Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

Digitized by Google

LIBRARY
Michigan State
University

SCIENCE LIBRARY

PERIODICAL

Digitized by Google

SCIENCE LIBRARY

Digitized by Google

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins.

Herausgegeben vom Verein

unter der Redaktion

von

Karl Gußmann.

Vierunddreißigster Jahrgang 1914.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württembergischen Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1914.

Digitized by Google

Druck der Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

483
2234

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

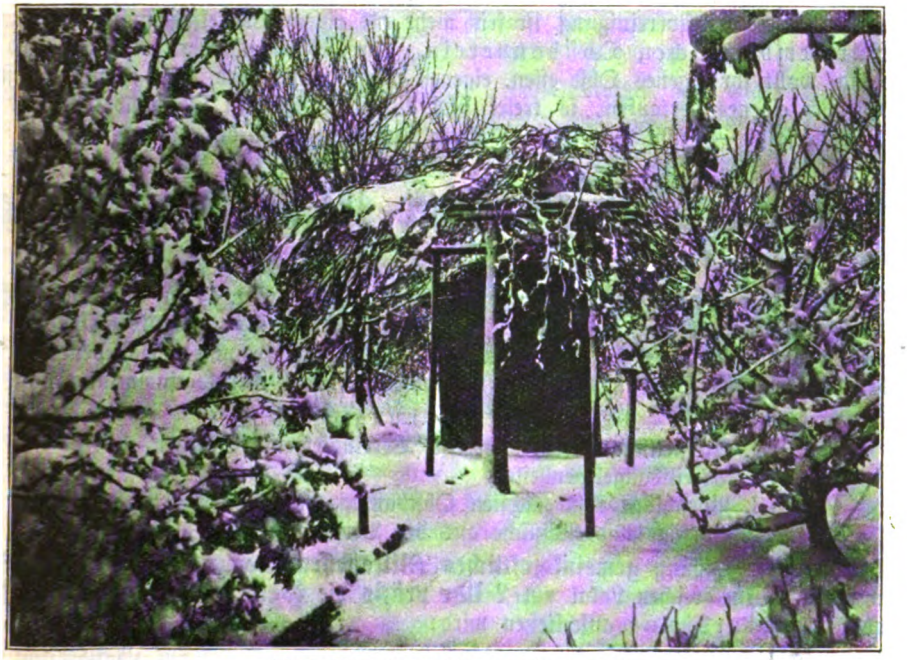
Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 1.	Stuttgart, Januar.	1914.

Zum neuen Jahr 1914.



Ein Frühlingsgartenbild von Anno 1913!

Das alte Jahr 1913 ein Fehljahr. Darum das neue Jahr 1914 ein Hoffnungsjahr. Sah ein Frühlingsmonat anno 1913 so aus, wie es das Bild hier, das erst noch aus einer der mildesten Gegenden (Cannstatt) stammt, nur zu deutlich zeigt, so steht zu erwarten, daß das Schwabenland anno 1914 auch wieder einmal Schnee und Frost zur rechten Zeit und Blütenwärme zur rechten Zeit genießen darf.

Ein schönes Stück Geld ist für Mostobst aus dem Land gegangen. Millionen Mark sind nach Frankreich gereist — auf Nimmerwiedersehen. In einem vielgelesenen Blatt stand zu lesen: „Wir führen auch in guten Jahren Obst ein, weil im Zusammenhang mit dem Aufkommen einer vernünftigeren, das Obst mehr berücksichtigenden Lebensweise

104663

Digitized by Google

Deutschland seinen Tafelobstbedarf noch lange nicht decken kann. Es muß also immer mehr Boden dem Obstbau zur Verfügung gestellt werden und es gibt noch genug Gegenden in Deutschland, wo Boden und Klima eine Steigerung desselben zulassen. Da nun die meteorologischen Verhältnisse in Deutschland ziemlich verschieden sind, so wird auch in schlechten Jahren ein wesentlich größerer Teil des Bedarfs im Inland gedeckt werden und werden große Summen, die jetzt für Obst und Südfrüchte ins Ausland gehen, der heimischen Volkswirtschaft erhalten bleiben. Für den Obstbau aber kann aus verschiedenen Gründen der mittlere und kleinere Besitz mehr leisten als der Großgrundbesitz. Also gilt es, die ersteren zu erhalten und zu verstärken."

Möge es dahin kommen, daß vor allem einmal Württemberg, das Hauptobstland, das ja in der „Verschiedenheit der meteorologischen Verhältnisse" noch am ehesten die Gewähr auf annähernd regelmäßige Obsternten — ist's nicht in der Gegend A, dann in der Gegend B — geben könnte, so viel Obst baut, als es braucht. Nach dem Most aus französischem Obst würde niemand viel Heimweh bekommen — es kann sich auch heuer wieder in Güte und Kraft entfernt nicht messen mit dem, was bei uns bodenständig gewachsen. Bauet selber so viel Obst, ihr Schwaben, als ihr brauchet! Eine weise Mahnung, gewiß! Wie gelangen wir zur Befolgung und Erfüllung? Wenn wir gemeinsam raten und taten. Auch und gerade auf dem Gebiet des Obstbaus hilft nur vereinte Kraft. Und diese Kraftvereinigung ist seit mehr als einem Vierteljahrhundert vorhanden im Württembergischen Obstbauverein. Ihr Württemberger im Ober- und im Unterland, wollt ihr eigenes Obst essen, eigenen Most trinken und, statt Franzosenobst zu kaufen, noch eigenes verkaufen, so tretet dem Württembergischen Obstbauverein bei, der dies Ziel verfolgt — zum Nutzen jedes Einzelnen, zum Wohl des ganzen Landes!

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Montag den 2. Februar 1914,** vormittags 1/2 10 **Uhr,** findet im **Großen Saale des Bürgermuseums** (Langestr. 4) in Stuttgart eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** zu einer gemeinschaftlichen Besprechung verschiedener Fragen auf dem Gebiete des Obstbaus und zur Vorbereitung der Generalversammlung statt.

Tagesordnung:

1. Ausstellungswesen, Referent: Vereinssekretär Schaal.
2. Vereinsangelegenheiten.
3. Vorschläge zum nächsten Obstbautag (Neckarkreis).
4. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Nach dieser Sitzung **gemeinschaftliches Mittagessen** (Kouvert *M.* 2.— ohne Wein), woran sich dann im gleichen Lokal um **2 Uhr präzis** die **Generalversammlung** mit folgender Tagesordnung anschließen wird:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Bericht über die Tätigkeit der Zentralvermittlungsstelle.
3. Bericht über die Vertrauensmännerversammlung.
4. Ablegung der Jahresrechnung.
5. Vorstandswahl.
6. Ergänzungswahl des Ausschusses.
7. Vortrag von Herrn Obstbauinspektor Winkelmann-Ulm über „Obstbauliche Lehren des Jahres 1913 unter besonderer Berücksichtigung der Frost- und Sturmschäden".

Stuttgart, den 31. Dezember 1913.

Der Ausschuß.
Vorstand: Fischer.

Digitized by Google

I. Praktischer Obstbau.

In der Blüte hart!

Der vormjährige, ganz riesige Ausfall an Obst richtet in verstärkter Weise unser Augenmerk auf jene Obstsorten, die entweder noch so weit in der Entwicklung zurück waren, daß die Kälte die Knospen nicht schädigen konnte; oder die selbst bei vorgeschrittener Entfaltung der Blüte in geöffnetem oder halboffenem Zustand doch solche Widerstandskraft zeigten, daß eine, wenn auch nicht besonders reiche Ernte erhalten blieb.

Spätblühende Sorten! Das ist ein Schlagwort, nach dem sich viele klug überlegende Obstzüchter richten, aber leider auch manche — nicht richten. Nur letztes Jahr, in welchem z. B. der spätblühende Taffetapfel sich so ertragreich zeigte, will alles zur Anpflanzung und zum Umpfropfen in erster Linie diese Sorte! Wer aber die übrigen Eigenschaften dieses Apfels kennt, wird auf alle Fälle von einer großen Vermehrung der Sorte absehen.

Daß Goldparmäne, Luiken, Mostbirnen ꝛc. ebenfalls, weil spätblühend, da und dort dieses Jahr ganz hübsch angesetzt haben, beweist deren wertvolle Brauchbarkeit. Aber es liegt nicht allein an den spätblühenden Sorten, welche uns in ungünstigen Jahren immer noch auf etwas Ernte hoffen lassen, sondern es ist in weit wichtigerer Weise die Widerstandsfähigkeit der Blüte selbst — ganz gleich, ob von früh- oder von spätblühendem Obst, welche die Aussicht auf Fruchtertrag bedeutend erhöht. Da denke ich z. B. an die Blüte des Apfels „Jakob Lebel". Wie viel kalter Regen, wie viel Schnee, oft mehrere Tage lang, fällt doch oft in die schon weitgeöffnete, zur Befruchtung bereite Blüte, so daß man zagend an die Folgen hievon denkt! Und doch, wie übersteht diese Blüte gar oft diese schlimme Zeit und bringt uns, während andere Sorten versagten, immer noch eine erfreuliche Ernte!

Die Anzahl solcher mehr oder minder harter Apfel- und Birnsorten ist durchaus keine sehr kleine, und die Antworten auf die diesbezüglichen Fragebogen (vom September 1912) im Aprilheft des „Obstbau", wie des weiteren im Oktoberheft letzten Jahres, weisen allein 23 Aepfel und 15 Birnen auf, von welch ersteren bei ⅔, von letzteren etwa die Hälfte als hervorragend hart in der Blüte bezeichnet wurden. Hiebei ist zu beachten, daß je nach Jahrgang, Frostwirkung usw. diese Zahlen sich naturgemäß etwas verschieben können.

Neben den dort genannten, allbekannten Sorten sind es jedoch auch die sogen. Lokalsorten, welche fast durchweg widerstandsfähig sind, aber wohl stets nur dort, wo sie bodenständig sind. Man belasse also Lokalsorten an ihrem Ursprungsort; denn anderwärts verlieren sie meist ihre Tragbarkeit und Widerstandskraft, wenigstens bis zu einem gewissen Grade.

Im Oktoberheft wird auch des Punktes Erwähnung getan, daß „gutgepflegte und gutgedüngte Bäume der Kälte — auch in der Blüte — besser standgehalten hätten".

Das ist bekannt, oder sollte doch jedem Obstzüchter bekannt sein. Prof. Müller-Thurgau hat z. B. gelegentlich seines Vortrags 1910 bei der Deutschen Pomologenversammlung in München klar bewiesen, daß die Widerstandskraft und der erfolgreiche Fruchtansatz unserer Obstblüten in erster Linie von deren voller Ernährung abhängt.

Eines zweiten Punktes wird auch durch Herrn Schaal im Aprilheft gedacht, nämlich der interessanten Beobachtung (mehrerer Einsender), daß „an manchem Baum die ganz geschlossenen und die ganz offenen Blüten erfroren, die halbgeschlossenen aber teilweise unbeschädigt geblieben sind". Der Grund hievon ist höchst wahrscheinlich in der während des Oeffnens der Blüte verstärkten Assimilation, wodurch Wärme erzeugt wird, zu suchen. Diese Wärmeerzeugung ist in der geschlossenen Blüte ganz gering, stark während des Aufblühens und wieder verringert bei offener Blüte. Man hat hier natürlich mit Milli- oder auch Dezigraden zu rechnen; aber doch könnte auch dies Wenige genügend Schutz zur Erhaltung von Griffel und Narbe sein.

Digitized by Google

Eine Reihe von Versuchen an anderen nicht größeren Blüten hat den Beweis für den obigen Vorgang erbracht; ja, es ist die Temperatur in der sich entfaltenden großen Blüte von Victoria regia sogar um einige Grade höher, als die in der umgebenden Luft.

Sollte man nun aber nur solche blütenharte Obstsorten anbauen? Das wäre wohl nicht durchweg klug gehandelt. Aber einen Hinweis sollen uns diese Sorten geben, auf dieselben bei der Anpflanzung von Obstbäumen und beim Umpfropfen doch besonders Rücksicht zu nehmen.

Schelle-Tübingen.

Zu eng!

Wenn wir unsere Obstmarktverhältnisse der letzten Jahre etwas näher betrachten, so finden wir, daß sich gegen früher vieles verändert hat, hauptsächlich beim Tafelobst; denn die Nachfrage nach besserem Tafelobst steigt von Jahr zu Jahr. Um aber dieser Nachfrage gerecht zu werden, müssen wir unsere Baumgüter so anlegen, daß wir einen möglichst hohen Prozentsatz Tafelobst von unsern Bäumen ernten. Trotzdem jedem Praktiker bekannt ist, daß nur der Baum die meisten und schönsten Früchte zur Reife bringt, welcher von allen Seiten Licht und Luft hat, findet man landauf landab viele Anlagen, welche im Alter von 12—15 Jahren schon mit den Aesten ineinander ragen; was Wunder, wenn der Besitzer bei der Ernte enttäuscht ist, weil er mehr geringe als gute und schöne Früchte erntet!

Abgesehen davon, daß ein derartiger Obstwald der Herd von allerlei Krankheiten und Schädlingen ist, bestehen auch noch andere Nachteile. In den meisten Fällen müssen wir auch noch Unterkultur betreiben, und da muß das Grundstück mit Ackergerät und Gespann befahren werden, was aber bei so enger Pflanzung ohne Beschädigung der Bäume nicht geht. Warum der Halbhochstamm (die idealste Form für abgängige Weinberge) enger gepflanzt wird, als der Hochstamm, ist vollends nicht zu begreifen; unterscheidet er sich doch durch gar nichts sonst, als daß der Stamm 50—60 cm niederer ist, während er in der Entwicklung der Krone dem Hochstamm eher voraus ist. Verfallen wir daher nicht immer wieder in den alten Fehler, daß wir zu eng pflanzen, sondern gönnen wir unseren Bäumen ihren Platz an der Sonne! Dann erst kommen wir in die Lage, mehr und schöneres Tafelobst in den Handel zu bringen und der Konkurrenz des Auslands mit Erfolg zu begegnen.

Cappel b. Oehringen.

OA.-Baumwart Hornung.

Stauden.

Von Ad. Ernst, Gärtnerei, in Möhringen a. F. bei Stuttgart*).

Nicht selten sind die Ansichten selbst bei erfahrenen Pflanzenfreunden über das, was wir Stauden nennen, unrichtig.

Unter Stauden wird sehr oft ein Strauch verstanden. Ein Strauch ist jedoch eine Pflanze, deren Triebe verholzen und aus diesen Trieben kommen immer wieder neue Triebe hervor, um so mit der Zeit — bei manchen Arten schneller, bei anderen langsamer — das zu werden, was wir bei höheren und älteren Pflanzen einen Baum, bei mittleren vom Boden an verzweigten Gebilden einen Strauch nennen.

Stauden sind aber etwas ganz anderes. Stauden sind Pflanzen, die jedes Jahr ihre krautigen Triebe aus der Erde hervorbringen, an deren Endknospen ihre Blüten entfalten, um dann, beziehungsweise nach der Samenreife, wieder zu verdorren und abzusterben, im nächsten Frühjahr diese Wachstumserscheinung von neuem beginnend.

Während wir unter Sträuchern z. B. Flieder, Schneeball, Haselnuß, Weide, Holunder, Weißdorn, Schlehe und derartiges verstehen, haben die Stauden viele Vertreter, die in unseren Gegenden heimisch sind, so z. B. Veilchen, Primel, Spiraeen, Skabiosen, Dotterblumen, Trollblumen, Seifenkraut, Lungenkraut, Judenkirsche, Schwertlilien, Wucherblume, Eisenhut, Schafgarbe, und viele andere. Wegen des Umstands, daß die Teile der Pflanze, die die Knospen für den kommenden

*) Wir haben uns an den bekannten Staudenzüchter Herrn Adolf Ernst in Möhringen a. d. F. gewandt, mit der Bitte, uns einen Aufsatz über Stauden zu schreiben, und sind heute in der erfreulichen Lage, unseren Mitgliedern, die ja auch Gartenbesitzer sind, vorstehende interessante Ausführungen bieten zu können. F.

Digitized by Google

Trieb an sich tragen, im Erdreich liegen, können die Pflanzen fast ausnahmslos der Winterkälte leicht Trotz bieten.

Die Stauden, obgleich in alten Gärten sehr geschätzt, kamen durch die hervorragenden Erfolge in der Züchtung schöner einjähriger, nicht winterharter Pflanzen, jahrzehntelang etwas in den Hintergrund und erst der neuen Gartengestaltung blieb es vorbehalten, die Stauden im Garten wieder zu Ehren zu bringen.

Die Staude ist eine Pflanze, für die in jedem Garten ein passender Platz vorhanden ist. Im kleinen Garten ist es vorteilhaft, sich einige zu verschiedenen Jahreszeiten blühende Arten anzupflanzen, damit immerfort Blüten vorhanden sind; denn Stauden, die vom Frühjahr bis zum Spätjahr fortblühen, gibt es eigentlich beinahe gar nicht.

Jede Art ist an ihre Blütezeit gebunden, die wohl bei der einen von längerer, bei der anderen von kürzerer Dauer ist. Sofern eine Staudenanpflanzung in einem großen Garten, oder gar in einem Park vorgenommen wird, kommen die Stauden am schönsten zur Geltung, wenn mehrere Pflanzen einer Art oder Sorte zusammengepflanzt werden, um auf diese Weise eine größere Farbenwirkung hervorzubringen. Gerade diese Farbenwirkung ist es, was die Stauden in der Hand des Gartenkünstlers oder des verständigen Liebhabers zu einem solch wertvollen Schmuckmaterial macht.

Die Stauden richtig anzuordnen, das soll heißen: jede Art an den richtigen Platz zu setzen, ist natürlich nicht immer gerade leicht; es setzt dies schon eine gewisse Kenntnis der einzelnen Sachen, ihrer Entwicklung und Blütenfarbe voraus. Wenn eine größere Staudenpflanzung gemacht werden soll, so ist es immer zu empfehlen, die Stauden auf Rabatten oder auf nicht zu schmale Beete einen Weg entlang anzupflanzen. Die geeignetste Breite für solche Beete ist 3 m. Die Wirkung solcher Pflanzungen wird erhöht, wenn die Beete noch breiter gemacht werden. Wo der Platz halbwegs zur Verfügung steht, sollte man mit der Anlage von Staudenrabatten nicht unter 2 m heruntergehen. Warum ich solche breite Staudenbeete vorschlage? Das hat seinen Grund darin, daß beinahe alle spätjahrsblühenden Stauden sehr hoch wachsen, die früherblühenden dagegen niedriger bleiben. Bei einer zu engen Pflanzung würden also die kleiner bleibenden von den höheren unterdrückt werden. Auch ist die Wirkung der höheren spätjahrsblühenden Stauden immer eine bessere, wenn sie von dem Beschauer aus einiger Entfernung gesehen werden können.

Die ersten Frühjahrsblüher sind die niedrigen Stauden; sie haben deshalb hauptsächlich ihren Platz im vorderen Teile eines Staudenbeetes, sofern nicht besonders Platz für diese meist alpinen Charakter besitzenden Arten zwischen Steinen geschaffen wird. Diese reizenden kleinen Frühjahrsblüher, also vornehmlich Gänsekresse (Arabis), Aubrieta, Steinbrech (Saxifraga), Schleifenblume (Iberis), Enzian (Gentiana), Steinkraut (Alyssum), Gipskraut (Gypsophila), Leberblümchen (Hepatica), Zwerg-Iris, Küchenschelle (Anemone pulsatilla) und niedere Phlox wirken außerordentlich lieblich, wenn sie in den Fugen von Trockenmauern oder auf deren Kronen gepflanzt denselben ein blumig buntes Bild verleihen. Bedürfnis ist diesen kleinen, besonders den alpinen Gewächsen, daß sie einen guten Wasserabzug haben, ohne jedoch zu sehr der Trockenheit ausgesetzt zu sein.

Aehnlich dem Verhältnis, wie die einzelnen Stauden später zur Blüte kommen, sind sie auch höher im Wachstum. Nach diesen allerersten niedrigen Gewächsen kommen in bunter Reihenfolge Akelei (Aquilegia), Alpenastern, Flockenblumen (Centaurea), Trollblumen (Trollius), Kamille (Pyrethrum), Federnelken, Mohn (Papaver nudicaule) und andere. Im Juni und Juli glänzen ganz besonders Ritterspron (Delphinium), Eisenhut (Aconitum), Pfingstrosen (Paeonia), Spiraeen (Astilbe), türkischer Mohn (Papaver orientale), Purpurglöckchen (Heuchera), Lupinen (Lupinus polyph.), Gaillardien (Gaillardia), Mädchenauge (Coreopsis), Berufskraut (Erigeron), Fingerhut (Digitalis), Glockenblumen (Campanula), Margueriten (Chrysanthemum maximum), Flammenblume (Phlox dec.) und ganz besonders auch Ochsenzunge (Anchusa italica).

Im Spätjahr sind es die verschiedenen sonnen-

Digitized by Google

blumenartigen Stauden, die zu der Klasse Rudbeckia, Harpalium, Heliopsis und Helianthus gehören; alle durchweg von imposantem Wuchs und meist von gelber Blütenfarbe. Prächtig sind dann auch Skabiosen (Scabiosa), Ehrenpreis (Veronica); die blauen Edeldisteln (Echinops und Eryngium), Seidenpflanze (Asclepias), die frühblühenden Astern, zu der Gruppe Aster amellus gehörig, bis dann endlich im September, Oktober und noch anfangs November die späterblühenden und höherwachsenden Astern, Goldruten, Helenium und einige andere Spätblüher den prächtigen Staudenblumenreigen beschließen.

Nicht allein als Schmuckpflanze für den Garten sind die Stauden so außerordentlich wertvoll; sie liefern auch in verhältnismäßig großen Mengen langstielige Blumen, die sich abgeschnitten im Wasser als Zimmerschmuck ganz hervorragend eignen. Nicht wie bei Blüten von Gesträuchen und Rosen muß man da fürchten, daß man den Pflanzen schadet, wenn man die Blume mit langem Stiel von der Pflanze nimmt. Ganz im Gegenteil, die Pflanze wird nur gekräftigt, wenn die Blüten entfernt werden, ehe sie zur Samenbildung übergehen. An den Pflanzen verblühte Blumen sollten überhaupt immer entfernt werden. Denn das Aussehen einer ganzen Pflanzung gewinnt nur, wenn auch in dieser Hinsicht Ordnung geschafft wird.

Bei den hochwachsenden Stauden ist es oftmals nötig, dieselben etwas anzubinden, besonders da, wo solche an einem etwas zugigen oder schattigen Platz stehen, an welch letzterem hochwachsende Stauden oftmals nicht die starken Triebe machen, die nötig sind, um das Gewicht der Blütenfülle, besonders bei Regenwetter, selbst tragen zu können. Letzteres gilt insbesondere von den Herbstastern, hochwachsenden Rudbeckien und einigen anderen.

Noch ein Wort über die Pflege der Stauden. Fast alle Stauden sind an den Boden nicht besonders anspruchsvoll; sie sind aber für eine Bewässerung, wenn es nötig ist, und für eine Düngung in magerem Boden sehr dankbar. Wenn Stauden — und dies gilt namentlich von Phlox, Herbstastern und anderen — mehrere Jahre auf einem Platz gestanden sind, so haben sie das ihnen erreichbare Erdreich von den ihnen nützlichen Nährstoffen ziemlich ausgesaugt und da bedarf es nun entweder einer Düngung oder aber eines Versetzens der Pflanzen an einen andern Platz, in von Stauden noch unverbrauchten Boden. Ein solches Verpflanzen wird mit der Zeit immer wieder nötig sein; denn bei einer Zusammenstellung von Stauden wird es sich nicht verhüten lassen, daß sich die eine üppiger entwickelt als die andere, und da muß eben von Zeit zu Zeit wieder Ordnung geschaffen werden. Eine Deckung der Stauden im Winter ist in den meisten Fällen nicht gerade nötig, ein leichter Schutz mit Tannenreis indessen trotzdem empfehlenswert. In schneelosen Wintern und namentlich gegen das Frühjahr sind solche Pflanzen, die noch über der Erde grüne Pflanzenteile haben, wie z. B. Campanula und Heuchera und auch viele unserer Alpenpflanzen, bei strenger Kälte und scharfen Winden doch etwas empfindlich und die geringe Mühe hat sich schon oftmals gelohnt. Noch besser ist eine Bodenbedeckung mit nicht zu frischem Dünger. Eine solche Decke schützt vor zu starkem Einfrieren der Pflanzen und bringt allmählich Nährstoffe in den Boden. Diese Deckungsweise ist namentlich bei frischen Pflanzungen empfehlenswert.

So mögen die Zeilen dazu dienen, auch in den Kreisen des Württ. Obstbauvereins den Stauden neue Liebhaber zu gewinnen; auch im Obstgarten freut man sich über die Blüten. Oftmals allerdings bietet leider die Blütezeit im Obstgarten den Besitzern einen größeren Genuß als die Ernte.

Was man im Gemüsegarten winters nicht sehen soll.

Man soll fürs erste nicht sehen: stehen gelassene Strünke von Kraut und Kohl. Vielmehr sind solche zu entfernen und am besten mit Stiel und Wurzeln zu verbrennen. Sie können ja gesund gewesen sein, diese Pflanzen. Sie können aber auch an den Wurzeln kropfig sein, die „Hernie“ haben, wie man das nennt, und dann ist's schlimm für das ganze Krautland! Denn bei dieser Pilzkrankheit schaffen die verkropften

Digitized by Google

Wurzeln nicht mehr; Folge: das Welken und Absterben von Kraut und Kohl. Ganze große Felder sind schon dadurch verseucht und gänzlich verdorben worden. Also Vorsicht und ins Feuer mit den Strünken, ob sie nun gesund oder krank sind! Nebenbei: wo einmal die Hernienseuche auftrat, da darf mindestens zwei Jahre hindurch kein Kohl mehr angebaut werden. Aufs verseuchte Krautland selber baut man zur Gründüngung und zur Reinigung des Bodens etwa die Zottelwicke an. Oder in Gärten sucht man die Seuche mit kräftiger Kalkdüngung zu bekämpfen. Aber jedenfalls zwei Jahre kein Kraut mehr! —

Ferner darf man in einem wohlgeordneten Gemüsegarten eine andere Art von Kraut im Winter nicht stehen sehen: das Spargelkraut. Wer sein Spargelbeet durch den Spargelrost ruiniert haben will, der lasse das Spargelkraut über Winter stehen. Der Spargelrost vernichtet oft innerhalb weniger Wochen das Grüne großer Spargelfelder und verwandelt es in rotgelbliches Rostrot. Damit wird die Lebenstätigkeit der Pflanze, die Kräftigung des Wurzelstockes für die nächste Ernte aufs empfindlichste unterbrochen. Um eine Uebertragung des Spargelrostes auf das nächste Jahr möglichst zu verhindern, ist das Spargelkraut im Winter sorgfältig zu verbrennen. Auch will man hie und da gute Erfolge durch Spritzen mit Kupferkalkbrühe gegen den Rost erzielt haben. Ob aber das den Spargelgenuß gesünder macht, ist eine andere Frage. Wenn man das Spargelkraut möglichst tief unter der Erde abschneidet und verbrennt, so wird man auch über die Spargelfliege Herr, deren kleine Puppen im Wurzelstock überwintern, um im Frühjahr als Fliegen auszuschlüpfen, die im Mai und Juni ihre Eier zwischen die Schuppen der Pfeifen legen, so daß die Stengel krumm und morsch werden und schließlich absterben. Demnach fort mit ihrer Winterbehausung, so lange es noch Zeit ist!

Obsteinfuhr nach Württemberg.

Nach den vorläufigen amtlichen Ermittlungen sind im Herbst 1913 aus dem Ausland nach Württemberg 16 202 Eisenbahnwagen Obst eingeführt worden, und zwar von Frankreich 12 368, Italien 3095, Oesterreich-Ungarn 681, Schweiz 56, Luxemburg 2 Wagen. Hiervon gingen nach Stuttgart-Nord allein 9470 Wagen, gleich 58 % der Gesamtwagenzahl. Stellt man den Waggonpreis, wie dies dem heurigen Durchschnitt ungefähr entsprechen dürfte, mit 800 Mk. berechnet, so kommt man auf ein Summe von rund 13 Millionen Mark, die heuer für Obst aus Württemberg nach dem Ausland bezahlt worden sind. Diese enorm hohen Zahlen, die allerdings durch die Witterungsverhältnisse in der Hauptsache verschuldet sind, müssen uns auch ein ernstlicher Mahner sein, jede erdenkliche Sorgfalt und Mühe auf den einheimischen Obstbau zu verwenden. Nach der neuesten amtlichen Statistik des württembergischen Obstertrags bleibt die diesjährige Ernte bis zu 96 % hinter dem Vorjahr zurück. F.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Vollausschuß-Sitzung.

Unter dem Vorsitz von Vorstand Fischer hielt der Vollausschuß am 22. November 1913 im Rathauskeller in Stuttgart eine mit kurzer Mittagspause von vormittags 10 Uhr bis abends 7 Uhr dauernde Sitzung, die wohl zu den bedeutungsvollsten in den letzten Jahren gezählt werden darf. Auf der Tagesordnung standen neben einer Anzahl kleinerer Vereinsangelegenheiten folgende Hauptgegenstände: Vorberatung der nächsten Generalversammlung, Neuauflage des „Württ. Obstbuchs“ (die erste Auflage ist demnächst vergriffen), Obstbaumtaxation, Baumschnitt- und sonstige Obstbaustreitfragen, Revision des „Grundblatts“ — lauter Fragen, die auf die künftige Gestaltung des Obstbaubetriebs von wesentlichem Einfluß sein werden.

Vom Ausschuß waren anwesend: Oek.-Rat Warth, G. Aldinger-Burgholzhof, W. Aldinger-Feuerbach, Hering, Schädle, Adorno-Tettnang, Koppenhöfer-Neuenstein, Schönberg-Hohenheim und Gartenbaulehrer Ed. Lucas anstelle seines erkrankten Vaters, Oek.-Rat Lucas-Reutlingen; ferner die beiden staatlichen Sachverständigen, Weinbauinspektor Mährlen-Weinsberg und Obst-

Digitized by Google

bauinspektor Winkelmann-Ulm, als Schriftführer Vereinssekretär Schaal. Entschuldigt Hausmann, Herz, Kühnle und Redakteur Gußmann. Den Verhandlungen über Baumschnittfragen wohnten auf besondere Einladung noch an die Herren Baumschulbesitzer Dederer-Feuerbach, Müller-Feuerbach, Schächterle jr.-Cannstatt, Schlenker-Stuttgart, den Beratungen über Revision des Grundblatts die Herren Pater Michael-Beuron und Garteninspektor Schelle-Tübingen.

Bei Vorberatung der Generalversammlung waren verschiedene aktuelle Themas vorgeschlagen. Obstbauinspektor Winkelmann wurde ersucht, einen Vortrag über „Obstbauliche Lehren des Jahres 1913 unter besonderer Berücksichtigung der Frost- und Sturmschäden" zu übernehmen. In der voraufgehenden Vertrauensmännerversammlung wird der Gegenstand „Ausstellungsprogramme" behandelt, Referent Vereinssekretär Schaal.

Der Text zum neuen „Obstbuch" ist von Hofg.-Insp. Hering und dem Vereinssekretär bearbeitet, die Abzüge sind den Ausschußmitgliedern vor einiger Zeit zugestellt worden. Der Vorsitzende gab kurz eine Uebersicht des Inhalts; in eine spezielle Beratung wurde jedoch nicht eingetreten. Es sollen zunächst die in den eingeforderten Korrekturbogen von den Ausschußmitgliedern gemachten Aenderungsvorschläge vom Sekretär zusammengestellt werden und dann eine besondere Kommission bestehend aus den Herren Hering, Lucas, Mährlen und Schaal in Verbindung mit Gußmann die endgültige Redaktion vornehmen.

Ueber „Obstbaumtaxation" referierte der stellvertretende Vorstand, Oek.-Rat Warth. Am 13. November hatte auf dem Burgholzhof in Cannstatt eine Kommissionssitzung stattgefunden, an der die Herren Warth als Vorsitzender, W. Aldinger-Feuerbach, Hering, Kühnle, Mährlen, Schaal, als Beisitzer G. Aldinger-Burgholzhof, teilnahmen. Zuerst theoretisch, nachher praktisch wurden die bisher bekannten Taxationsmethoden und die vom Vereinssekretär neu aufgestellte gründlich geprüft. Herr Kühnle hatte sich der Mühe unterzogen, die Grundzüge der verschiedenen Systeme zusammenzustellen. Einige derselben wurden, weil entweder zu kompliziert oder zu unsicher, gleich zu Anfang ausgeschaltet. Das Resultat der Prüfung war folgendes: in das neue „Obstbuch" werden aufgenommen die beiden Methoden von Oek.-Rat Lucas und Schaal, als diejenigen, welche am schnellsten arbeiten und den reellen Baumwert am sichersten treffen; sie werden zuvor nochmals revidiert nach den Erfahrungen, die bei der Prüfung gemacht worden sind. Erwähnt soll ferner werden das Christ-Junge'sche Verfahren; von dessen Empfehlung wird jedoch abgesehen, weil es nicht einfach und auf manche Verhältnisse kaum anwendbar ist, auch verschiebt eine geringe Abweichung im ermittelten Durchschnittserntewert das Endergebnis ganz bedeutend. Ein von Herrn G. Aldinger aufgestelltes neues System wurde, weil noch nicht vollständig durchgearbeitet, zurückgestellt. Bei den Beratungen war einheitlich die Meinung zum Ausdruck gekommen, daß jedes System nur als Grundlage bei Abschätzungen angenommen werden dürfe, und Abweichungen von der Taxe nach oben oder unten z. B. in folgenden Fällen begründet seien:

1. durch größere oder geringere Ortsnähe,
2. durch höhere ideelle Werte (Schattenspendung, Flankierung und Zierde von Gebäuden),
3. durch unzuträgliche Untergrundsverhältnisse (Kies- oder Felsgrund, Ueberschwemmungsgebiete).

Auch darin war die Kommission vollständig einig, daß bei jeder Schätzung das subjektive Empfinden immer eine gewisse Rolle spiele und niemals ganz ausgeschaltet werden dürfe und könne.

Von einigen „Anträgen zur Generalversammlung" nahm der Ausschuß Kenntnis.

Das Gesuch eines Obstbauvereins im Schwarzwaldkreis um Bewilligung eines Beitrags zur Anlage eines Vereinsgartens mußte u. A. der Konsequenzen wegen abgelehnt werden. Die Gewährung eines Beitrags zur Anlage von Mustergärten an dem Landesverein angeschlossene Bezirksvereine (soweit es der jeweilige Vermögensstand des W. O.-V. gestattet) soll künftig von der Erfüllung nachfolgender Bedingungen abhängig gemacht werden:

1. Vorlage eines zweckmäßigen Bepflanzungsplans, mit genauen Angaben über Sortenwahl und Baumformen;
2. Einreichung eines genauen Kostenvoranschlags;
3. Angabe der Bezugsquellen für das Pflanzmaterial und des die Pflanzung Ausführenden.

Aus der Mitte der Versammlung wurde, wie sr. Zt. auch auf der Generalversammlung, der Wert solcher Vereinsgärten nach den gemachten Erfahrungen als sehr zweifelhaft bezeichnet.

Einstimmig beschlossen wurde, unser langjähriges verdientes Ausschußmitglied, Herrn Albert Herz-Stuttgart, anläßlich seines 80. Geburtstags (3. Dezember) zum Ehrenmitglied zu ernennen.

Die Beratung der

Baumschnitt- und Obstbaufragen

leitete der Vorstand ein mit dem Hinweis, daß bereits in der Sitzung vom 19. Juli ds. Js., ein Teil der aufgestellten Fragen durch-

Digitized by Google

beraten worden sei. Nachstehend geben wir die zu den einzelnen Fragen gefaßten Beschlüsse bekannt:

1. Bei Pyramiden auf Zwergunterlage soll künftig der Serienabstand niemals unter 30 cm, bei solchen auf Wildling veredelt nicht unter 35 cm angenommen werden.

2. Der Etagenabstand bei Kernobstspalieren wird auf mindestens 30 cm, bei Pfirsichspalieren auf 60 cm, bei Weichselspalieren auf mindestens 40 cm festgesetzt.

3. Bei der Aufzucht und dem Weiterbau der Formbäume sollte allgemein mehr nach dem Grundsatz verfahren werden, den Mitteltrieb, resp. die oberen Partien zu Gunsten der unteren mehr zurückzuhalten, also möglichst nicht jedes Jahr eine neue Etage oder Serie anzuschneiden.

4. Bei der Formierung von Spalieren sollten die Schrägstäbe nicht direkt am Ansatz der Seitenarme, sondern etwa 4—5 cm unterhalb derselben angebracht werden, um die Bäume später bequemer zu Verrier-Palmetten umformen zu können.

5. Bei den Kronen der Kernobstbäume ist schon in der Baumschule darauf zu sehen, daß nur höchstens 6 Seitenzweige um den Mitteltrieb belassen werden.

6. Beim Schnitt 2jähriger Kronen in der Baumschule dürfen die Seitenäste nicht auf kurze Stummel zurückgenommen werden.

7. Für Aprikosen ist die Hoch- und Halbstammform den Büschen vorzuziehen, beim Pfirsich ist der Fall umgekehrt.

8. Bei Heranzucht von Spalieren und Cordons ist mehr wie bisher Rücksicht auf die hierzu geeigneten Sorten zu nehmen.

9. Schneiden oder Nichtschneiden beim Pflanzen? Eine volle Uebereinstimmung war in dieser Frage nur bezügl. des Steinobstes zu erzielen, das stets beim Pflanzen im Frühjahr zurückgeschnitten werden muß. Stein- und Kernobst, das im Herbst gepflanzt wird, darf nicht sogleich, sondern erst nach Winter geschnitten werden, dann aber auch bestimmt. Im Frühjahr gepflanztes Kernobst kann entweder sofort oder auch erst im nächsten Frühjahr beschnitten werden, die Beschaffenheit der Bäume und Bodenverhältnisse sind hier entscheidend.

10. Bäume, die am Standort stehen, sollen nicht länger einem regelmäßigen Schnitt unterworfen bleiben, als der Aufbau der Krone dies unbedingt verlangt; Kernobsthochstämme 4 bis 6 Jahre (unter Berücksichtigung der Sorteneigentümlichkeit), Pyramiden dauernd, Buschbäumen ist möglichst bald Freiheit zu lassen.

11. Der eigentliche Sommerschnitt soll, wie schon im ersten Obstbuch geschehen, nicht mehr als Notwendigkeit gelehrt werden.

12. Dagegen ist das Fruchtholz der Hochstämme, ebenso wie bei Formbäumen, einmal im Jahr rechtzeitig zu pinzieren und zwar bis zur Fertigstellung der Krone.

13. Bei Pfirsichbuschbäumen ist einmaliger Rückschnitt nach dem Pflanzen im Frühjahr zu empfehlen, im zweiten Jahr event. noch ein ausgleichender Schnitt; ein späteres Verjüngen, jedenfalls aber nicht zu spät, hat nur in besseren Lagen Erfolg.

14. Bei Weichselspalieren ist wenig Rückschnitt und öfteres Heften der Zweige (also Fächerspalier) besser als regelmäßiger Schnitt. Die Weichselbüsche, eine sehr empfehlenswerte Form, sind wie Pfirsichbüsche zu behandeln.

15. Freistehende Spaliere, zu denen besondere Gerüste angebracht werden müssen, sind nur für Liebhaber zu empfehlen, Wandspaliere dagegen überall.

16. Bei umgepfropften Bäumen soll im Allgemeinen nie mehr als 1 Reis auf einem Kopf herangezogen werden: die übrigen sind im 2. oder 3. Jahr ganz zu entfernen, nachdem sie gleich von Anfang an im Wachstum durch Pincieren gehemmt wurden.

17. Als Veredlungsmethode wird das Geißfußpfropfen für jüngere Bäume, das seitliche Spaltpfropfen für ältere Bäume in windigen Lagen besonders empfohlen, Mittelspaltpfropfen — und vollends ohne Verband — dagegen verworfen. Beim Rindepfropfen ist es vorteilhaft, die Rinde nur einseitig zu lösen und möglichst lange Schnittflächen an den Edelreisern zu machen (verbessertes Rindepfropfen).

18. Die umgepfropften Aeste dürfen auf keinen Fall kahl geschoren werden, alles bisherige Fruchtholz ist sorgfältig zu schonen; es muß nur kurz gehalten, kann auch später noch umgepfropft werden. Senkrechte Zugäste sind zu vermeiden; wo ein Abbrechen der Edelreiser durch Vögel zu fürchten ist, sollten senkrechte Stangen mit Querlatten aufgestellt werden.

Bei der Beratung waren die Gäste auch stimmberechtigt. Man kam einstimmig darin überein, daß bei Vorträgen und praktischen Demonstrationen völlige Einigkeit unter den anwesenden Fachleuten in diesen Fragen herrschen müsse und daß diese Lehren, wie sie im neuen Obstbuch auf Grund der heutigen Aussprache aufgenommen werden, für alle vom W. O. V. beauftragten Sachverständigen bis auf weiteres bindend sein sollen.

Es hat sich bei der sehr gründlichen Aussprache über die vorgenannten Punkte wieder gezeigt, daß im Großen und Ganzen über die Grundzüge des Obstbau- und Baumschulbetriebs völlige Uebereinstimmung herrscht und aufgetauchte

Digitized by Google

Meinungsverschiedenheiten häufig ihren Grund in anderen Anbauverhältnissen hatten. Soweit in gewissen Fragen eine volle Uebereinstimmung nicht erzielt werden konnte, hat die offene Aussprache wenigstens dazu beigetragen, daß man gegnerische Ansichten verstehen lernte und sie zweifellos auch prüfen wird.

Die Revision des „Grundblatts"

nach den Beschlüssen auf dem Obstbautag in Spaichingen nahm den Rest des Nachmittags vollauf in Anspruch. Bei der weitaus größten Zahl der bisherigen Grundblattsorten herrschte völlige Uebereinstimmung bezügl. ihrer Wertschätzung. Um neuaufzunehmende Sorten entspann sich ein lebhaftes Für und Wider. Als Resultat der Beratung wurden die nachfolgenden Veränderungen im „Grundblatt" beschlossen:

Zunächst wurden 12 Apfelsorten als die wertvollsten zum allgemeinen Massenanbau in Württemberg ausgewählt; es sind dies: Charlamowsky, Apfel aus Croncels, Geflammter Kardinal, Goldparmäne, Jakob Lebel, Parkers Pepping, Winter-Rambour, Schöner v. Boskoop, Boikenapfel, Kleiner Langstiel, Roter Trierer Weinapfel und Großer Bohnapfel.

Sodann soll unter den anderen Sorten eine Abtrennung in der Weise Platz greifen, als eine Anzahl noch wenig erprobter, besonders anspruchsvoller, oder nicht mehr allgemein empfehlenswerter Sorten, besonders zusammengefaßt wird zu einem „Liebhaber- bezw. Versuchs-Sortiment".

Neu aufzunehmen sind: Gellini und Luxemburger Mostbirn.

Zu streichen sind von den seitherigen Grundblattsorten: Aepfel: Großherzog Friedrich von Baden, Ribston Pepping, Kanada Renette, Purpurroter Cousinot, Grüner Fürstenapfel, Roter Eiserapfel; Birnen: Doppelte Philippsbirn, Holzfarbige Butterbirn, Esperens Herrenbirn, Sommer-Eierbirn, Birn v. Tongre, Grumbkower Butterbirn, Regentin, Welsche Bratbirn.

In das Liebhaber-, resp. Versuchssortiment wurden verwiesen: Aepfel: Cox's Orangen-Renette, Ananas-Renette, Perlepsch' Gold-Renette; Birnen: Windsorbirn, Marguérite Marillat, Hardenponts Wtr. Butterbirn, Jeanne d'Arc, Olivier de Serres, Edelcrassane, Comtesse de Paris, Schöne von Abrès.

Die Rubrik „Bemerkungen" soll noch weiter ausgedehnt werden.

Alle weiteren Anträge wurden abgelehnt, insbesondere der, daß auch Lokalsorten ins „Grundblatt aufgenommen werden sollen; über deren Vorzüglichkeit herrschte zwar kein Zweifel, sie sollen aber nur dort in größerem Umfang angebaut werden, wo sie sich eingebürgert haben. Das Kapitel „Lokalsorten" wird in einigen Jahren, wenn eine Auswahl zum Versuch in unserem Vereinsgarten in Leonberg getroffen werden muß, eingehend bearbeitet werden. Ein Antrag von Garteninspektor Schelle-Tübingen, die Sorten nach klimatisch und geographisch abgetrennten Gebieten in 4 Gruppen abzuteilen, wurde dem Ausschuß als Material überwiesen.

Vorstand Fischer schloß die Sitzung mit dem Wunsch, daß die heutigen Arbeiten wieder zur Hebung und Förderung des heimischen Obstbaus beitragen mögen. G. Schaal.

Neuordnung der Gebäudebrandversicherung.

Wie durch die Presse bekanntgegeben wurde, hat der Ausschuß der Ersten Kammer für Innere Verwaltung den Herrn Staatsminister Dr. von Pischek zum Referenten für diese Gesetzvorlage bestellt und am 1. Dezember sich mit der sehr umfassenden Arbeit des Herrn Berichterstatters erstmals befaßt.

Auch der württembergische Obstbau hat ein großes Interesse an dieser neuen Vorlage, weil nach dem seitherigen Gebäudebrandversicherungsgesetz für Obstbäume, die in Brandfällen zu Grunde gingen, oder beschädigt wurden, eine Vergütung nur insoweit gegeben wurde, als ein Schaden durch Löscharbeiten entstanden ist. Im neuen Gesetzentwurf soll eine Aenderung dieser Bestimmung nicht vorgesehen sein. Es hat sich deshalb unser Vereinsvorstand Fischer an Herrn von Pischek mit der Bitte gewandt, er möge bei der Behandlung der Vorlage dafür eintreten, daß künftig für alle in Brandfällen beschädigten Bäume eine sachgemäße Vergütung gewährt werde. Wir glauben, die Hoffnung aussprechen zu dürfen, daß der Herr Berichterstatter der Ersten Kammer sowohl als die Landstände in dieser nicht unwichtigen Sache dem gewiß berechtigten Wunsch der obstbautreibenden Bevölkerung entsprechen werden. Namentlich auf dem Lande ist oftmals der Schaden, den ein Gebäudebrand an Obstbäumen verursacht, sehr erheblich und für die Betroffenen ein großes Unglück.

Digitized by Google

III. Monats-Kalender.

Januar.

Fast konnte man bis in den Anfang Dezember hinein von verkehrter Jahreszeit reden. Nicht bloß von Herbstblühern hat man gehört, sondern sogar von — Wintertragern! So wurde im November aus Stuttgart gemeldet, daß in mehreren Gärten an einem Birnbaum eine zweite Ernte heranreife — Vollständig ausgereifte Walderdbeeren wurden im Ober- und Unterland gefunden; blühende Preßlinge und Himbeeren waren keine Seltenheit. Veilchen und andere Frühlingsblumen schauten sich verwundert in der Herbstlandschaft um. Aber dann kam, wie es auf Weihnachten zuging, doch der erste Schnee und das war gut so. Und es war doch auch gut so, daß der Herbst so merkwürdig milde, fast sommerlich gewesen mit seinen nächtlichen Novembertemperaturen von 8—10° Wärme und tagsüber gar mit Wärme bis 15°! Dank dieser außerordentlich milden Herbstwitterung konnte das Holz der Bäume ausreifen, soweit diese nicht zu stark unter dem Frühjahrsunwetter gelitten haben. Die Fruchtknospen sind allenthalben zu kräftiger Entfaltung gelangt, so daß sie fürs kommende Jahr viel versprechen. Darum mit Freuden an die bekannten Winterarbeiten, als da sind: Umhauen und Ausgraben alter nichtsnutziger Bäume („was hindert er das Land?"), Absägen dürrer oder kranker oder überhaupt unnützer Aeste und Zweige, Schneiden der Edelreiser für künftige Umpfropfung (wers versteht! — wers nicht versteht, lieber durch einen Fachmann!); wobei zu beachten, was der Württ. Obstbauverein auch jetzt wieder, z. B. am Schluß des letzten Dezemberheftes des „Obstbau", Seite 203, seinen Mitgliedern hilfreich anbietet („Abgabe von Edelreisern an unsere Vereinsmitglieder"). Für neue Obstanlagen den Plan entwerfen. Den für die Bäume bestimmten Komposthaufen wieder einmal umstechen. Stalldünger, festen und flüssigen, an Bäume geben. Zur Behandlung zurückgefrorener Nußbäume notierten wir uns — als Ergänzung des Aufsatzes in „Obstbau" 1913, Oktober, Seite 162, aus einem Fachblatt folgendes: Durch den Aprilfrost haben leider die Nußbäume ungeheuer gelitten, immerhin trieben bei der warmen Juniwitterung die meisten in den unteren Kronenteilen oder am Stamme wieder aus. Ich möchte anraten, solche Bäume während des Sommers auszuschneiden, beziehungsweise auf den neuen Austrieb zurückzustutzen. Der Sommer ist hiezu die geeignetste Zeit. Empfehlen möchte ich freilich, die Wunden mit Baumwachs oder bei großen Bäumen wenigstens mit Teer zu verstreichen. Andernfalls wäre eine Infektion der Wunde durch Baumschwämme unausbleiblich. —

Im Gemüsegarten: Bepflanzungsplan anlegen. Gartengerätschaften nachsehen und instandsetzen. Samen bestellen. — Im Ziergarten: bei starkem Schnee schütteln, was unter der Last brechen könnte. Die Ueberwinterungspflanzen in Zimmer und Keller recht sauber halten, und das aufmerksam lesen, was über „Zimmerpflanzen" — auch über ihre winterliche Pflege — im heutigen Obstbauheft steht, und das Gelesene auch befolgen.

IV. Schädlings-Kalender.

Januar.

Die Leimringe gegen den Frostspanner dürfen bis Mitte des Monats und noch länger fängisch d. h. klebrig gehalten werden; den „Frostspanner" geniert auch der „Frost" nicht. Auch nach starkem Regen oder bei langanhaltender windiger Witterung wird oft ein Neustreichen notwendig sein; auch dann, wenn sich eine Masse Frostspannerweibchen und andere Schädlinge auf den Ringen gefangen haben. Oft genügt, namentlich wenn der Leim von Anfang an ziemlich stark, 2 bis 3 mm dick, aufgetragen war, ein Ausstreichen der Oberfläche mit einem Spachtel oder einem Bürstchen, um den Ring wieder fängisch zu machen. Mit Schluß des Monats nimmt man die Leimringe ab und verbrennt sie. Möglich, daß sich unterhalb der Ringe am Stamm Eierablagen finden von Weibchen, die da schon Halt gemacht haben. Diese Eier müssen bei dieser Gelegenheit natürlich vernichtet werden. In einem badischen Flugblatt heißts u. a.: Um einen durchschlagenden Erfolg zu erzielen, ist dringend zu empfehlen, daß innerhalb der einzelnen Gemarkungen alle Bäume, event. durch die Organe der Gemeinde, auf Gemeindekosten gegürtelt werden. Im Kampfe gegen Ungeziefer und Krankheiten

Digitized by Google

steht der einzelne ziemlich machtlos da; der Erfolg ist umso leichter und sicherer zu erringen, je allgemeiner und pünktlicher die erforderlichen Maßnahmen zur Durchführung gelangen. Zur Schädlingsverminderung hat uns wohl wieder einmal die Natur geholfen mit ihrem außerordentlich milden Herbstwetter 1913 (bis in den Dezember hinein!). Wenn die Natur nicht mittut und zwar nicht kräftig und deutlich mittut, so sind wir gegen Schädlinge und das überwuchernde Ungeziefer machtlos. Aber gerade in dem Punkt und jenem haben wir gute Aussicht. In milden Tagen hat sich die gefährliche Brut sehr stark entwickelt, war zum Teil sogar zum Ausschlüpfen gelangt und sonnte sich noch an der Oberfläche. Maikäfer z. B., gesund und krablig, tauchten in verschiedenen Redaktionen auf. Plötzlich auftretender Frost würde Unmassen töten. Auf solche Naturhilfen muß sich bei aller Menschenkunst auch unser Obstbaustand verlassen, nachdem er im vorigen Jahr so schlecht weggekommen ist. — Zur Naturhilfe rechnen wir vor allem unsere nützlichen Singvögel. Für diese gilt es den Winter über um ein doppeltes sorgen: 1. Fütterung, 2. Nistkästchen. Es ist bekannt: die Vögel können große Insektenplagen nicht beseitigen, aber sie können sie verhüten; daher vorsorgen und die Vögel nicht erst dann zu Hilfe rufen, wenn der Raupenfraß begonnen hat. Da heißt Numero Eins zur jetzigen Winterszeit: Nahrung geben. Und dann gleich als Nummer 2: Wohnung geben. Bei letzterem Punkt achte man doch auf die Wichtigkeit richtiger Befestigung der Nisthöhlen! Niemals sollten statt Eichenholzleisten und an Stelle der Schraubennägel Leisten und Deckel aus Weichholz und Drahtstifte zum Annageln oder etwa gar Draht zum Anbinden verwendet werden! Schlecht befestigte Nistkästchen fallen bald herunter, gut angebrachte hängen noch nach 20 Jahren fest. Nistkästchen aus Birkenholz sind ihrer geringen Haltbarkeit wegen nichts nutz und hinausgeworfenes Geld. Meisenhöhlen sind mindestens 30 Schritt voneinander entfernt aufzuhängen, aber auch in diesen Abständen erst dann, wenn genügend Vögel vorhanden sind; andernfalls nisten sich in den leeren Höhlen nur Feinde (Mäuse, Haselmäuse, Wanderratten usw.) ein. Die da und dort empfohlenen tönernen Nisturnen sind zwar nicht ganz zu verwerfen; im allgemeinen aber ziehen die Vögel, wenn sie die Wahl haben zwischen Holzhöhle und Tonurne, die Holzhöhle vor, die sowohl gegen Ueberhitzung wie gegen Durchkältung viel mehr Schutz bietet. Künstliche Schwalbennester aus Gips sind übrigens von den Schwalben angenommen worden. — Noch eins zur menschlichen Mithilfe in der Schädlingsbekriegung: Karbolineum ist oft über Gebühr gelobt und über Gebühr verworfen worden. Nur nicht das Kind mit dem Bad ausschütten! Gegen Schildläuse z. B., zu richtiger Zeit und in richtiger Weise angewendet, hilfts. Die „Geisenh. Mitt." schreiben darüber (1913, 12): Die Schildläuse, namentlich die rote austernförmige und die gelbe austernförmige (Diaspis fallax und Aspidiotus ostreaeformis) richten hier großen Schaden an; die Birnen insbesondere haben schwer zu leiden und werden oft vollständig zu Grunde gerichtet. Alle angewandten Mittel brachten keinen Erfolg, bis wir zum Carbolineum griffen. Durch einen Anstrich mit einer 30- bis 40%igen Lösung wurden sämtliche Schildläuse getötet, ebenso auch alle anderen Schädlinge, die sich am Stamm und an den Aesten aufhalten. Die Bäume, die bisher kaum trieben und geringe Ernten minderwertiger Früchte lieferten, fingen wieder an, zu treiben und reiche Ernten schöner Früchte zu bringen. Außer zum Bestreichen der Aeste und Stämme wenden wir das Karbolineum noch zum Bespritzen der Bäume an. Regelmäßig im Februar wird ein großer Teil der Bäume mit einer 10- bis 15%igen Lösung bespritzt. Seitdem wir diese Maßnahmen durchführen, ist eine bedeutende Abnahme der Schädlinge, insbesondere der Blattläuse, roten Spinnen und Milben festzustellen. Zum Bestreichen der Aeste und Stämme empfiehlt es sich, eine 40%ige Lösung zu nehmen, denn durch schwächere werden die Schildläuse nicht sämtlich vernichtet, während man zum Bespritzen nur bis zu 15% gehen darf, da durch stärkere Lösungen die Knospen und jungen Triebe beschädigt werden sollen. Von besonderer Wichtigkeit ist der Zeitpunkt der Anwendung des Karbolineums. Es darf niemals angewendet werden, wenn die Bäume belaubt sind, sondern nur während der Saftruhe. Im Sommer darf man auch nicht mit den schwächsten Lösungen spritzen; das würde nur schaden, aber keinen Nutzen bringen. Wir haben herausgefunden, daß die beste Zeit zur Anwendung des Karbolineums im Februar bis Mitte März ist. Um diese Zeit regt sich in den Schädlingen schon neues Leben; sie kommen aus ihren Schlupfwinkeln und Winterhüllen hervor, so daß sie jetzt bedeutend empfindlicher sind und eher getötet werden können wie im Winter. Sobald aber die Knospen aus ihren Hüllen hervorkommen, darf man nicht mehr spritzen oder streichen. Das zur Verwendung kommende Karbolineum muß vollkommen wasserlöslich sein, so daß man es in jeder beliebigen Verdünnung anwenden kann.

Digitized by Google

Der Obstbau vor 250 Jahren.

Erneuter und vermehrter Baum- und Obstgarten / nemlich: **Eine kurze / jedoch deutliche Anweisung zur Baumgärtnerey und Peltzkunst***) vermittelst welcher fruchtbringende Bäume angerichtet und häulich erhalten werden können. In zweyen Theilen / Aus alten und neuen Schrifften wohlerfahrener Baumgärtner / abgefasst / auch mit eigner Erfahrung bewährt. Zum andern mahl herfürgegeben von Wolfgang Jacob Dümler. Nürnberg, im Jahre Christi 1664.

Das sehr interessante Buch handelt in einer Reihe von Capiteln: Von der Bäume Lust und Nutzen. Von deß baumgartens Gelegenheit. Von deß Grunds Beschaffenheit. Von Verwahrung deß Gartens. Vom Unterschied der Bäume. Von zahmen und wilden Stämmen / wo dieselben zu bekommen. Was daran zu beobachten. Wie sie sollen außgegraben und versetzet werden. Wie man dieselben tungen / Anpfählen / Hacken / Schaben / Schneiden / Ihnen laßen / begiessen soll. Von Versetzung großer Bäume. Von der Bäume natürlichen Neigung und Widerwertigkeiten. Vom Peltzen insgemein. Absonderlich von Peltzreisern. Wann und wie dieselben zu brechen und wie sie vermehrt werden sollen. Von der Zeit / in welcher das Peltzen geschehen soll? Auf welche Bäume zu peltzen. Ueber die verschiedenen Arten des Peltzens. Von Pfleg und Wert der gepeltzten Bäume. Von den Baumkrankheiten / deren Ursachen / und von den Heylmitteln. Von Ungezieffer / welches die Bäume beschädigt / und wie demselben zu steuern. Wie man die mit Obst beschwerte Bäume unterstütze / damit dieselben nicht schaden nehmen. Wann und wie das zeitige Obst abzublaten seye / damit dasselbe in die Harre thaure ꝛc.

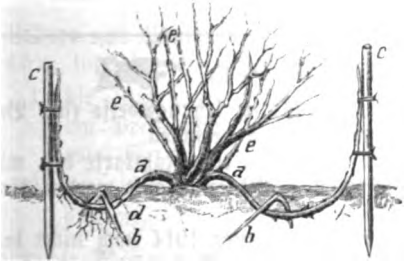
Wir glauben den Vereinsmitgliedern zum neuen Jahre eine besondere Freude zu bereiten, wenn wir einzelne Kapitel im „Obstbau" zum Abdruck bringen. Fischer.

*) Peltzen = Veredeln, Propfen.

V. Brief- und Fragekasten.

Frage. Wie und wann vermehrt man Stachelbeeren?

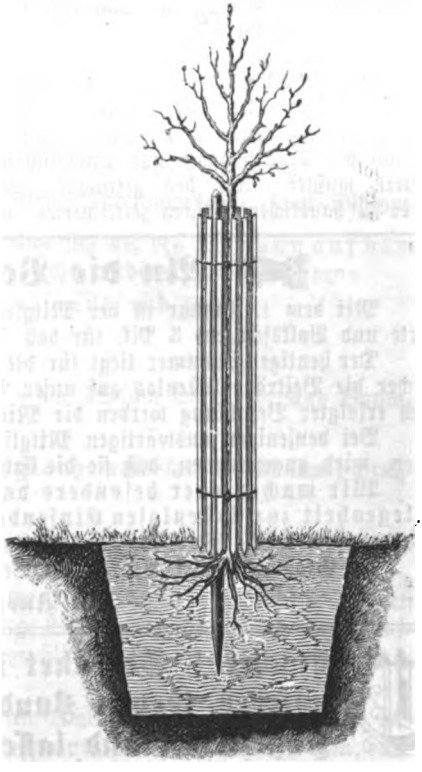
Antwort. Wenn die Stachelbeeren auf gutem lockerem Land stehen, so ist die Vermehrung sehr leicht. Sofort nach der Ernte der Beeren Ende Juli heftet man, wie aus beistehender Abbildung zu ersehen ist, einige der



unteren Triebe von jedem Stock nieder, hakt sie in der Erde fest, bedecket diese Stelle etwas mit lockerem Grund und heftet die Spitzen an eingesteckten Stäbchen senkrecht hoch. Bis zum nächsten Frühjahr sind die abgesenkten Zweige bewurzelt und können nun von der Mutterpflanze getrennt und sofort zur Pflanzung verwendet werden.

Frage. Wie schütze ich meine Obstbäume am besten gegen Weidevieh?

Antwort. Entweder wie auf nebenstehender Abbildung durch Umgatterung mit dünnen Latten,



Digitized by Google

oder noch besser: Man schlägt drei starke Pfähle, im gleichseitigen Dreieck in 35 cm Durchmesser um den Baum, kräftig in den Boden ein, schützt den Baum vorher gegen Hasenfraß mit einer Drahthose und umzieht in 20 cm Abstand spiralförmig von oben nach unten die drei Pfähle mit Stacheldraht. Dieser letztere Schutz hat sich als sehr sicher erwiesen, das Vieh verletzt sich nicht, weil es nach der ersten Berührung dauernd von der Stellage abgeschreckt ist.

VI. Kleine Mitteilungen.

F. **Ueber den Tomatenverbrauch in Nordamerika** schreibt „Gardener's Chronicle": „Die Tomatenkultur hat in Amerika binnen verhältnismäßig kurzer Zeit außerordentlich zugenommen. Noch 1829 sollen in den Vereinigten Staaten die Tomaten allgemein für giftig gehalten worden sein und gab es dafür noch gar keine Nachfrage. Jetzt sind 500 000 Acres (200 000 Hektar) Land mit Tomaten bestellt, die sowohl zu Konservenzwecken als zur Deckung des großen Bedarfs nach frischen Tomaten verwendet werden. Der Staat Kalifornien soll jährlich allein 300 Waggons nach den anderen Staaten versenden.

F. **Ungelöschter Kalk zum Auftauen der Erde.** Bei im Winter durchzuführenden Erdarbeiten verursacht der Frost häufig große Schwierigkeiten und beträchtliche Kosten, da in den gefrorenen Boden die Aushubwerkzeuge nicht eindringen können. Bei einem Schleusenbau bei West Liberty (Vereinigte Staaten) hat man nun, nach der „Tonindustriezeitung", im vergangenen Winter ein neuartiges Verfahren zum Auftauen des bis zu 1.20 Meter tief gefrorenen Bodens angewendet, an dessen Härte naturgemäß alle Versuche der Trockenbagger und Dampfschaufeln scheitern mußten. Auf den gefrorenen Boden wurde zu handlichen Stücken zerkleinerter, ungelöschter Kalk gebracht, der mit Stroh, Heu, Mist, Brettern und ähnlichen schlechten Wärmeleitern abgedeckt und mit reichlichen Mengen Wassers begossen wurde. Die beim Löschen des Kalkes sich entwickelnde Wärme wurde durch die Abdeckung wirksam gegen Entweichen nach außen geschützt, sodaß zunächst die Erdoberfläche auftaute und so dem sich erwärmenden Wasser Gelegenheit gab, tiefer und tiefer in den Boden einzudringen und ihn völlig aufzuweichen.

In Stuttgart findet von Mai bis Oktober 1914 eine **Ausstellung für Gesundheitspflege** statt, ein gemeinnütziges Unternehmen der Stadt Stuttgart, wissenschaftlich durchgeführt. Durch die Raumfestlegung wird bedingt, daß nur solche Unternehmen ausgewählt werden, die Gegenstände bringen, die vorbildlich die wissenschaftliche Hygiene praktisch zeigen. Leitung: Dr. med. Ingelfinger (ehemaliger Leiter der populären Abteilung „Der Mensch" der Dresdner Hygiene-Ausstellung). Die Stuttgarter Ausstellung wird ein einheitliches, großzügiges Bild des heutigen Standes der Hygiene geben und sie wird in weitgehendstem Maße erfüllen, was man mit ihrer Gründung bezweckt hat: in anschaulicher, leicht faßlicher Weise dem Volke die Gesundheitspflege zum Wohle der Allgemeinheit zu lehren.

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Mitgliedsbeitrag von 5 Mk. beziehungsweise (für Baumwarte und Volksschulen) 3 Mk. für das Jahr 1914 zur Zahlung verfallen.

Der heutigen Nummer liegt für die auswärtigen Mitglieder eine Zahlkarte bei, mittels welcher die Beiträge kostenlos auf unser Postscheckkonto 3529 einbezahlt werden können. Nach erfolgter Bezahlung werden die Mitgliedskarten zugeschickt.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 3. Februar 1914 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung der Beiträge durch Postnachnahme wünschen.

Wir machen aber besonders darauf aufmerksam, daß, nachdem der Verein Gelegenheit zur kostenlosen Einsendung der Beiträge gegeben hat, bei den Nachnahmen sämtliche Portokosten zu Lasten der Mitglieder gehen.

In Groß-Stuttgart werden die Beiträge wieder durch den Vereinsdiener eingezogen.

Der Ausschuß des Württemb. Obstbauvereins.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 2.	Stuttgart, Februar.	1914.

Preis-Ausschreiben.

Auf **1. Juni d. J.** haben wir zu vergeben:

A. Für richtig behandelte, zweckmäßig angelegte, mindestens 5 Jahre alte Zwergobst-, größere Hochstamm-, Halbhochstamm- oder gemischte Obst-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten,

1. an Gemeinden und Vereine: eine **große silberne** und eine **große bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.
2. an Private: eine **große silberne**, eine **kleine silberne** und eine **kleine bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.

B. Für schön gezogene und musterhaft gehaltene, mindestens 5 Jahre ausgepflanzte Spalierobstbäume an Wänden von Gebäuden, Mauern 2c. in geeigneten Tafelsorten,

eine **kleine silberne** und eine **kleine bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.

C. An **Lehrer und Baumwärter** in Württemberg, welche sich um den Obstbau auf dem Lande, insbesondere auch um die Zwergobstzucht verdient gemacht haben:

1. die Zinsen aus der **Kohlhammer-Stiftung** und zwar
   ein Preis von 20 *M.* samt Diplom an Lehrer,
   zwei Preise von 10—20 *M.* samt Diplom an Baumwärter;
2. vom **Verein** je eine Vereinsmedaille und ein Diplom an Lehrer und Baumwärter.

Für die **Beurteilung** der zur **Prämierung angemeldeten Obstbaumpflanzungen** kommt folgendes in Betracht:

Dieselben müssen in Württemberg gelegen und mindestens 3 Jahre im Besitz oder in Pflege des Anmelders sein.

Zwerg- oder Formobst- bezw. Spalierbäume müssen, neben zweckentsprechenden Formen und Sorten, Gleichmäßigkeit und richtige Behandlung des Fruchtholzes aufweisen; ferner sind passende Unterlagen, richtige Pflanzweite, sowie Gesundheit der Bäume maßgebend.

Jüngere Hoch- und Halbhochstämme müssen richtig gezogene Baumkronen mit nicht mehr Ästen, als zur Bildung einer vollkommenen Krone notwendig sind, mit stets nach außen gerichteten Verlängerungen und möglichst geradem Mittelast, aufweisen.

Digitized by Google

oder noch besser: Man schlägt drei starke Pfähle, im gleichseitigen Dreieck in 35 cm Durchmesser um den Baum, kräftig in den Boden ein, schützt den Baum vorher gegen Hasenfraß mit einer Drahthose und umzieht in 20 cm Abstand spiralförmig von oben nach unten die drei Pfähle mit Stacheldraht. Dieser letztere Schutz hat sich als sehr sicher erwiesen, das Vieh verletzt sich nicht, weil es nach der ersten Berührung dauernd von der Stellage abgeschreckt ist.

VI. Kleine Mitteilungen.

F. **Ueber den Tomatenverbrauch in Nordamerika** schreibt „Gardener's Chronicle": „Die Tomatenkultur hat in Amerika binnen verhältnismäßig kurzer Zeit außerordentlich zugenommen. Noch 1829 sollen in den Vereinigten Staaten die Tomaten allgemein für giftig gehalten worden sein und gab es dafür noch gar keine Nachfrage. Jetzt sind 500 000 Acres (200 000 Hektar) Land mit Tomaten bestellt, die sowohl zu Konservenzwecken als zur Deckung des großen Bedarfs nach frischen Tomaten verwendet werden. Der Staat Kalifornien soll jährlich allein 300 Waggons nach den anderen Staaten versenden.

F. **Ungelöschter Kalk zum Auftauen der Erde.** Bei im Winter durchzuführenden Erdarbeiten verursacht der Frost häufig große Schwierigkeiten und beträchtliche Kosten, da in den gefrorenen Boden die Aushubwerkzeuge nicht eindringen können. Bei einem Schleusenbau bei West Liberty (Vereinigte Staaten) hat man nun, nach der „Tonindustriezeitung", im vergangenen Winter ein neuartiges Verfahren zum Auftauen des bis zu 1.20 Meter tief gefrorenen Bodens angewendet, an dessen Härte naturgemäß alle Versuche der Trockenbagger und Dampfschaufeln scheitern mußten. Auf den gefrorenen Boden wurde zu handlichen Stücken zerkleinerter, ungelöschter Kalk gebracht, der mit Stroh, Heu, Mist, Brettern und ähnlichen schlechten Wärmeleitern abgedeckt und mit reichlichen Mengen Wassers begossen wurde. Die beim Löschen des Kalkes sich entwickelnde Wärme wurde durch die Abdeckung wirksam gegen Entweichen nach außen geschützt, sodaß zunächst die Erdoberfläche auftaute und so dem sich erwärmenden Wasser Gelegenheit gab, tiefer und tiefer in den Boden einzudringen und ihn völlig aufzuweichen.

In Stuttgart findet von Mai bis Oktober 1914 eine **Ausstellung für Gesundheitspflege** statt, ein gemeinnütziges Unternehmen der Stadt Stuttgart, wissenschaftlich durchgeführt. Durch die Raumfestlegung wird bedingt, daß nur solche Unternehmen ausgewählt werden, die Gegenstände bringen, die vorbildlich die wissenschaftliche Hygiene praktisch zeigen. Leitung: Dr. med. Ingelfinger (ehemaliger Leiter der populären Abteilung „Der Mensch" der Dresdner Hygiene-Ausstellung). Die Stuttgarter Ausstellung wird ein einheitliches, großzügiges Bild des heutigen Standes der Hygiene geben und sie wird in weitgehendstem Maße erfüllen, was man mit ihrer Gründung bezweckt hat: in anschaulicher, leicht faßlicher Weise dem Volke die Gesundheitspflege zum Wohle der Allgemeinheit zu lehren.

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Mitgliedsbeitrag von 5 Mk. beziehungsweise (für Baumwarte und Volksschulen) 3 Mk. für das Jahr 1914 zur Zahlung verfallen.

Der heutigen Nummer liegt für die auswärtigen Mitglieder eine Zahlkarte bei, mittels welcher die Beiträge kostenlos auf unser Postscheckkonto 3529 einbezahlt werden können. Nach erfolgter Bezahlung werden die Mitgliedskarten zugeschickt.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 3. Februar 1914 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung der Beiträge durch Postnachnahme wünschen.

Wir machen aber besonders darauf aufmerksam, daß, nachdem der Verein Gelegenheit zur kostenlosen Einsendung der Beiträge gegeben hat, bei den Nachnahmen sämtliche Portokosten zu Lasten der Mitglieder gehen.

In Groß-Stuttgart werden die Beiträge wieder durch den Vereinsdiener eingezogen.

Der Ausschuß des Württemb. Obstbauvereins.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 2.	Stuttgart, Februar.	1914.

Preis-Ausschreiben.

Auf 1. Juni d. J. haben wir zu vergeben:

A. Für richtig behandelte, zweckmäßig angelegte, mindestens 5 Jahre alte Zwergobst-, größere Hochstamm-, Halbhochstamm- oder gemischte Obst-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten,

1. an Gemeinden und Vereine: eine **große silberne** und eine **große bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.
2. an Private: eine **große silberne**, eine **kleine silberne** und eine **kleine bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.

B. Für schön gezogene und musterhaft gehaltene, mindestens 5 Jahre ausgepflanzte Spalierobstbäume an Wänden von Gebäuden, Mauern 2c. in geeigneten Tafelsorten,

eine **kleine silberne** und eine **kleine bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.

C. An **Lehrer und Baumwärter** in Württemberg, welche sich um den Obstbau auf dem Lande, insbesondere auch um die Zwergobstzucht verdient gemacht haben:

1. die Zinsen aus der **Kohlhammer-Stiftung** und zwar
   ein Preis von 20 *M.* samt Diplom an Lehrer,
   zwei Preise von 10—20 *M.* samt Diplom an Baumwärter;
2. vom **Verein** je eine Vereinsmedaille und ein Diplom an Lehrer und Baumwärter.

Für die **Beurteilung** der zur **Prämierung angemeldeten Obstbaumpflanzungen** kommt folgendes in Betracht:

Dieselben müssen in Württemberg gelegen und mindestens 3 Jahre im Besitz oder in Pflege des Anmelders sein.

Zwerg- oder Formobst- bezw. Spalierbäume müssen, neben zweckentsprechenden Formen und Sorten, Gleichmäßigkeit und richtige Behandlung des Fruchtholzes aufweisen; ferner sind passende Unterlagen, richtige Pflanzweite, sowie Gesundheit der Bäume maßgebend.

Jüngere Hoch- und Halbhochstämme müssen richtig gezogene Baumkronen mit nicht mehr Ästen, als zur Bildung einer vollkommenen Krone notwendig sind, mit stets nach außen gerichteten Verlängerungen und möglichst geradem Mittelast, aufweisen.

Digitized by Google

Die **Stämme** müssen in den ersten Jahren an geschälte, bis 10 cm unter die Krone gehende Baumpfähle gebunden und die **Baumscheiben** mindestens auf 1 m im Durchmesser offen, sowie von Unkraut frei sein.

Die **Bäume** müssen in einer, den Sorten, dem Boden, Klima und Lage entsprechenden Entfernung voneinander stehen, so daß jede Baumkrone sich frei entwickeln kann.

Die **Anlage** muß eine verständige und rationelle Baumpflege erkennen lassen, insbesondere müssen die älteren Bäume rein von Moos und Flechten, die Kronen richtig gelichtet und frei von Aststumpen, dürrem Holz und entbehrlichen Wasserschossen sein. Auf eine zweckmäßige Wundbehandlung ist besonders zu achten. Richtige Anbringung von Nistkästen ist erwünscht.

Für **Lehrer und Baumwärter** (C) kommt außer den eigenen Bäumen noch besonders das Maß ihrer Bemühungen und das gute Beispiel für andere Gartenbesitzer in Betracht. Jüngere als **fünfjährige Baumpflanzungen** werden auch bei dieser Prämiierung nicht berücksichtigt.

Bewerbungen sind bis **spätestens 1. März** an das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Eßlingerstraße 15, zu richten, woher auch die **Anmeldeformulare** zu beziehen sind.

Gewerbsmäßige Baumzüchter und selbständige Gärtner sind von der Konkurrenz ausgeschlossen. Ein und dieselbe Pflanzung kann nur einmal mit einem Preis bedacht werden.

Stuttgart, 1. Februar 1914.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

☛ Um kostenfreien Abdruck dieses Ausschreibens in württembergischen Zeitungen wird höflichst gebeten.

Einladung zu Praktischen Demonstrationen.

Am **Sonntag den 22. Februar** finden im **Vereinsgarten I** in **Stuttgart** und am **Sonntag den 1. März** im **Vereinsgarten II** in **Cannstatt**

Praktische Demonstrationen über Pflanzung, Umpfropfen und Schnitt der Formobstbäume

statt. Zusammenkunft für Stuttgart vormittags 8½ Uhr an der Straßenbahnhaltestelle „Forststraße" der Linie 5, für Cannstatt vormittags 8½ Uhr an der Straßenbahn Endstation „Haldenstraße" der Linie 11.

Zu zahlreicher Beteiligung ladet freundlichst ein **Vorstand:** Fischer.

I. Praktischer Obstbau.

Konservenindustrie und Obstsorten.

(Aus: Berichte über Landwirtschaft, herausgeg. vom Reichsamt des Innern, 1913, 28.)

Wir müssen dahin streben, im Obstbau die für die Konservenindustrie in Betracht kommenden Sorten mehr beim Anbau zu berücksichtigen und diese in größeren Mengen heranzuziehen. Jetzt beziehen z. B. viele Fabrikanten ihre Aprikosen und Pfirsiche aus Ungarn, Italien und Frankreich. Könnten wir nicht selbst diese in den abgewirtschafteten Weinbergen unserer Flußtäler anbauen? Nur die Weisungen für den Obstzüchter, was für Sorten gebraucht werden, fehlen. Wenn z. B. heute ein alter Weinberg mit Pfirsichbäumen bepflanzt wird, so werden in der Regel die amerikanischen Frühsorten verwendet, diese aber lösen sich nicht vom Stein, die Kon-

Digitized by Google

servenfabriken können sie nicht brauchen. Kommen nun die Bäume ins Tragen und geben eine große Ernte, so ist trotzdem der Fabrikant auf den Bezug von auswärts angewiesen. Auch der Anbau von Reineclauden, Mirabellen usw. muß mehr berücksichtigt werden.

Dem Obsthändler und nicht in letzter Linie dem Baumzüchter kann kein größerer Gefallen getan werden, als wenn ihm gesagt wird: baut diese oder jene Sorte an, die können wir in großen Mengen brauchen! Nun trifft es sich auch noch in den meisten Fällen, daß die zur Konservierung geeigneten Sorten in der Regel die besten Tafel- und Marktsorten sind, der Obstzüchter geht also gar kein Risiko mit dem Anbau der Konservensorten ein.

Von den Aepfeln sind es hauptsächlich weißfleischige Sorten, welche beim Kochen weiß bleiben, die verlangt werden. 8 Fabriken geben den rheinischen Bohnapfel als den am besten geeignetsten zur Mus- und Marmeladenbereitung an.

Als sehr geeignet wird auch der weiße Wintertaffetapfel bezeichnet. Borsdorfer und Taubenapfel werden von einigen Fabriken besonders bevorzugt. Gravensteiner wird als besonders geeignet, aber als zu teuer im Einkauf angegeben. Außer diesen werden noch genannt:

Belleseur, Geflammter Kardinal, Harberts-Renette, Boikenapfel, Charlamowsky, Zitronenapfel, Kaiser Alexander, Rosmarin, Weißer Kantapfel, Schafsnase, Sächsische gelbe Renette, Graue Renette. Von einer Fabrik wird Goldparmäne mit angegeben, ich*) bezweifle aber, daß diese ein gutes Produkt liefert; nach meinen Erfahrungen sind die säuerlichen Aepfel vorzuziehen.

Bei den Birnen wundert es mich, daß die Williams Christbirne nicht an erster Stelle steht, wohin sie entschieden gehört. Die Amerikaner haben sich mit den Bartlett Pears, unsere Williams Christbirne, den Weltmarkt erobert. Die amerikanischen Birnen sind aber nicht besser, als unsere hier gebauten Früchte, wie ich dieses wiederholt zu vergleichen Gelegenheit hatte. Ich habe den Anbau der Williams Christbirne in Amerika selbst gesehen, hunderttausend, ja Millionen von Bäumen dieser Sorte davon in einem Obstbaudistrikt. Es ist zu verwundern, daß die Verwendungsmöglichkeit dieser Sorte bei uns so spät erkannt wurde. So erfuhr ich vor einigen Jahren gesprächsweise von einem bedeutenden Fabrikanten, daß er überhaupt noch nicht einmal diese Sorte kannte; andererseits weiß ich, daß eine Fabrik schon vor 17 Jahren selbst eine Plantage von Williams Christbirnen mit mehreren hundert Bäumen anlegte. Wir brauchen nach meiner Meinung zur Konservierung nur 2 Sorten Birnen, eine große, die geteilt wird und weiß beim Kochen bleibt, da kommt nur die Williams Christbirne in Betracht; und eine kleine Sorte, die ganz konserviert wird. Für diesen Zweck wird von den meisten Fabriken die Beste Birne oder auch Sommer-Eierbirne bezeichnet.

Während die Williams Christbirne in ganz Deutschland verbreitet ist und auch vorzüglich gedeiht, kommt als Anbaugebiet für die Beste oder Eierbirne nur Süd- und Westdeutschland in Betracht. Die mittel- und norddeutschen Konservenfabriken sind entweder auf den Bezug aus dortigen Gegenden angewiesen oder sie verwenden die bei ihnen angebauten kleinen Birnen, wie runde Mundnetzbirne, auch Sommer-Bergamotte und Beurré Blanc genannt. Jakobsbirne, Petersbirne, Stuttgarter Geißhirtle usw.

Von größeren Sorten wird von 7 Fabriken die Gute Luise viel verarbeitet, welche ja auch in ganz Deutschland verbreitet ist, aber konserviert kein solch feines Produkt gibt, wie die Williams Christbirne.

Diel's Bb., Köstliche von Charneu und Napoleons Bb. sind mir auch noch angegeben worden. Erstere beiden Sorten halte ich im Notfalle auch noch für sehr geeignet; mit der Napoleons Butterbirne habe ich jedoch ganz schlechte Erfahrungen gemacht, da die Frucht, wenn sie reif wird, viel zu weich ist; außerdem schmeckt sie nur süß, das wenige Aroma, welches sie besitzt, schwindet noch ganz beim Kochen und so haben wir dann nur eine süße Masse ohne jeden ausgeprägten Geschmack.

*) Der Berichterstatter ist Rosenthal-Rötha.

Digitized by Google

Von Süßkirschen werden hauptsächlich hellfleischige Herz- und Knorpelkirschen verlangt, aber auch viele dunkle großfrüchtige Sorten verarbeitet.

Geeignet sind folgende Sorten:

Napoleons Kirsche,
Große Prinzessinkirsche,
Doktorkirsche,
Eltonkirsche,
Dönnissens gelbe oder Schwefelkirsche,
Schwarze Herzkirsche,
Ochsenherzkirsche,
Hedelfinger Riesenkirsche,
Schwarze Knorpelkirsche.

Sauerkirschen und halbsaure.

Ostheimer Weichsel,
Großer Gobet oder kurzstielige Montmorency,
Königliche Amarelle,
Schöne von Choisy,
Schöne von Chatenay,
Große lange Lotkirsche oder Schattenmorelle,
Königin Hortensia,
Leopoldskirsche.

Pflaumen. Die beste und am meisten verarbeitete Sorte ist die große blaue Hauspflaume, dann die italienische Zwetsche oder Eierpflaume, aber auch Anna Späth eignet sich vorzüglich.

Reineclauden. Es kommt zur Konservierung ausschließlich nur die große grüne Reineclaude in Betracht, weil diese beim Kochen ganz bleibt und ziemlich die Farbe behält.

Mirabellen. Es werden von den Fabriken nur die beiden Sorten Metzer Mirabelle und Mirabelle von Nancy angegeben, erstere wird bevorzugt. Der Ertrag der Bäume der Metzer Mirabelle steht aber weit hinter der Mirabelle von Nancy zurück, so daß in Zukunft letztere vorherrschen wird.

Pfirsiche. Nur weißfleischige vom Stein lösende Sorten kommen in Betracht. Es werden viel Lokalsorten benutzt.

Als pomologische Sorten sind genannt: Weiße Magdalene, Rote Magdalene, Roter Valparaiso. Als vorzüglich geeignete habe ich noch die Große Mignon, Eiserner Kanzler und Präsident Griepenkerl gefunden.

Aprikosen, welche meistens von auswärts bezogen werden und nur in Süd- und Westdeutschland in größeren Mengen angebaut sind, kommen in den Sorten Aprikose von Breda, Ambrosia, Aprikose von Nancy und Luizet zur Verarbeitung. In der Mainzer Gegend ist als Lokalsorte die Wagner-Aprikose viel angepflanzt.

Erdbeeren. 5 Fabriken gaben mir die Sorte Sir Harry an.

Im Jahre 1897 sah ich diese Sorte in der Hamburger Ausstellung in prachtvollen Früchten ausgestellt, was uns auch bewog, dieselbe anzupflanzen. Der Ertrag befriedigte aber nicht und so wurde sie wieder fallen gelassen.

Als weitere Sorten werden genannt:

Jucunda,	Deutsch-Evern,
Kaisers Sämling,	La Constante,
Laxtons Noble,	Garteninspektor A. Koch,
König Albert,	Belle Alliance.

Diesen möchte ich noch anfügen:

Ruhm von Göthen,	Königin Luise,
Paradies,	Amerikanische Volltragende,

welche am besten beim Kochen die Farbe behalten.

Himbeeren. Es werden große dunkelfrüchtige Beeren verlangt, wie Superlative, Hornet, Knevetts Riesen, Fastolf, Goliath, besonders empfehlenswert ist auch Harzjuwel.

Johannisbeeren. Vor allem großfrüchtige rote Sorten mit möglichst wenig Kernen. Rote Holländische, Rote Versailler, Rote Kirsch, Fay's Fruchtbare, Weiße Versailler, Weiße von Bar le duc, Weiße Holländische, wenig bewährt hat sich rote Kernlose.

Stachelbeeren. Grünbleibende glattschalige Früchte. Am meisten wird Whinhams Industrie (rote Triumphbeere), bei welchen die unreifen Früchte lange grün bleiben, verarbeitet. Für vorzüglich geeignet halte ich die hellgrüne Samtbeere und Weiße Triumphbeere.

Brombeeren. Sandbrombeere oder Theodor Reimers, Lucretia, aufrechte amerikanische Sorten. — —

Welche Obstarten und Sorten können nun in Zukunft von unseren Obstzüchtern noch mehr angebaut werden und sind Erfolg versprechend?

Der Apfelbau ist im Verhältnis zu den

Digitized by Google

übrigen Obstarten gegenwärtig so stark, daß er für Konservenzwecke nicht besonders zu fördern wäre.

Bei den Birnen ist die Anpflanzung und Veredlung der Williams Christbirne noch sehr ausdehnungsfähig, um den Konservenfabriken das nötige Rohmaterial zu liefern. Die Anpflanzung ist nicht an bestimmte Gegenden gebunden, da die Früchte, welche baumreif noch grün und hart sind, jeden Transport aushalten.

Von Süßkirschen sind die hell- und rotfrüchtigen großen Knorpelkirschen unbeschränkt anzubauen, da diese neben der Verwertungsmöglichkeit in der Konservenfabrikation auch zugleich einen Exportartikel bilden.

Als Sorten kommen in Betracht: Große Prinzessin oder Lauermannskirsche, Doktorkirsche, Späte rote Knorpelkirsche.

In Sauerkirschen hat der Bedarf außerordentlich zugenommen und wird auch in Zukunft immer größer werden. Es werden Große lange Lotkirsche, Echte Ostheimer Weichsel, Kgl. Amarelle, Großer Gobet und auch die gewöhnliche Sauerkirsche, welche viel in der Provinz Sachsen und Anhalt usw. angepflanzt ist, zu berücksichtigen sein.

Der Anbau der Pflaumen und Zwetschen genügt vollkommen dem Bedarf der Fabriken. Große grüne Reineclauden und Mirabelle von Nancy sind jedoch noch viel anzupflanzen.

Auch Pfirsiche können unbeschränkt in der Wahl angepflanzt werden, vorausgesetzt, daß das Klima und die Lage dafür passen. Das Auftreten von Harzfluß an den Bäumen ist immer noch kein Zeichen, daß die Verhältnisse dem Pfirsichbaume nicht günstig sind; wie viele alte reichtragende Bäume kenne ich, die Harzfluß haben! Wenn auch einmal ein Ast abstirbt, es bilden sich wieder unter der abgestorbenen Stelle neue. Selbst in vorzüglichen Pfirsichlagen, in Missouri und Kansas, sah ich sehr viele mit Harzfluß befallene Bäume.

Als Sorten kommen nur weißfleischige vom Stein lösende in Betracht. Hauptsächlich werden jetzt viel Lokalsorten und Sämlinge benützt; ich kenne aber Konservenfabriken, welche ihren ganzen Bedarf in Italien decken.

Auch dem Anbau der Aprikosen ist eine große Beachtung zu schenken. Die günstigen Lagen in Süd- und Westdeutschland sind und werden ja schon viel bepflanzt, in der Provinz Sachsen sind Anfänge gemacht worden und versprechen Erfolg, wie mir berichtet wurde.

Die Anbaumöglichkeit für Erdbeeren ist wohl überall gegeben. Die Sorten wechseln aber sehr unter den verschiedenen Verhältnissen, daher auch die verschiedenartigsten Urteile über eine Sorte. Als sehr gute Konservenfrüchte habe ich, besonders der Farbe wegen Königin Luise, Wunder von Cöthen und Paradies kennen gelernt.

Der Anbau von Himbeeren ist unbeschränkt durchzuführen, sobald genügende Arbeitskräfte zur Ernte zur Verfügung stehen, ebenso von Johannisbeeren. Im Anbau von Stachelbeeren ist jedoch Vorsicht zu üben, teils wegen der Gefahr des amerikanischen Meltaues, teils wegen Absatzschwierigkeiten; dagegen sollten Brombeeren mehr bei der Anpflanzung berücksichtigt werden. Ich habe z. B. viele große Brombeerpflanzungen in Nordamerika gesehen und muß mich immer wundern, daß diese sich bei uns so schwer einbürgern. So las ich vor kurzer Zeit den Bericht über die Tätigkeit der Konservenfabriken in Neu-Jersey, wo allein 892 204 Pfund Brombeeren verarbeitet wurden. Ein großer Teil der Schuld wird wohl daran liegen, daß einzelne Firmen eine Menge minderwertiger Sorten bei uns eingeführt haben, welche weder reich tragen, noch sonst schmackhafte Früchte erzeugen.

Der Verbrauch von Obst nimmt gewaltig zu, sowohl Frischgenuß, wie verarbeitet. Entschließen wir uns, nur die besten anbauungswürdigsten Sorten anzupflanzen, vor allem solche, welche unserer Obstverwertungsindustrie von Nutzen sind, so ist damit dem Züchter und der Verwertungsindustrie genützt.

Acht haben auf die Einmachfrüchte!

Ganze Schätze von „Eingemachtem“ haben unsere fleißige Hausfrauen aufgestapelt. Ganze Batterien von gut verschlossenen und genau bezeichneten Gläsern stehen auf den Wandbrettern und die köstlichsten Aepfel und Birnen samt allen

Digitized by Google

blumenartigen Stauden, die zu der Klasse Rudbeckia, Harpalium, Heliopsis und Helianthus gehören; alle durchweg von imposantem Wuchs und meist von gelber Blütenfarbe. Prächtig sind dann auch Skabiosen (Scabiosa), Ehrenpreis (Veronica); die blauen Edeldisteln (Echinops und Eryngium), Seidenpflanze (Asclepias), die frühblühenden Astern, zu der Gruppe Aster amellus gehörig, bis dann endlich im September, Oktober und noch anfangs November die späterblühenden und höherwachsenden Astern, Goldruten, Helenium und einige andere Spätblüher den prächtigen Staudenblumenreigen beschließen.

Nicht allein als Schmuckpflanze für den Garten sind die Stauden so außerordentlich wertvoll; sie liefern auch in verhältnismäßig großen Mengen langstielige Blumen, die sich abgeschnitten im Wasser als Zimmerschmuck ganz hervorragend eignen. Nicht wie bei Blüten von Gesträuchen und Rosen muß man da fürchten, daß man den Pflanzen schadet, wenn man die Blume mit langem Stiel von der Pflanze nimmt. Ganz im Gegenteil, die Pflanze wird nur gekräftigt, wenn die Blüten entfernt werden, ehe sie zur Samenbildung übergehen. An den Pflanzen verblühte Blumen sollten überhaupt immer entfernt werden. Denn das Aussehen einer ganzen Pflanzung gewinnt nur, wenn auch in dieser Hinsicht Ordnung geschafft wird.

Bei den hochwachsenden Stauden ist es oftmals nötig, dieselben etwas anzubinden, besonders da, wo solche an einem etwas zugigen oder schattigen Platz stehen, an welch letzterem hochwachsende Stauden oftmals nicht die starken Triebe machen, die nötig sind, um das Gewicht der Blütenfülle, besonders bei Regenwetter, selbst tragen zu können. Letzteres gilt insbesondere von den Herbstastern, hochwachsenden Rudbeckien und einigen anderen.

Noch ein Wort über die Pflege der Stauden. Fast alle Stauden sind an den Boden nicht besonders anspruchsvoll; sie sind aber für eine Bewässerung, wenn es nötig ist, und für eine Düngung in magerem Boden sehr dankbar. Wenn Stauden — und dies gilt namentlich von Phlox, Herbstastern und anderen — mehrere Jahre auf einem Platz gestanden sind, so haben sie das ihnen erreichbare Erdreich von den ihnen nützlichen Nährstoffen ziemlich ausgesaugt und da bedarf es nun entweder einer Düngung oder aber eines Versetzens der Pflanzen an einen andern Platz, in von Stauden noch unverbrauchten Boden. Ein solches Verpflanzen wird mit der Zeit immer wieder nötig sein; denn bei einer Zusammenstellung von Stauden wird es sich nicht verhüten lassen, daß sich die eine üppiger entwickelt als die andere, und da muß eben von Zeit zu Zeit wieder Ordnung geschaffen werden. Eine Deckung der Stauden im Winter ist in den meisten Fällen nicht gerade nötig, ein leichter Schutz mit Tannenreis indessen trotzdem empfehlenswert. In schneelosen Wintern und namentlich gegen das Frühjahr sind solche Pflanzen, die noch über der Erde grüne Pflanzenteile haben, wie z. B. Campanula und Heuchera und auch viele unserer Alpenpflanzen, bei strenger Kälte und scharfen Winden doch etwas empfindlich und die geringe Mühe hat sich schon oftmals gelohnt. Noch besser ist eine Bodenbedeckung mit nicht zu frischem Dünger. Eine solche Decke schützt vor zu starkem Einfrieren der Pflanzen und bringt allmählich Nährstoffe in den Boden. Diese Deckungsweise ist namentlich bei frischen Pflanzungen empfehlenswert.

So mögen die Zeilen dazu dienen, auch in den Kreisen des Württ. Obstbauvereins den Stauden neue Liebhaber zu gewinnen; auch im Obstgarten freut man sich über die Blüten. Oftmals allerdings bietet leider die Blütezeit im Obstgarten den Besitzern einen größeren Genuß als die Ernte.

Was man im Gemüsegarten winters nicht sehen soll.

Man soll fürs erste nicht sehen: stehen gelassene Strünke von Kraut und Kohl. Vielmehr sind solche zu entfernen und am besten mit Stiel und Wurzeln zu verbrennen. Sie können ja gesund gewesen sein, diese Pflanzen. Sie können aber auch an den Wurzeln kropfig sein, die „Hernie“ haben, wie man das nennt, und dann ist's schlimm für das ganze Krautland! Denn bei dieser Pilzkrankheit schaffen die verkropften

Digitized by Google

Wurzeln nicht mehr; Folge: das Welken und Absterben von Kraut und Kohl. Ganze große Felder sind schon dadurch verseucht und gänzlich verdorben worden. Also Vorsicht und ins Feuer mit den Strünken, ob sie nun gesund oder krank sind! Nebenbei: wo einmal die Hernienseuche auftrat, da darf mindestens zwei Jahre hindurch kein Kohl mehr angebaut werden. Aufs verseuchte Krautland selber baut man zur Gründüngung und zur Reinigung des Bodens etwa die Zottelwicke an. Oder in Gärten sucht man die Seuche mit kräftiger Kalkdüngung zu bekämpfen. Aber jedenfalls zwei Jahre kein Kraut mehr! —

Ferner darf man in einem wohlgeordneten Gemüsegarten eine andere Art von Kraut im Winter nicht stehen sehen: das Spargelkraut. Wer sein Spargelbeet durch den Spargelrost ruiniert haben will, der lasse das Spargelkraut über Winter stehen. Der Spargelrost vernichtet oft innerhalb weniger Wochen das Grüne großer Spargelfelder und verwandelt es in rotgelbliches Rostrot. Damit wird die Lebenstätigkeit der Pflanze, die Kräftigung des Wurzelstockes für die nächste Ernte aufs empfindlichste unterbrochen. Um eine Uebertragung des Spargelrostes auf das nächste Jahr möglichst zu verhindern, ist das Spargelkraut im Winter sorgfältig zu verbrennen. Auch will man hie und da gute Erfolge durch Spritzen mit Kupferkalkbrühe gegen den Rost erzielt haben. Ob aber das den Spargelgenuß gesünder macht, ist eine andere Frage. Wenn man das Spargelkraut möglichst tief unter der Erde abschneidet und verbrennt, so wird man auch über die Spargelfliege Herr, deren kleine Puppen im Wurzelstock überwintern, um im Frühjahr als Fliegen auszuschlüpfen, die im Mai und Juni ihre Eier zwischen die Schuppen der Pfeifen legen, so daß die Stengel krumm und morsch werden und schließlich absterben. Demnach fort mit ihrer Winterbehausung, so lange es noch Zeit ist!

Obsteinfuhr nach Württemberg.

Nach den vorläufigen amtlichen Ermittlungen sind im Herbst 1913 aus dem Ausland nach Württemberg 16 202 Eisenbahnwagen Obst eingeführt worden, und zwar von Frankreich 12 368, Italien 3095, Oesterreich-Ungarn 681, Schweiz 56, Luxemburg 2 Wagen. Hiervon gingen nach Stuttgart-Nord allein 9470 Wagen, gleich 58 % der Gesamtwagenzahl. Stellt man den Waggonpreis, wie dies dem heurigen Durchschnitt ungefähr entsprechen dürfte, mit 800 Mk. berechnet, so kommt man auf ein Summe von rund 13 Millionen Mark, die heuer für Obst aus Württemberg nach dem Ausland bezahlt worden sind. Diese enorm hohen Zahlen, die allerdings durch die Witterungsverhältnisse in der Hauptsache verschuldet sind, müssen uns auch ein ernstlicher Mahner sein, jede erdenkliche Sorgfalt und Mühe auf den einheimischen Obstbau zu verwenden. Nach der neuesten amtlichen Statistik des württembergischen Obstertrags bleibt die diesjährige Ernte bis zu 96 % hinter dem Vorjahr zurück. F.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Vollausschuß-Sitzung.

Unter dem Vorsitz von Vorstand Fischer hielt der Vollausschuß am 22. November 1913 im Rathauskeller in Stuttgart eine mit kurzer Mittagspause von vormittags 10 Uhr bis abends 7 Uhr dauernde Sitzung, die wohl zu den bedeutungsvollsten in den letzten Jahren gezählt werden darf. Auf der Tagesordnung standen neben einer Anzahl kleinerer Vereinsangelegenheiten folgende Hauptgegenstände: Vorberatung der nächsten Generalversammlung, Neuauflage des „Württ. Obstbuchs“ (die erste Auflage ist demnächst vergriffen), Obstbaumtaxation, Baumschnitt- und sonstige Obstbaustreitfragen, Revision des „Grundblatts“ — lauter Fragen, die auf die künftige Gestaltung des Obstbaubetriebs von wesentlichem Einfluß sein werden.

Vom Ausschuß waren anwesend: Oek.-Rat Warth, G. Aldinger-Burgholzhof, W. Aldinger-Feuerbach, Hering, Schädle, Adorno-Tettnang, Koppenhöfer-Neuenstein, Schönberg-Hohenheim und Gartenbaulehrer Ed. Lucas anstelle seines erkrankten Vaters, Oek.-Rat Lucas-Reutlingen; ferner die beiden staatlichen Sachverständigen, Weinbauinspektor Mährlen-Weinsberg und Obst-

Digitized by Google

bauinspektor Winkelmann-Ulm, als Schriftführer. Vereinssekretär Schaal. Entschuldigt Hausmann, Herz, Kühnle und Redakteur Gußmann. Den Verhandlungen über Baumschnittfragen wohnten auf besondere Einladung noch an die Herren Baumschulbesitzer Dederer-Feuerbach, Müller-Feuerbach, Schächterle jr.-Cannstatt, Schlenker-Stuttgart, den Beratungen über Revision des Grundblatts die Herren Pater Michael-Beuron und Garteninspektor Schelle-Tübingen.

Bei Vorberatung der Generalversammlung waren verschiedene aktuelle Themas vorgeschlagen. Obstbauinspektor Winkelmann wurde ersucht, einen Vortrag über „Obstbauliche Lehren des Jahres 1913 unter besonderer Berücksichtigung der Frost- und Sturmschäden" zu übernehmen. In der voraufgehenden Vertrauensmännerversammlung wird der Gegenstand „Ausstellungsprogramme" behandelt, Referent Vereinssekretär Schaal.

Der Text zum neuen „Obstbuch" ist von Hofg.-Insp. Hering und dem Vereinssekretär bearbeitet, die Abzüge sind den Ausschußmitgliedern vor einiger Zeit zugestellt worden. Der Vorsitzende gab kurz eine Uebersicht des Inhalts; in eine spezielle Beratung wurde jedoch nicht eingetreten. Es sollen zunächst die in den eingeforderten Korrekturbogen von den Ausschußmitgliedern gemachten Aenderungsvorschläge vom Sekretär zusammengestellt werden und dann eine besondere Kommission bestehend aus den Herren Hering, Lucas, Mährlen und Schaal in Verbindung mit Gußmann die endgültige Redaktion vornehmen.

Ueber „Obstbaumtaxation" referierte der stellvertretende Vorstand, Oek.-Rat Warth. Am 13. November hatte auf dem Burgholzhof in Cannstatt eine Kommissionssitzung stattgefunden, an der die Herren Warth als Vorsitzender, W. Aldinger-Feuerbach, Hering, Kühnle, Mährlen, Schaal, als Beisitzer G. Aldinger-Burgholzhof, teilnahmen. Zuerst theoretisch, nachher praktisch wurden die bisher bekannten Taxationsmethoden und die vom Vereinssekretär neu aufgestellte gründlich geprüft. Herr Kühnle hatte sich der Mühe unterzogen, die Grundzüge der verschiedenen Systeme zusammenzustellen. Einige derselben wurden, weil entweder zu kompliziert oder zu unsicher, gleich zu Anfang ausgeschaltet. Das Resultat der Prüfung war folgendes: in das neue „Obstbuch" werden aufgenommen die beiden Methoden von Oek.-Rat Lucas und Schaal, als diejenigen, welche am schnellsten arbeiten und den reellen Baumwert am sichersten treffen; sie werden zuvor nochmals revidiert nach den Erfahrungen, die bei der Prüfung gemacht worden sind. Erwähnt soll ferner werden das Christ-Junge'sche Verfahren; von dessen Empfehlung wird jedoch abgesehen, weil es nicht einfach und auf manche Verhältnisse kaum anwendbar ist, auch verschiebt eine geringe Abweichung im ermittelten Durchschnittsernteertrag das Endergebnis ganz bedeutend. Ein von Herrn G. Aldinger aufgestelltes neues System wurde, weil noch nicht vollständig durchgearbeitet, zurückgestellt. Bei den Beratungen war einheitlich die Meinung zum Ausdruck gekommen, daß jedes System nur als Grundlage bei Abschätzungen angenommen werden dürfe, und Abweichungen von der Taxe nach oben oder unten z. B. in folgenden Fällen begründet seien:

1. durch größere oder geringere Ortsnähe,
2. durch höhere ideelle Werte (Schattenspendung, Flankierung und Zierde von Gebäuden),
3. durch unzuträgliche Untergrundsverhältnisse (Kies- oder Felsgrund, Ueberschwemmungsgebiete).

Auch darin war die Kommission vollständig einig, daß bei jeder Schätzung das subjektive Empfinden immer eine gewisse Rolle spiele und niemals ganz ausgeschaltet werden dürfe und könne.

Von einigen „Anträgen zur Generalversammlung" nahm der Ausschuß Kenntnis.

Das Gesuch eines Obstbauvereins im Schwarzwaldkreis um Bewilligung eines Beitrags zur Anlage eines Vereinsgartens mußte u. A. der Konsequenzen wegen abgelehnt werden. Die Gewährung eines Beitrags zur Anlage von Mustergärten an dem Landesverein angeschlossene Bezirksvereine (soweit es der jeweilige Vermögensstand des W. O.-V. gestattet) soll künftig von der Erfüllung nachfolgender Bedingungen abhängig gemacht werden:

1. Vorlage eines zweckmäßigen Bepflanzungsplans, mit genauen Angaben über Sortenwahl und Baumformen;
2. Einreichung eines genauen Kostenvoranschlags;
3. Angabe der Bezugsquellen für das Pflanzmaterial und des die Pflanzung Ausführenden.

Aus der Mitte der Versammlung wurde, wie fr. Zt. auch auf der Generalversammlung, der Wert solcher Vereinsgärten nach den gemachten Erfahrungen als sehr zweifelhaft bezeichnet.

Einstimmig beschlossen wurde, unser langjähriges verdientes Ausschußmitglied, Herrn Albert Herz-Stuttgart, anläßlich seines 80. Geburtstags (3. Dezember) zum Ehrenmitglied zu ernennen.

Die Beratung der

Baumschnitt- und Obstbaufragen

leitete der Vorstand ein mit dem Hinweis, daß bereits in der Sitzung vom 19. Juli ds. Js., ein Teil der aufgestellten Fragen durch-

Digitized by Google

beraten worden sei. Nachstehend geben wir die zu den einzelnen Fragen gefaßten Beschlüsse bekannt:

1. Bei Pyramiden auf Zwergunterlage soll künftig der Serienabstand niemals unter 30 cm, bei solchen auf Wildling veredelt nicht unter 35 cm angenommen werden.

2. Der Etagenabstand bei Kernobstspalieren wird auf mindestens 30 cm, bei Pfirsichspalieren auf 60 cm, bei Weichselspalieren auf mindestens 40 cm festgesetzt.

3. Bei der Aufzucht und dem Weiterbau der Formbäume sollte allgemein mehr nach dem Grundsatz verfahren werden, den Mitteltrieb, resp. die oberen Partien zu Gunsten der unteren mehr zurückzuhalten, also möglichst nicht jedes Jahr eine neue Etage oder Serie anzuschneiden.

4. Bei der Formierung von Spalieren sollten die Schrägstäbe nicht direkt am Ansatz der Seitenarme, sondern etwa 4—5 cm unterhalb derselben angebracht werden, um die Bäume später beauemer zu Verrier-Palmetten umformen zu können.

5. Bei den Kronen der Kernobstbäume ist schon in der Baumschule darauf zu sehen, daß nur höchstens 6 Seitenzweige um den Mitteltrieb belassen werden.

6. Beim Schnitt 2jähriger Kronen in der Baumschule dürfen die Seitenäste nicht auf kurze Stummel zurückgenommen werden.

7. Für Aprikosen ist die Hoch- und Halbstammform den Büschen vorzuziehen, beim Pfirsich ist der Fall umgekehrt.

8. Bei Heranzucht von Spalieren und Cordons ist mehr wie bisher Rücksicht auf die hierzu geeigneten Sorten zu nehmen.

9. Schneiden oder Nichtschneiden beim Pflanzen? Eine volle Uebereinstimmung war in dieser Frage nur bezügl. des Steinobstes zu erzielen, das stets beim Pflanzen im Frühjahr zurückgeschnitten werden muß. Stein- und Kernobst, das im Herbst gepflanzt wird, darf nicht sogleich, sondern erst nach Winter geschnitten werden, dann aber auch bestimmt. Im Frühjahr gepflanztes Kernobst kann entweder sofort oder auch erst im nächsten Frühjahr beschnitten werden, die Beschaffenheit der Bäume und Bodenverhältnisse sind hier entscheidend.

10. Bäume, die am Standort stehen, sollen nicht länger einem regelmäßigen Schnitt unterworfen bleiben, als der Aufbau der Krone dies unbedingt verlangt; Kernobsthochstämme 4 bis 6 Jahre (unter Berücksichtigung der Sorteneigentümlichkeit), Pyramiden dauernd, Buschbäumen ist möglichst bald Freiheit zu lassen.

11. Der eigentliche Sommerschnitt soll, wie schon im ersten Obstbuch geschehen, nicht mehr als Notwendigkeit gelehrt werden.

12. Dagegen ist das Fruchtholz der Hochstämme, ebenso wie bei Formbäumen, einmal im Jahr rechtzeitig zu pinzieren und zwar bis zur Fertigstellung der Krone.

13. Bei Pfirsichbuschbäumen ist einmaliger Rückschnitt nach dem Pflanzen im Frühjahr zu empfehlen, im zweiten Jahr event. noch ein ausgleichender Schnitt; ein späteres Verjüngen, jedenfalls aber nicht zu spät, hat nur in besseren Lagen Erfolg.

14. Bei Weichselspalieren ist wenig Rückschnitt und öfteres Heften der Zweige (also Fächerspalier) besser als regelmäßiger Schnitt. Die Weichselbüsche, eine sehr empfehlenswerte Form, sind wie Pfirsichbüsche zu behandeln.

15. Freistehende Spaliere, zu denen besondere Gerüste angebracht werden müssen, sind nur für Liebhaber zu empfehlen, Wandspaliere dagegen überall.

16. Bei umgepfropften Bäumen soll im Allgemeinen nie mehr als 1 Reis auf einem Kopf herangezogen werden: die übrigen sind im 2. oder 3. Jahr ganz zu entfernen, nachdem sie gleich von Anfang an im Wachstum durch Pincieren gehemmt wurden.

17. Als Veredlungsmethode wird das Geißfußpfropfen für jüngere Bäume, das seitliche Spaltpfropfen für ältere Bäume in windigen Lagen besonders empfohlen, Mittelspaltpfropfen — und vollends ohne Verband — dagegen verworfen. Beim Rindepfropfen ist es vorteilhaft, die Rinde nur einseitig zu lösen und möglichst lange Schnittflächen an den Edelreisern zu machen (verbessertes Rindepfropfen).

18. Die umgepfropften Aeste dürfen auf keinen Fall kahl geschoren werden, alles bisherige Fruchtholz ist sorgfältig zu schonen; es muß nur kurz gehalten, kann auch später noch umgepfropft werden. Senkrechte Zugäste sind zu vermeiden; wo ein Abbrechen der Edelreiser durch Vögel zu fürchten ist, sollten senkrechte Stangen mit Querlatten aufgestellt werden.

Bei der Beratung waren die Gäste auch stimmberechtigt. Man kam einstimmig darin überein, daß bei Vorträgen und praktischen Demonstrationen völlige Einigkeit unter den anwesenden Fachleuten in diesen Fragen herrschen müsse und daß diese Lehren, wie sie im neuen Obstbuch auf Grund der heutigen Aussprache aufgenommen werden, für alle vom W. O. V. beauftragten Sachverständigen bis auf weiteres bindend sein sollen.

Es hat sich bei der sehr gründlichen Aussprache über die vorgenannten Punkte wieder gezeigt, daß im Großen und Ganzen über die Grundzüge des Obstbau- und Baumschulbetriebs völlige Uebereinstimmung herrscht und aufgetauchte

Digitized by Google

Meinungsverschiedenheiten häufig ihren Grund in anderen Anbauverhältnissen hatten. Soweit in gewissen Fragen eine volle Uebereinstimmung nicht erzielt werden konnte, hat die offene Aussprache wenigstens dazu beigetragen, daß man gegnerische Ansichten verstehen lernte und sie zweifellos auch prüfen wird.

Die Revision des „Grundblatts"

nach den Beschlüssen auf dem Obstbautag in Spaichingen nahm den Rest des Nachmittags vollauf in Anspruch. Bei der weitaus größten Zahl der bisherigen Grundblattsorten herrschte völlige Uebereinstimmung bezügl. ihrer Wertschätzung. Um neuaufzunehmende Sorten entspann sich ein lebhaftes Für und Wider. Als Resultat der Beratung wurden die nachfolgenden Veränderungen im „Grundblatt" beschlossen:

Zunächst wurden 12 Apfelsorten als die wertvollsten zum allgemeinen Massenanbau in Württemberg ausgewählt; es sind dies: Charlamowsky, Apfel aus Croncels, Geflammter Kardinal, Goldparmäne, Jakob Lebel, Parkers Pepping, Winter-Rambour, Schöner v. Boskoop, Boikenapfel, Kleiner Langstiel, Roter Trierer Weinapfel und Großer Bohnapfel.

Sodann soll unter den anderen Sorten eine Abtrennung in der Weise Platz greifen, als eine Anzahl noch wenig erprobter, besonders anspruchsvoller, oder nicht mehr allgemein empfehlenswerter Sorten, besonders zusammengefaßt wird zu einem „Liebhaber- bezw. Versuchs-Sortiment".

Neu aufzunehmen sind: Cellini und Luxemburger Mostbirn.

Zu streichen sind von den seitherigen Grundblattsorten: Aepfel: Großherzog Friedrich von Baden, Ribston Pepping, Kanada Renette, Purpurroter Cousinot, Grüner Fürstenapfel, Roter Eiserapfel; Birnen: Doppelte Philippsbirn, Holzfarbige Butterbirn, Esperens Herrenbirn, Sommer-Eierbirn, Birn v. Tongre, Grumbkower Butterbirn, Regentin, Welsche Bratbirn.

In das Liebhaber-, resp. Versuchssortiment wurden verwiesen: Aepfel: Coxs Orangen-Renette, Ananas-Renette, Berlepsch' Gold-Renette; Birnen: Windsorbirn, Marguérite Marillat, Hardenponts Wtr. Butterbirn, Jeanne d'Arc, Olivier de Serres, Edelcrassane, Comtesse de Paris, Schöne von Abrès.

Die Rubrik „Bemerkungen" soll noch weiter ausgedehnt werden.

Alle weiteren Anträge wurden abgelehnt, insbesondere der, daß auch Lokalsorten ins „Grundblatt aufgenommen werden sollen; über deren Vorzüglichkeit herrschte zwar kein Zweifel, sie sollen aber nur dort in größerem Umfang angebaut werden, wo sie sich eingebürgert haben. Das Kapitel „Lokalsorten" wird in einigen Jahren, wenn eine Auswahl zum Versuch in unserem Vereinsgarten in Leonberg getroffen werden muß, eingehend bearbeitet werden. Ein Antrag von Garteninspektor Schelle-Tübingen, die Sorten nach klimatisch und geographisch abgetrennten Gebieten in 4 Gruppen abzuteilen, wurde dem Ausschuß als Material überwiesen.

Vorstand Fischer schloß die Sitzung mit dem Wunsch, daß die heutigen Arbeiten wieder zur Hebung und Förderung des heimischen Obstbaus beitragen mögen. G. Schaal.

Neuordnung der Gebäudebrandversicherung.

Wie durch die Presse bekanntgegeben wurde, hat der Ausschuß der Ersten Kammer für Innere Verwaltung den Herrn Staatsminister Dr. von Pischek zum Referenten für diese Gesetzvorlage bestellt und am 1. Dezember sich mit der sehr umfassenden Arbeit des Herrn Berichterstatters erstmals befaßt.

Auch der württembergische Obstbau hat ein großes Interesse an dieser neuen Vorlage, weil nach dem seitherigen Gebäudebrandversicherungsgesetz für Obstbäume, die in Brandfällen zu Grunde gingen, oder beschädigt wurden, eine Vergütung nur insoweit gegeben wurde, als ein Schaden durch Löscharbeiten entstanden ist. Im neuen Gesetzentwurf soll eine Aenderung dieser Bestimmung nicht vorgesehen sein. Es hat sich deshalb unser Vereinsvorstand Fischer an Herrn von Pischek mit der Bitte gewandt, er möge bei der Behandlung der Vorlage dafür eintreten, daß künftig für alle in Brandfällen beschädigten Bäume eine sachgemäße Vergütung gewährt werde. Wir glauben, die Hoffnung aussprechen zu dürfen, daß der Herr Berichterstatter der Ersten Kammer sowohl als die Landstände in dieser nicht unwichtigen Sache dem gewiß berechtigten Wunsch der obstbautreibenden Bevölkerung entsprechen werden. Namentlich auf dem Lande ist oftmals der Schaden, den ein Gebäudebrand an Obstbäumen verursacht, sehr erheblich und für die Betroffenen ein großes Unglück.

Digitized by Google

III. Monats-Kalender.

Januar.

Fast konnte man bis in den Anfang Dezember hinein von verkehrter Jahreszeit reden. Nicht bloß von Herbstblühern hat man gehört, sondern sogar von — Wintertragern! So wurde im November aus Stuttgart gemeldet, daß in mehreren Gärten an einem Birnbaum eine zweite Ernte heranreife — Vollständig ausgereifte Walderdbeeren wurden im Ober- und Unterland gefunden; blühende Preßlinge und Himbeeren waren keine Seltenheit. Veilchen und andere Frühlingsblumen schauten sich verwundert in der Herbstlandschaft um. Aber dann kam, wie es auf Weihnachten zuging, doch der erste Schnee und das war gut so. Und es war doch auch gut so, daß der Herbst so merkwürdig milde, fast sommerlich gewesen mit seinen nächtlichen Novembertemperaturen von 8—10° Wärme und tagsüber gar mit Wärme bis 15°! Dank dieser außerordentlich milden Herbstwitterung konnte das Holz der Bäume ausreifen, soweit diese nicht zu stark unter dem Frühjahrsunwetter gelitten haben. Die Fruchtknospen sind allenthalben zu kräftiger Entfaltung gelangt, so daß sie fürs kommende Jahr viel versprechen. Darum mit Freuden an die bekannten Winterarbeiten, als da sind: Umhauen und Ausgraben alter nichtsnutziger Bäume („was hindert er das Land?"), Absägen dürrer oder kranker oder überhaupt unnützer Aeste und Zweige, Schneiden der Edelreiser für künftige Umpfropfung (wers versteht! — wers nicht versteht, lieber durch einen Fachmann)!); wobei zu beachten, was der Württ. Obstbauverein auch jetzt wieder, z. B. am Schluß des letzten Dezemberheftes des „Obstbau", Seite 203, seinen Mitgliedern hilfreich anbietet („Abgabe von Edelreisern an unsere Vereinsmitglieder"). Für neue Obstanlagen den Plan entwerfen. Den für die Bäume bestimmten Komposthaufen wieder einmal umstechen. Stalldünger, festen und flüssigen, an Bäume geben. Zur Behandlung zurückgefrorener Nußbäume notierten wir uns — als Ergänzung des Aufsatzes in „Obstbau" 1913, Oktober, Seite 162, aus einem Fachblatt folgendes: Durch den Aprilfrost haben leider die Nußbäume ungeheuer gelitten, immerhin trieben bei der warmen Juniwitterung die meisten in den unteren Kronenteilen oder am Stamme wieder aus. Ich möchte anraten, solche Bäume während des Sommers auszuschneiden, beziehungsweise auf den neuen Austrieb zurückzustutzen. Der Sommer ist hiezu die geeignetste Zeit. Empfehlen möchte ich freilich, die Wunden mit Baumwachs oder bei großen Bäumen wenigstens mit Teer zu verstreichen. Andernfalls wäre eine Infektion der Wunde durch Baumschwämme unausbleiblich. —

Im Gemüsegarten: Bepflanzungsplan anlegen. Gartengerätschaften nachsehen und instandsetzen. Samen bestellen. — Im Ziergarten: bei starkem Schnee schütteln, was unter der Last brechen könnte. Die Ueberwinterungspflanzen in Zimmer und Keller recht sauber halten, und das aufmerksam lesen, was über „Zimmerpflanzen" — auch über ihre winterliche Pflege — im heutigen Obstbauheft steht, und das Gelesene auch befolgen.

IV. Schädlings-Kalender.

Januar.

Die Leimringe gegen den Frostspanner dürfen bis Mitte des Monats und noch länger fängisch d. h. klebrig gehalten werden; den „Frostspanner" geniert auch der „Frost" nicht. Auch nach starkem Regen oder bei langanhaltender windiger Witterung wird oft ein Neustreichen notwendig sein; auch dann, wenn sich eine Masse Frostspannerweibchen und andere Schädlinge auf den Ringen gefangen haben. Oft genügt, namentlich wenn der Leim von Anfang an ziemlich stark, 2 bis 3 mm dick, aufgetragen war, ein Ausstreichen der Oberfläche mit einem Spachtel oder einem Bürstchen, um den Ring wieder fängisch zu machen. Mit Schluß des Monats nimmt man die Leimringe ab und verbrennt sie. Möglich, daß sich unterhalb der Ringe am Stamm Eierablagen finden von Weibchen, die da schon Halt gemacht haben. Diese Eier müssen bei dieser Gelegenheit natürlich vernichtet werden. In einem badischen Flugblatt heißts u. a.: Um einen durchschlagenden Erfolg zu erzielen, ist dringend zu empfehlen, daß innerhalb der einzelnen Gemarkungen alle Bäume, event. durch die Organe der Gemeinde, auf Gemeindekosten gegürtelt werden. Im Kampfe gegen Ungeziefer und Krankheiten

Digitized by Google

Druck der Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

483
2234

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

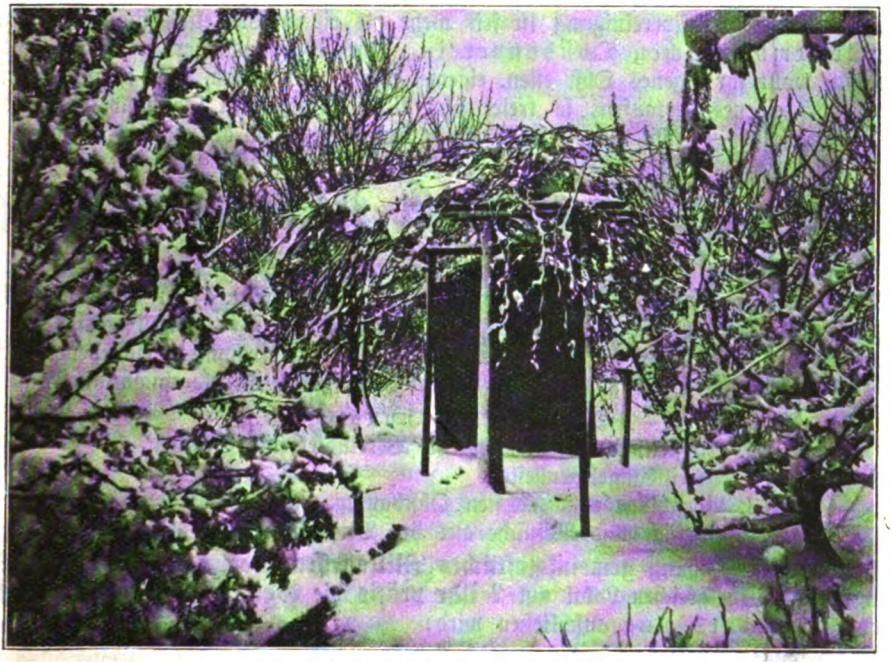
Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 1.	Stuttgart, Januar.	1914.

Zum neuen Jahr 1914.



Ein Frühlingsgartenbild von Anno 1913!

Das alte Jahr 1913 ein Fehljahr. Darum das neue Jahr 1914 ein Hoffnungsjahr. Sah ein Frühlingsmonat anno 1913 so aus, wie es das Bild hier, das erst noch aus einer der mildesten Gegenden (Cannstatt) stammt, nur zu deutlich zeigt, so steht zu erwarten, daß das Schwabenland anno 1914 auch wieder einmal Schnee und Frost zur rechten Zeit und Blütenwärme zur rechten Zeit genießen darf.

Ein schönes Stück Geld ist für Mostobst aus dem Land gegangen. Millionen Mark sind nach Frankreich gereist — auf Nimmerwiedersehen. In einem vielgelesenen Blatt stand zu lesen: „Wir führen auch in guten Jahren Obst ein, weil im Zusammenhang mit dem Aufkommen einer vernünftigeren, das Obst mehr berücksichtigenden Lebensweise

104663

Digitized by Google

Deutschland seinen Tafelobstbedarf noch lange nicht decken kann. Es muß also immer mehr Boden dem Obstbau zur Verfügung gestellt werden und es gibt noch genug Gegenden in Deutschland, wo Boden und Klima eine Steigerung desselben zulassen. Da nun die meteorologischen Verhältnisse in Deutschland ziemlich verschieden sind, so wird auch in schlechten Jahren ein wesentlich größerer Teil des Bedarfs im Inland gedeckt werden und werden große Summen, die jetzt für Obst und Südfrüchte ins Ausland gehen, der heimischen Volkswirtschaft erhalten bleiben. Für den Obstbau aber kann aus verschiedenen Gründen der mittlere und kleinere Besitz mehr leisten als der Großgrundbesitz. Also gilt es, die ersteren zu erhalten und zu verstärken."

Möge es dahin kommen, daß vor allem einmal Württemberg, das Hauptobstland, das ja in der „Verschiedenheit der meteorologischen Verhältnisse" noch am ehesten die Gewähr auf annähernd regelmäßige Obsternten — ist's nicht in der Gegend A, dann in der Gegend B — geben könnte, so viel Obst baut, als es braucht. Nach dem Most aus französischem Obst würde niemand viel Heimweh bekommen — es kann sich auch heuer wieder in Güte und Kraft entfernt nicht messen mit dem, was bei uns bodenständig gewachsen. Bauet selber so viel Obst, ihr Schwaben, als ihr brauchet! Eine weise Mahnung, gewiß! Wie gelangen wir zur Befolgung und Erfüllung? Wenn wir gemeinsam raten und taten. Auch und gerade auf dem Gebiet des Obstbaus hilft nur vereinte Kraft. Und diese Kraftvereinigung ist seit mehr als einem Vierteljahrhundert vorhanden im Württembergischen Obstbauverein. Ihr Württemberger im Ober- und im Unterland, wollt ihr eigenes Obst essen, eigenen Most trinken und, statt Franzosenobst zu kaufen, noch eigenes verkaufen, so tretet dem Württembergischen Obstbauverein bei, der dies Ziel verfolgt — zum Nutzen jedes Einzelnen, zum Wohl des ganzen Landes!

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Montag den 2. Februar 1914**, vormittags 1/2 **10 Uhr**, findet im **Großen Saale des Bürgermuseums** (Langestr. 4) in Stuttgart eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** zu einer gemeinschaftlichen Besprechung verschiedener Fragen auf dem Gebiete des Obstbaus und zur Vorbereitung der Generalversammlung statt.

Tagesordnung:

1. Ausstellungswesen, Referent: Vereinssekretär Schaal.
2. Vereinsangelegenheiten.
3. Vorschläge zum nächsten Obstbautag (Neckarkreis).
4. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Nach dieser Sitzung **gemeinschaftliches Mittagessen** (Kouvert *M.* 2.— ohne Wein), woran sich dann im gleichen Lokal um **2 Uhr präzis** die **Generalversammlung** mit folgender Tagesordnung anschließen wird:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Bericht über die Tätigkeit der Zentralvermittlungsstelle.
3. Bericht über die Vertrauensmännerversammlung.
4. Ablegung der Jahresrechnung.
5. Vorstandswahl.
6. Ergänzungswahl des Ausschusses.
7. Vortrag von Herrn Obstbauinspektor Winkelmann-Ulm über „Obstbauliche Lehren des Jahres 1913 unter besonderer Berücksichtigung der Frost- und Sturmschäden".

Stuttgart, den 31. Dezember 1913.

Der Ausschuß.
Vorstand: **Fischer.**

Digitized by Google

I. Praktischer Obstbau.

In der Blüte hart!

Der vormjährige, ganz riesige Ausfall an Obst richtet in verstärkter Weise unser Augenmerk auf jene Obstsorten, die entweder noch so weit in der Entwicklung zurück waren, daß die Kälte die Knospen nicht schädigen konnte; oder die selbst bei vorgeschrittener Entfaltung der Blüte in geöffnetem oder halboffenem Zustand doch solche Widerstandskraft zeigten, daß eine, wenn auch nicht besonders reiche Ernte erhalten blieb.

Spätblühende Sorten! Das ist ein Schlagwort, nach dem sich viele klug überlegende Obstzüchter richten, aber leider auch manche — nicht richten. Nur letztes Jahr, in welchem z. B. der spätblühende Taffetapfel sich so ertragreich zeigte, will alles zur Anpflanzung und zum Umpfropfen in erster Linie diese Sorte! Wer aber die übrigen Eigenschaften dieses Apfels kennt, wird auf alle Fälle von einer großen Vermehrung der Sorte absehen.

Daß Goldparmäne, Luiken, Mostbirnen 2c. ebenfalls, weil spätblühend, da und dort dieses Jahr ganz hübsch angesetzt haben, beweist deren wertvolle Brauchbarkeit. Aber es liegt nicht allein an den spätblühenden Sorten, welche uns in ungünstigen Jahren immer noch auf etwas Ernte hoffen lassen, sondern es ist in weit wichtigerer Weise die Widerstandsfähigkeit der Blüte selbst — ganz gleich, ob von früh- oder von spätblühendem Obst, welche die Aussicht auf Fruchtertrag bedeutend erhöht. Da denke ich z. B. an die Blüte des Apfels „Jakob Lebel". Wie viel kalter Regen, wie viel Schnee, oft mehrere Tage lang, fällt doch oft in die schon weitgeöffnete, zur Befruchtung bereite Blüte, so daß man zagend an die Folgen hievon denkt! Und doch, wie übersteht diese Blüte gar oft diese schlimme Zeit und bringt uns, während andere Sorten versagten, immer noch eine erfreuliche Ernte!

Die Anzahl solcher mehr oder minder harter Apfel- und Birnsorten ist durchaus keine sehr kleine, und die Antworten auf die diesbezüglichen Fragebogen (vom September 1912) im Aprilheft des „Obstbau", wie des weiteren im Oktoberheft letzten Jahres, weisen allein 23 Aepfel und 15 Birnen auf, von welch ersteren bei ⅔, von letzteren etwa die Hälfte als hervorragend hart in der Blüte bezeichnet wurden. Hiebei ist zu beachten, daß je nach Jahrgang, Frostwirkung usw. diese Zahlen sich naturgemäß etwas verschieben können.

Neben den dort genannten, allbekannten Sorten sind es jedoch auch die sogen. Lokalsorten, welche fast durchweg widerstandsfähig sind, aber wohl stets nur dort, wo sie bodenständig sind. Man belasse also Lokalsorten an ihrem Ursprungsort; denn anderwärts verlieren sie meist ihre Tragbarkeit und Widerstandskraft, wenigstens bis zu einem gewissen Grade.

Im Oktoberheft wird auch des Punktes Erwähnung getan, daß „gutgepflegte und gutgedüngte Bäume der Kälte — auch in der Blüte — besser standgehalten hätten".

Das ist bekannt, oder sollte doch jedem Obstzüchter bekannt sein. Prof. Müller-Thurgau hat z. B. gelegentlich seines Vortrags 1910 bei der Deutschen Pomologenversammlung in München klar bewiesen, daß die Widerstandskraft und der erfolgreiche Fruchtansatz unserer Obstblüten in erster Linie von deren voller Ernährung abhängt.

Eines zweiten Punktes wird auch durch Herrn Schaal im Aprilheft gedacht, nämlich der interessanten Beobachtung (mehrerer Einsender), daß „an manchem Baum die ganz geschlossenen und die ganz offenen Blüten erfroren, die halbgeschlossenen aber teilweise unbeschädigt geblieben sind". Der Grund hievon ist höchst wahrscheinlich in der während des Oeffnens der Blüte verstärkten Assimilation, wodurch Wärme erzeugt wird, zu suchen. Diese Wärmeerzeugung ist in der geschlossenen Blüte ganz gering, stark während des Aufblühens und wieder verringert bei offener Blüte. Man hat hier natürlich mit Milli- oder auch Dezigraden zu rechnen; aber doch könnte auch dies Wenige genügend Schutz zur Erhaltung von Griffel und Narbe sein.

Digitized by Google

Eine Reihe von Versuchen an anderen nicht größeren Blüten hat den Beweis für den obigen Vorgang erbracht; ja, es ist die Temperatur in der sich entfaltenden großen Blüte von Victoria regia sogar um einige Grade höher, als die in der umgebenden Luft.

Sollte man nun aber nur solche blütenharte Obstsorten anbauen? Das wäre wohl nicht durchweg klug gehandelt. Aber einen Hinweis sollen uns diese Sorten geben, auf dieselben bei der Anpflanzung von Obstbäumen und beim Umpfropfen doch besonders Rücksicht zu nehmen.

Schelle-Tübingen.

Zu eng!

Wenn wir unsere Obstmarktverhältnisse der letzten Jahre etwas näher betrachten, so finden wir, daß sich gegen früher vieles verändert hat, hauptsächlich beim Tafelobst; denn die Nachfrage nach besserem Tafelobst steigt von Jahr zu Jahr. Um aber dieser Nachfrage gerecht zu werden, müssen wir unsere Baumgüter so anlegen, daß wir einen möglichst hohen Prozentsatz Tafelobst von unsern Bäumen ernten. Trotzdem jedem Praktiker bekannt ist, daß nur der Baum die meisten und schönsten Früchte zur Reife bringt, welcher von allen Seiten Licht und Luft hat, findet man landauf landab viele Anlagen, welche im Alter von 12—15 Jahren schon mit den Aesten ineinander ragen; was Wunder, wenn der Besitzer bei der Ernte enttäuscht ist, weil er mehr geringe als gute und schöne Früchte erntet!

Abgesehen davon, daß ein derartiger Obstwald der Herd von allerlei Krankheiten und Schädlingen ist, bestehen auch noch andere Nachteile. In den meisten Fällen müssen wir auch noch Unterkultur betreiben, und da muß das Grundstück mit Ackergerät und Gespann befahren werden, was aber bei so enger Pflanzung ohne Beschädigung der Bäume nicht geht. Warum der Halbhochstamm (die idealste Form für abgängige Weinberge) enger gepflanzt wird, als der Hochstamm, ist vollends nicht zu begreifen; unterscheidet er sich doch durch gar nichts sonst, als daß der Stamm 50—60 cm niederer ist, während er in der Entwicklung der Krone dem Hochstamm eher voraus ist. Verfallen wir daher nicht immer wieder in den alten Fehler, daß wir zu eng pflanzen, sondern gönnen wir unseren Bäumen ihren Platz an der Sonne! Dann erst kommen wir in die Lage, mehr und schöneres Tafelobst in den Handel zu bringen und der Konkurrenz des Auslands mit Erfolg zu begegnen.

Cappel b. Oehringen.

OA.-Baumwart Hornung.

Stauden.

Von Ad. Ernst, Gärtnerei, in Möhringen a. F. bei Stuttgart*).

Nicht selten sind die Ansichten selbst bei erfahrenen Pflanzenfreunden über das, was wir Stauden nennen, unrichtig.

Unter Stauden wird sehr oft ein Strauch verstanden. Ein Strauch ist jedoch eine Pflanze, deren Triebe verholzen und aus diesen Trieben kommen immer wieder neue Triebe hervor, um so mit der Zeit — bei manchen Arten schneller, bei anderen langsamer — das zu werden, was wir bei höheren und älteren Pflanzen einen Baum, bei mittleren vom Boden an verzweigten Gebilden einen Strauch nennen.

Stauden sind aber etwas ganz anderes. Stauden sind Pflanzen, die jedes Jahr ihre krautigen Triebe aus der Erde hervorbringen, an deren Endknospen ihre Blüten entfalten, um dann, beziehungsweise nach der Samenreife, wieder zu verdorren und abzusterben, im nächsten Frühjahr diese Wachstumserscheinung von neuem beginnend.

Während wir unter Sträuchern z. B. Flieder, Schneeball, Haselnuß, Weide, Holunder, Weißdorn, Schlehe und derartiges verstehen, haben die Stauden viele Vertreter, die in unseren Gegenden heimisch sind, so z. B. Veilchen, Primel, Spiraeen, Skabiosen, Dotterblumen, Trollblumen, Seifenkraut, Lungenkraut, Judenkirsche, Schwertlilien, Wucherblume, Eisenhut, Schafgarbe, und viele andere. Wegen des Umstands, daß die Teile der Pflanze, die die Knospen für den kommenden

*) Wir haben uns an den bekannten Staudenzüchter Herrn Adolf Ernst in Möhringen a. d. F. gewandt, mit der Bitte, uns einen Aufsatz über Stauden zu schreiben, und sind heute in der erfreulichen Lage, unseren Mitgliedern, die ja auch Gartenbesitzer sind, vorstehende interessante Ausführungen bieten zu können. F.

Digitized by Google

Trieb an sich tragen, im Erdreich liegen, können die Pflanzen fast ausnahmslos der Winterkälte leicht Trotz bieten.

Die Stauden, obgleich in alten Gärten sehr geschätzt, kamen durch die hervorragenden Erfolge in der Züchtung schöner einjähriger, nicht winterharter Pflanzeu, jahrzehntelang etwas in den Hintergrund und erst der neuen Gartengestaltung blieb es vorbehalten, die Stauden im Garten wieder zu Ehren zu bringen.

Die Staude ist eine Pflanze, für die in jedem Garten ein passender Platz vorhanden ist. Im kleinen Garten ist es vorteilhaft, sich einige zu verschiedenen Jahreszeiten blühende Arten anzupflanzen, damit immerfort Blüten vorhanden sind; denn Stauden, die vom Frühjahr bis zum Spätjahr fortblühen, gibt es eigentlich beinahe gar nicht.

Jede Art ist an ihre Blütezeit gebunden, die wohl bei der einen von längerer, bei der anderen von kürzerer Dauer ist. Sofern eine Staudenanpflanzung in einem großen Garten, oder gar in einem Park vorgenommen wird, kommen die Stauden am schönsten zur Geltung, wenn mehrere Pflanzen einer Art oder Sorte zusammengepflanzt werden, um auf diese Weise eine größere Farbenwirkung hervorzubringen. Gerade diese Farbenwirkung ist es, was die Stauden in der Hand des Gartenkünstlers oder des verständigen Liebhabers zu einem solch wertvollen Schmuckmaterial macht.

Die Stauden richtig anzuordnen, das soll heißen: jede Art an den richtigen Platz zu setzen, ist natürlich nicht immer gerade leicht; es setzt dies schon eine gewisse Kenntnis der einzelnen Sachen, ihrer Entwicklung und Blütenfarbe voraus. Wenn eine größere Staudenpflanzung gemacht werden soll, so ist es immer zu empfehlen, die Stauden auf Rabatten oder auf nicht zu schmale Beete einen Weg entlang anzupflanzen. Die geeignetste Breite für solche Beete ist 3 m. Die Wirkung solcher Pflanzungen wird erhöht, wenn die Beete noch breiter gemacht werden. Wo der Platz halbwegs zur Verfügung steht, sollte man mit der Anlage von Staudenrabatten nicht unter 2 m heruntergehen. Warum ich solche breite Staudenbeete vorschlage? Das hat seinen Grund darin, daß beinahe alle spätjahrsblühenden Stauden sehr hoch wachsen, die früherblühenden dagegen niedriger bleiben. Bei einer zu engen Pflanzung würden also die kleiner bleibenden von den höheren unterdrückt werden. Auch ist die Wirkung der höheren spätjahrsblühenden Stauden immer eine bessere, wenn sie von dem Beschauer aus einiger Entfernung gesehen werden können.

Die ersten Frühjahrsblüher sind die niedrigen Stauden; sie haben deshalb hauptsächlich ihren Platz im vorderen Teile eines Staudenbeetes, sofern nicht besonders Platz für diese meist alpinen Charakter besitzenden Arten zwischen Steinen geschaffen wird. Diese reizenden kleinen Frühjahrsblüher, also vornehmlich Gänsekresse (Arabis), Aubrieta, Steinbrech (Saxifraga), Schleifenblume (Iberis), Enzian (Gentiana), Steinkraut (Alyssum), Gipskraut (Gypsophila), Leberblümchen (Hepatica), Zwerg-Iris, Küchenschelle (Anemone pulsatilla) und niedere Phlox wirken außerordentlich lieblich, wenn sie in den Fugen von Trockenmauern oder auf deren Kronen gepflanzt denselben ein blumig buntes Bild verleihen. Bedürfnis ist diesen kleinen, besonders den alpinen Gewächsen, daß sie einen guten Wasserabzug haben, ohne jedoch zu sehr der Trockenheit ausgesetzt zu sein.

Aehnlich dem Verhältnis, wie die einzelnen Stauden später zur Blüte kommen, sind sie auch höher im Wachstum. Nach diesen allerersten niedrigen Gewächsen kommen in bunter Reihenfolge Akelei (Aquilegia), Alpenastern, Flockenblumen (Centaurea), Trollblumen (Trollius), Kamille (Pyrethrum), Federnelken, Mohn (Papaver nudicaule) und andere. Im Juni und Juli glänzen ganz besonders Ritterspurn (Delphinium), Eisenhut (Aconitum), Pfingstrosen (Paeonia), Spiraeen (Astilbe), türkischer Mohn (Papaver orientale), Purpurglöckchen (Heuchera), Lupinen (Lupinus polyph.), Gaillardien (Gaillardia), Mädchenauge (Coreopsis), Berufskraut (Erigeron), Fingerhut (Digitalis), Glockenblumen (Campanula), Margueriten (Chrysanthemum maximum), Flammenblume (Phlox dec.) und ganz besonders auch Ochsenzunge (Anchusa italica).

Im Spätjahr sind es die verschiedenen sonnen-

Digitized by Google

blumenartigen Stauden, die zu der Klasse Rudbeckia, Harpalium, Heliopsis und Helianthus gehören; alle durchweg von imposantem Wuchs und meist von gelber Blütenfarbe. Prächtig sind dann auch Skabiosen (Scabiosa), Ehrenpreis (Veronica); die blauen Edeldisteln (Echinops und Eryngium), Seidenpflanze (Asclepias), die frühblühenden Astern, zu der Gruppe Aster amellus gehörig, bis dann endlich im September, Oktober und noch anfangs November die späterblühenden und höherwachsenden Astern, Goldruten, Helenium und einige andere Spätblüher den prächtigen Staudenblumenreigen beschließen.

Nicht allein als Schmuckpflanze für den Garten sind die Stauden so außerordentlich wertvoll; sie liefern auch in verhältnismäßig großen Mengen langstielige Blumen, die sich abgeschnitten im Wasser als Zimmerschmuck ganz hervorragend eignen. Nicht wie bei Blüten von Gesträuchen und Rosen muß man da fürchten, daß man den Pflanzen schadet, wenn man die Blume mit langem Stiel von der Pflanze nimmt. Ganz im Gegenteil, die Pflanze wird nur gekräftigt, wenn die Blüten entfernt werden, ehe sie zur Samenbildung übergehen. An den Pflanzen verblühte Blumen sollten überhaupt immer entfernt werden. Denn das Aussehen einer ganzen Pflanzung gewinnt nur, wenn auch in dieser Hinsicht Ordnung geschafft wird.

Bei den hochwachsenden Stauden ist es oftmals nötig, dieselben etwas anzubinden, besonders da, wo solche an einem etwas zugigen oder schattigen Platz stehen, an welch letzterem hochwachsende Stauden oftmals nicht die starken Triebe machen, die nötig sind, um das Gewicht der Blütenfülle, besonders bei Regenwetter, selbst tragen zu können. Letzteres gilt insbesondere von den Herbstastern, hochwachsenden Rudbeckien und einigen anderen.

Noch ein Wort über die Pflege der Stauden. Fast alle Stauden sind an den Boden nicht besonders anspruchsvoll; sie sind aber für eine Bewässerung, wenn es nötig ist, und für eine Düngung in magerem Boden sehr dankbar. Wenn Stauden — und dies gilt namentlich von Phlox, Herbstastern und anderen — mehrere Jahre auf einem Platz gestanden sind, so haben sie das ihnen erreichbare Erdreich von den ihnen nützlichen Nährstoffen ziemlich ausgesaugt und da bedarf es nun entweder einer Düngung oder aber eines Versetzens der Pflanzen an einen andern Platz, in von Stauden noch unverbrauchten Boden. Ein solches Verpflanzen wird mit der Zeit immer wieder nötig sein; denn bei einer Zusammenstellung von Stauden wird es sich nicht verhüten lassen, daß sich die eine üppiger entwickelt als die andere, und da muß eben von Zeit zu Zeit wieder Ordnung geschaffen werden. Eine Deckung der Stauden im Winter ist in den meisten Fällen nicht gerade nötig, ein leichter Schutz mit Tannenreis indessen trotzdem empfehlenswert. In schneelosen Wintern und namentlich gegen das Frühjahr sind solche Pflanzen, die noch über der Erde grüne Pflanzenteile haben, wie z. B. Campanula und Heuchera und auch viele unserer Alpenpflanzen, bei strenger Kälte und scharfen Winden doch etwas empfindlich und die geringe Mühe hat sich schon oftmals gelohnt. Noch besser ist eine Bodenbedeckung mit nicht zu frischem Dünger. Eine solche Decke schützt vor zu starkem Einfrieren der Pflanzen und bringt allmählich Nährstoffe in den Boden. Diese Deckungsweise ist namentlich bei frischen Pflanzungen empfehlenswert.

So mögen die Zeilen dazu dienen, auch in den Kreisen des Württ. Obstbauvereins den Stauden neue Liebhaber zu gewinnen; auch im Obstgarten freut man sich über die Blüten. Oftmals allerdings bietet leider die Blütezeit im Obstgarten den Besitzern einen größeren Genuß als die Ernte.

Was man im Gemüsegarten winters nicht sehen soll.

Man soll fürs erste nicht sehen: stehen gelassene Strünke von Kraut und Kohl. Vielmehr sind solche zu entfernen und am besten mit Stiel und Wurzeln zu verbrennen. Sie können ja gesund gewesen sein, diese Pflanzen. Sie können aber auch an den Wurzeln kropfig sein, die „Hernie" haben, wie man das nennt, und dann ist's schlimm für das ganze Krautland! Denn bei dieser Pilzkrankheit schaffen die verkropften

Digitized by Google

Wurzeln nicht mehr; Folge: das Welken und Absterben von Kraut und Kohl. Ganze große Felder sind schon dadurch verseucht und gänzlich verdorben worden. Also Vorsicht und ins Feuer mit den Strünken, ob sie nun gesund oder krank sind! Nebenbei: wo einmal die Hernienseuche auftrat, da darf mindestens zwei Jahre hindurch kein Kohl mehr angebaut werden. Aufs verseuchte Krautland selber baut man zur Gründüngung und zur Reinigung des Bodens etwa die Zottelwicke an. Oder in Gärten sucht man die Seuche mit kräftiger Kalkdüngung zu bekämpfen. Aber jedenfalls zwei Jahre kein Kraut mehr! —

Ferner darf man in einem wohlgeordneten Gemüsegarten eine andere Art von Kraut im Winter nicht stehen sehen: das Spargelkraut. Wer sein Spargelbeet durch den Spargelrost ruiniert haben will, der lasse das Spargelkraut über Winter stehen. Der Spargelrost vernichtet oft innerhalb weniger Wochen das Grüne großer Spargelfelder und verwandelt es in rotgelbliches Rostrot. Damit wird die Lebenstätigkeit der Pflanze, die Kräftigung des Wurzelstockes für die nächste Ernte aufs empfindlichste unterbrochen. Um eine Uebertragung des Spargelrostes auf das nächste Jahr möglichst zu verhindern, ist das Spargelkraut im Winter sorgfältig zu verbrennen. Auch will man hie und da gute Erfolge durch Spritzen mit Kupferkalkbrühe gegen den Rost erzielt haben. Ob aber das den Spargelgenuß gesünder macht, ist eine andere Frage. Wenn man das Spargelkraut möglichst tief unter der Erde abschneidet und verbrennt, so wird man auch über die Spargelfliege Herr, deren kleine Puppen im Wurzelstock überwintern, um im Frühjahr als Fliegen auszuschlüpfen, die im Mai und Juni ihre Eier zwischen die Schuppen der Pfeifen legen, so daß die Stengel krumm und morsch werden und schließlich absterben. Demnach fort mit ihrer Winterbehausung, so lange es noch Zeit ist!

Obsteinfuhr nach Württemberg.

Nach den vorläufigen amtlichen Ermittlungen sind im Herbst 1913 aus dem Ausland nach Württemberg 16 202 Eisenbahnwagen Obst eingeführt worden, und zwar von Frankreich 12 368, Italien 3095, Oesterreich-Ungarn 681, Schweiz 56, Luxemburg 2 Wagen. Hiervon gingen nach Stuttgart-Nord allein 9470 Wagen, gleich 58 % der Gesamtwagenzahl. Stellt man den Waggonpreis, wie dies dem heurigen Durchschnitt ungefähr entsprechen dürfte, mit 800 Mk. berechnet, so kommt man auf ein Summe von rund 13 Millionen Mark, die heuer für Obst aus Württemberg nach dem Ausland bezahlt worden sind. Diese enorm hohen Zahlen, die allerdings durch die Witterungsverhältnisse in der Hauptsache verschuldet sind, müssen uns auch ein ernstlicher Mahner sein, jede erdenkliche Sorgfalt und Mühe auf den einheimischen Obstbau zu verwenden. Nach der neuesten amtlichen Statistik des württembergischen Obstertrags bleibt die diesjährige Ernte bis zu 96 % hinter dem Vorjahr zurück. F.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Vollausschuß-Sitzung.

Unter dem Vorsitz von Vorstand Fischer hielt der Vollausschuß am 22. November 1913 im Rathauskeller in Stuttgart eine mit kurzer Mittagspause von vormittags 10 Uhr bis abends 7 Uhr dauernde Sitzung, die wohl zu den bedeutungsvollsten in den letzten Jahren gezählt werden darf. Auf der Tagesordnung standen neben einer Anzahl kleinerer Vereinsangelegenheiten folgende Hauptgegenstände: Vorberatung der nächsten Generalversammlung, Neuauflage des „Württ. Obstbuchs“ (die erste Auflage ist demnächst vergriffen), Obstbaumtaxation, Baumschnitt- und sonstige Obstbaustreitfragen, Revision des „Grundblatts“ — lauter Fragen, die auf die künftige Gestaltung des Obstbaubetriebs von wesentlichem Einfluß sein werden.

Vom Ausschuß waren anwesend: Oek.-Rat Warth, G. Aldinger-Burgholzhof, W. Aldinger-Feuerbach, Hering, Schädle, Adorno-Tettnang, Koppenhöfer-Neuenstein, Schönberg-Hohenheim und Gartenbaulehrer Ed. Lucas anstelle seines erkrankten Vaters, Oek.-Rat Lucas-Reutlingen; ferner die beiden staatlichen Sachverständigen, Weinbauinspektor Mährlen-Weinsberg und Obst-

Digitized by Google

bauinspektor Winkelmann-Ulm, als Schriftführer Vereinssekretär Schaal. Entschuldigt Hausmann, Herz, Kühnle und Redakteur Gußmann. Den Verhandlungen über Baumschnittfragen wohnten auf besondere Einladung noch an die Herren Baumschulbesitzer Dederer-Feuerbach, Müller-Feuerbach, Schächterle jr.-Cannstatt, Schlenker-Stuttgart, den Beratungen über Revision des Grundblatts die Herren Pater Michael-Beuron und Garteninspektor Schelle-Tübingen.

Bei Vorberatung der Generalversammlung waren verschiedene aktuelle Themas vorgeschlagen. Obstbauinspektor Winkelmann wurde ersucht, einen Vortrag über „Obstbauliche Lehren des Jahres 1913 unter besonderer Berücksichtigung der Frost- und Sturmschäden" zu übernehmen. In der voraufgehenden Vertrauensmännerversammlung wird der Gegenstand „Ausstellungsprogramme" behandelt, Referent Vereinssekretär Schaal.

Der Text zum neuen „Obstbuch" ist von Hofg.-Insp. Hering und dem Vereinssekretär bearbeitet, die Abzüge sind den Ausschußmitgliedern vor einiger Zeit zugestellt worden. Der Vorsitzende gab kurz eine Uebersicht des Inhalts; in eine spezielle Beratung wurde jedoch nicht eingetreten. Es sollen zunächst die in den eingeforderten Korrekturbogen von den Ausschußmitgliedern gemachten Aenderungsvorschläge vom Sekretär zusammengestellt werden und dann eine besondere Kommission bestehend aus den Herren Hering, Lucas, Mährlen und Schaal in Verbindung mit Gußmann die endgültige Redaktion vornehmen.

Ueber „Obstbaumtaxation" referierte der stellvertretende Vorstand, Oek.-Rat Warth. Am 13. November hatte auf dem Burgholzhof in Cannstatt eine Kommissionssitzung stattgefunden, an der die Herren Warth als Vorsitzender, W. Aldinger-Feuerbach, Hering, Kühnle, Mährlen, Schaal, als Beisitzer G. Aldinger-Burgholzhof, teilnahmen. Zuerst theoretisch, nachher praktisch wurden die bisher bekannten Taxationsmethoden und die vom Vereinssekretär neu aufgestellte gründlich geprüft. Herr Kühnle hatte sich der Mühe unterzogen, die Grundzüge der verschiedenen Systeme zusammenzustellen. Einige derselben wurden, weil entweder zu kompliziert oder zu unsicher, gleich zu Anfang ausgeschaltet. Das Resultat der Prüfung war folgendes: in das neue „Obstbuch" werden aufgenommen die beiden Methoden von Oek.-Rat Lucas und Schaal, als diejenigen, welche am schnellsten arbeiten und den reellen Baumwert am sichersten treffen; sie werden zuvor nochmals revidiert nach den Erfahrungen, die bei der Prüfung gemacht worden sind. Erwähnt soll ferner werden das Christ-Junge'sche Verfahren; von dessen Empfehlung wird jedoch abgesehen, weil es nicht einfach und auf manche Verhältnisse kaum anwendbar ist, auch verschiebt eine geringe Abweichung im ermittelten Durchschnittserntewert das Endergebnis ganz bedeutend. Ein von Herrn G. Aldinger aufgestelltes neues System wurde, weil noch nicht vollständig durchgearbeitet, zurückgestellt. Bei den Beratungen war einheitlich die Meinung zum Ausdruck gekommen, daß jedes System nur als Grundlage bei Abschätzungen angenommen werden dürfe, und Abweichungen von der Taxe nach oben oder unten z. B. in folgenden Fällen begründet seien:

1. durch größere oder geringere Ortsnähe,
2. durch höhere ideelle Werte (Schattenspendung, Flankierung und Zierde von Gebäuden),
3. durch unzuträgliche Untergrundsverhältnisse (Kies- oder Felsgrund, Ueberschwemmungsgebiete).

Auch darin war die Kommission vollständig einig, daß bei jeder Schätzung das subjektive Empfinden immer eine gewisse Rolle spiele und niemals ganz ausgeschaltet werden dürfe und könne.

Von einigen „Anträgen zur Generalversammlung" nahm der Ausschuß Kenntnis.

Das Gesuch eines Obstbauvereins im Schwarzwaldkreis um Bewilligung eines Beitrags zur Anlage eines Vereinsgartens mußte u. A. der Konsequenzen wegen abgelehnt werden. Die Gewährung eines Beitrags zur Anlage von Mustergärten an dem Landesverein angeschlossene Bezirksvereine (soweit es der jeweilige Vermögensstand des W. O.-V. gestattet) soll künftig von der Erfüllung nachfolgender Bedingungen abhängig gemacht werden:

1. Vorlage eines zweckmäßigen Bepflanzungsplans, mit genauen Angaben über Sortenwahl und Baumformen;
2. Einreichung eines genauen Kostenvoranschlags;
3. Angabe der Bezugsquellen für das Pflanzmaterial und des die Pflanzung Ausführenden.

Aus der Mitte der Versammlung wurde, wie sr. Zt. auch auf der Generalversammlung, der Wert solcher Vereinsgärten nach den gemachten Erfahrungen als sehr zweifelhaft bezeichnet.

Einstimmig beschlossen wurde, unser langjähriges verdientes Ausschußmitglied, Herrn Albert Herz-Stuttgart, anläßlich seines 80. Geburtstags (3. Dezember) zum Ehrenmitglied zu ernennen.

Die Beratung der

Baumschnitt- und Obstbaufragen

leitete der Vorstand ein mit dem Hinweis, daß bereits in der Sitzung vom 19. Juli ds. Js., ein Teil der aufgestellten Fragen durch-

Digitized by Google

beraten worden sei. Nachstehend geben wir die zu den einzelnen Fragen gefaßten Beschlüsse bekannt:

1. Bei Pyramiden auf Zwergunterlage soll künftig der Serienabstand niemals unter 30 cm, bei solchen auf Wildling veredelt nicht unter 35 cm angenommen werden.

2. Der Etagenabstand bei Kernobstspalieren wird auf mindestens 30 cm, bei Pfirsichspalieren auf 60 cm, bei Weichselspalieren auf mindestens 40 cm festgesetzt.

3. Bei der Aufzucht und dem Weiterbau der Formbäume sollte allgemein mehr nach dem Grundsatz verfahren werden, den Mitteltrieb, resp. die oberen Partien zu Gunsten der unteren mehr zurückzuhalten, also möglichst nicht jedes Jahr eine neue Etage oder Serie anzuschneiden.

4. Bei der Formierung von Spalieren sollten die Schrägstäbe nicht direkt am Ansatz der Seitenarme, sondern etwa 4—5 cm unterhalb derselben angebracht werden, um die Bäume später bequemer zu Verrier-Palmetten umformen zu können.

5. Bei den Kronen der Kernobstbäume ist schon in der Baumschule darauf zu sehen, daß nur höchstens 6 Seitenzweige um den Mitteltrieb belassen werden.

6. Beim Schnitt 2jähriger Kronen in der Baumschule dürfen die Seitenäste nicht auf kurze Stummel zurückgenommen werden.

7. Für Aprikosen ist die Hoch- und Halbstammform den Büschen vorzuziehen, beim Pfirsich ist der Fall umgekehrt.

8. Bei Heranzucht von Spalieren und Cordons ist mehr wie bisher Rücksicht auf die hierzu geeigneten Sorten zu nehmen.

9. Schneiden oder Nichtschneiden beim Pflanzen? Eine volle Uebereinstimmung war in dieser Frage nur bezügl. des Steinobstes zu erzielen, das stets beim Pflanzen im Frühjahr zurückgeschnitten werden muß. Stein- und Kernobst, das im Herbst gepflanzt wird, darf nicht sogleich, sondern erst nach Winter geschnitten werden, dann aber auch bestimmt. Im Frühjahr gepflanztes Kernobst kann entweder sofort oder auch erst im nächsten Frühjahr beschnitten werden, die Beschaffenheit der Bäume und Bodenverhältnisse sind hier entscheidend.

10. Bäume, die am Standort stehen, sollen nicht länger einem regelmäßigen Schnitt unterworfen bleiben, als der Aufbau der Krone dies unbedingt verlangt; Kernobsthochstämme 4 bis 6 Jahre (unter Berücksichtigung der Sorteneigentümlichkeit), Pyramiden dauernd, Buschbäumen ist möglichst bald Freiheit zu lassen.

11. Der eigentliche Sommerschnitt soll, wie schon im ersten Obstbuch geschehen, nicht mehr als Notwendigkeit gelehrt werden.

12. Dagegen ist das Fruchtholz der Hochstämme, ebenso wie bei Formbäumen, einmal im Jahr rechtzeitig zu pinzieren und zwar bis zur Fertigstellung der Krone.

13. Bei Pfirsichbuschbäumen ist einmaliger Rückschnitt nach dem Pflanzen im Frühjahr zu empfehlen, im zweiten Jahr event. noch ein ausgleichender Schnitt; ein späteres Verjüngen, jedenfalls aber nicht zu spät, hat nur in besseren Lagen Erfolg.

14. Bei Weichselspalieren ist wenig Rückschnitt und öfteres Heften der Zweige (also Fächerspalier) besser als regelmäßiger Schnitt. Die Weichselbüsche, eine sehr empfehlenswerte Form, sind wie Pfirsichbüsche zu behandeln.

15. Freistehende Spaliere, zu denen besondere Gerüste angebracht werden müssen, sind nur für Liebhaber zu empfehlen, Wandspaliere dagegen überall.

16. Bei umgepfropften Bäumen soll im Allgemeinen nie mehr als 1 Reis auf einem Kopf herangezogen werden: die übrigen sind im 2. oder 3. Jahr ganz zu entfernen, nachdem sie gleich von Anfang an im Wachstum durch Pincieren gehemmt wurden.

17. Als Veredlungsmethode wird das Geißfußpfropfen für jüngere Bäume, das seitliche Spaltpfropfen für ältere Bäume in windigen Lagen besonders empfohlen, Mittelspaltpfropfen — und vollends ohne Verband — dagegen verworfen. Beim Rindepfropfen ist es vorteilhaft, die Rinde nur einseitig zu lösen und möglichst lange Schnittflächen an den Edelreisern zu machen (verbessertes Rindepfropfen).

18. Die umgepfropften Aeste dürfen auf keinen Fall kahl geschoren werden, alles bisherige Fruchtholz ist sorgfältig zu schonen; es muß nur kurz gehalten, kann auch später noch umgepfropft werden. Senkrechte Zugäste sind zu vermeiden; wo ein Abbrechen der Edelreiser durch Vögel zu fürchten ist, sollten senkrechte Stangen mit Querlatten aufgestellt werden.

Bei der Beratung waren die Gäste auch stimmberechtigt. Man kam einstimmig darin überein, daß bei Vorträgen und praktischen Demonstrationen völlige Einigkeit unter den anwesenden Fachleuten in diesen Fragen herrschen müsse und daß diese Lehren, wie sie im neuen Obstbuch auf Grund der heutigen Aussprache aufgenommen werden, für alle vom W. O. V. beauftragten Sachverständigen bis auf weiteres bindend sein sollen.

Es hat sich bei der sehr gründlichen Aussprache über die vorgenannten Punkte wieder gezeigt, daß im Großen und Ganzen über die Grundzüge des Obstbau- und Baumschulbetriebs völlige Uebereinstimmung herrscht und aufgetauchte

Digitized by Google

Meinungsverschiedenheiten häufig ihren Grund in anderen Anbauverhältnissen hatten. Soweit in gewissen Fragen eine volle Uebereinstimmung nicht erzielt werden konnte, hat die offene Aussprache wenigstens dazu beigetragen, daß man gegnerische Ansichten verstehen lernte und sie zweifellos auch prüfen wird.

Die Revision des „Grundblatts"

nach den Beschlüssen auf dem Obstbautag in Spaichingen nahm den Rest des Nachmittags vollauf in Anspruch. Bei der weitaus größten Zahl der bisherigen Grundblattsorten herrschte völlige Uebereinstimmung bezügl. ihrer Wertschätzung. Um neuaufzunehmende Sorten entspann sich ein lebhaftes Für und Wider. Als Resultat der Beratung wurden die nachfolgenden Veränderungen im „Grundblatt" beschlossen:

Zunächst wurden 12 Apfelsorten als die wertvollsten zum allgemeinen Massenanbau in Württemberg ausgewählt; es sind dies: Charlamowsky, Apfel aus Croncels, Geflammter Kardinal, Goldparmäne, Jakob Lebel, Parkers Pepping, Winter-Rambour, Schöner v. Boskoop, Boikenapfel, Kleiner Langstiel, Roter Trierer Weinapfel und Großer Bohnapfel.

Sodann soll unter den anderen Sorten eine Abtrennung in der Weise Platz greifen, als eine Anzahl noch wenig erprobter, besonders anspruchsvoller, oder nicht mehr allgemein empfehlenswerter Sorten, besonders zusammengefaßt wird zu einem „Liebhaber- bezw. Versuchs-Sortiment".

Neu aufzunehmen sind: Cellini und Luxemburger Mostbirn.

Zu streichen sind von den seitherigen Grundblattsorten: Aepfel: Großherzog Friedrich von Baden, Ribston Pepping, Kanada Renette, Purpurroter Cousinot, Grüner Fürstenapfel, Roter Eiserapfel; Birnen: Doppelte Philippsbirn, Holzfarbige Butterbirn, Esperens Herrenbirn, Sommer-Eierbirn, Birn v. Tongre, Grumbkower Butterbirn, Regentin, Welsche Bratbirn.

In das Liebhaber-, resp. Versuchssortiment wurden verwiesen: Aepfel: Cox's Orangen-Renette, Ananas-Renette, Berlepsch' Gold-Renette; Birnen: Windsorbirn, Marguérite Marillat, Hardenponts Wtr. Butterbirn, Jeanne d'Arc, Olivier de Serres, Edelcrassane, Comtesse de Paris, Schöne von Abrès.

Die Rubrik „Bemerkungen" soll noch weiter ausgedehnt werden.

Alle weiteren Anträge wurden abgelehnt, insbesondere der, daß auch Lokalsorten ins „Grundblatt aufgenommen werden sollen; über deren Vorzüglichkeit herrschte zwar kein Zweifel, sie sollen aber nur dort in größerem Umfang angebaut werden, wo sie sich eingebürgert haben. Das Kapitel „Lokalsorten" wird in einigen Jahren, wenn eine Auswahl zum Versuch in unserem Vereinsgarten in Leonberg getroffen werden muß, eingehend bearbeitet werden. Ein Antrag von Garteninspektor Schelle-Tübingen, die Sorten nach klimatisch und geographisch abgetrennten Gebieten in 4 Gruppen abzuteilen, wurde dem Ausschuß als Material überwiesen.

Vorstand Fischer schloß die Sitzung mit dem Wunsch, daß die heutigen Arbeiten wieder zur Hebung und Förderung des heimischen Obstbaus beitragen mögen. G. Schaal.

Neuordnung der Gebäudebrandversicherung.

Wie durch die Presse bekanntgegeben wurde, hat der Ausschuß der Ersten Kammer für Innere Verwaltung den Herrn Staatsminister Dr. von Pischek zum Referenten für diese Gesetzvorlage bestellt und am 1. Dezember sich mit der sehr umfassenden Arbeit des Herrn Berichterstatters erstmals befaßt.

Auch der württembergische Obstbau hat ein großes Interesse an dieser neuen Vorlage, weil nach dem seitherigen Gebäudebrandversicherungsgesetz für Obstbäume, die in Brandfällen zu Grunde gingen, oder beschädigt wurden, eine Vergütung nur insoweit gegeben wurde, als ein Schaden durch Löscharbeiten entstanden ist. Im neuen Gesetzentwurf soll eine Aenderung dieser Bestimmung nicht vorgesehen sein. Es hat sich deshalb unser Vereinsvorstand Fischer an Herrn von Pischek mit der Bitte gewandt, er möge bei der Behandlung der Vorlage dafür eintreten, daß künftig für alle in Brandfällen beschädigten Bäume eine sachgemäße Vergütung gewährt werde. Wir glauben, die Hoffnung aussprechen zu dürfen, daß der Herr Berichterstatter der Ersten Kammer sowohl als die Landstände in dieser nicht unwichtigen Sache dem gewiß berechtigten Wunsch der obstbautreibenden Bevölkerung entsprechen werden. Namentlich auf dem Lande ist oftmals der Schaden, den ein Gebäudebrand an Obstbäumen verursacht, sehr erheblich und für die Betroffenen ein großes Unglück.

Digitized by Google

III. Monats-Kalender.

Januar.

Fast konnte man bis in den Anfang Dezember hinein von verkehrter Jahreszeit reden. Nicht bloß von Herbstblühern hat man gehört, sondern sogar von — Wintertragern! So wurde im November aus Stuttgart gemeldet, daß in mehreren Gärten an einem Birnbaum eine zweite Ernte heranreife — Vollständig ausgereifte Walderdbeeren wurden im Ober- und Unterland gefunden; blühende Prestlinge und Himbeeren waren keine Seltenheit. Veilchen und andere Frühlingsblumen schauten sich verwundert in der Herbstlandschaft um. Aber dann kam, wie es auf Weihnachten zuging, doch der erste Schnee und das war gut so. Und es war doch auch gut so, daß der Herbst so merkwürdig milde, fast sommerlich gewesen mit seinen nächtlichen Novembertemperaturen von 8—10° Wärme und tagsüber gar mit Wärme bis 15°! Dank dieser außerordentlich milden Herbstwitterung konnte das Holz der Bäume ausreifen, soweit diese nicht zu stark unter dem Frühjahrsunwetter gelitten haben. Die Fruchtknospen sind allenthalben zu kräftiger Entfaltung gelangt, so daß sie fürs kommende Jahr viel versprechen. Darum mit Freuden an die bekannten Winterarbeiten, als da sind: Umhauen und Ausgraben alter nichtsnutziger Bäume („was hindert er das Land?"), Absägen dürrer oder kranker oder überhaupt unnützer Aeste und Zweige, Schneiden der Edelreiser für künftige Umpfropfung (wers versteht! — wers nicht versteht, lieber durch einen Fachmann!); wobei zu beachten, was der Württ. Obstbauverein auch jetzt wieder, z. B. am Schluß des letzten Dezemberheftes des „Obstbau", Seite 203, seinen Mitgliedern hilfreich anbietet („Abgabe von Edelreisern an unsere Vereinsmitglieder"). Für neue Obstanlagen den Plan entwerfen. Den für die Bäume bestimmten Komposthaufen wieder einmal umstechen. Stalldünger, festen und flüssigen, an Bäume geben. Zur Behandlung zurückgefrorener Nußbäume notierten wir uns — als Ergänzung des Aufsatzes in „Obstbau" 1913, Oktober, Seite 162, aus einem Fachblatt folgendes: Durch den Aprilfrost haben leider die Nußbäume ungeheuer gelitten, immerhin trieben bei der warmen Juniwitterung die meisten in den unteren Kronenteilen oder am Stamme wieder aus. Ich möchte anraten, solche Bäume während des Sommers auszuschneiden, beziehungsweise auf den neuen Austrieb zurückzustutzen. Der Sommer ist hiezu die geeignetste Zeit. Empfehlen möchte ich freilich, die Wunden mit Baumwachs oder bei großen Bäumen wenigstens mit Teer zu verstreichen. Andernfalls wäre eine Infektion der Wunde durch Baumschwämme unausbleiblich. —

Im Gemüsegarten: Bepflanzungsplan anlegen. Gartengerätschaften nachsehen und instandsetzen. Samen bestellen. — Im Ziergarten: bei starkem Schnee schütteln, was unter der Last brechen könnte. Die Ueberwinterungspflanzen in Zimmer und Keller recht sauber halten, und das aufmerksam lesen, was über „Zimmerpflanzen" — auch über ihre winterliche Pflege — im heutigen Obstbauheft steht, und das Gelesene auch befolgen.

IV. Schädlings-Kalender.

Januar.

Die Leimringe gegen den Frostspanner dürfen bis Mitte des Monats und noch länger fängisch d. h. klebrig gehalten werden; den „Frostspanner" geniert auch der „Frost" nicht. Auch nach starkem Regen oder bei langanhaltender windiger Witterung wird oft ein Neustreichen notwendig sein; auch dann, wenn sich eine Masse Frostspannerweibchen und andere Schädlinge auf den Ringen gefangen haben. Oft genügt, namentlich wenn der Leim von Anfang an ziemlich stark, 2 bis 3 mm dick, aufgetragen war, ein Ausstreichen der Oberfläche mit einem Spachtel oder einem Bürstchen, um den Ring wieder fängisch zu machen. Mit Schluß des Monats nimmt man die Leimringe ab und verbrennt sie. Möglich, daß sich unterhalb der Ringe am Stamm Eierablagen finden von Weibchen, die da schon Halt gemacht haben. Diese Eier müssen bei dieser Gelegenheit natürlich vernichtet werden. In einem badischen Flugblatt heißts u. a.: Um einen durchschlagenden Erfolg zu erzielen, ist dringend zu empfehlen, daß innerhalb der einzelnen Gemarkungen alle Bäume, event. durch die Organe der Gemeinde, auf Gemeindekosten gegürtelt werden. Im Kampfe gegen Ungeziefer und Krankheiten

Digitized by Google

steht der einzelne ziemlich machtlos da; der Erfolg ist umso leichter und sicherer zu erringen, je allgemeiner und pünktlicher die erforderlichen Maßnahmen zur Durchführung gelangen. Zur Schädlingsverminderung hat uns wohl wieder einmal die Natur geholfen mit ihrem außerordentlich milden Herbstwetter 1913 (bis in den Dezember hinein!). Wenn die Natur nicht mittut und zwar nicht kräftig und deutlich mittut, so sind wir gegen Schädlinge und das überwuchernde Ungeziefer machtlos. Aber gerade in dem Punkt und jenem haben wir gute Aussicht. In milden Tagen hat sich die gefährliche Brut sehr stark entwickelt, war zum Teil sogar zum Ausschlüpfen gelangt und sonnte sich noch an der Oberfläche. Maikäfer z. B., gesund und krablig, tauchten in verschiedenen Redaktionen auf. Plötzlich auftretender Frost würde Unmassen töten. Auf solche Naturhilfen muß sich bei aller Menschenkunst auch unser Obstbaustand verlassen, nachdem er im vorigen Jahr so schlecht weggekommen ist. — Zur Naturhilfe rechnen wir vor allem unsere nützlichen Singvögel. Für diese gilt es den Winter über um ein doppeltes sorgen: 1. Fütterung, 2. Nistkästchen. Es ist bekannt: die Vögel können große Insektenplagen nicht beseitigen, aber sie können sie verhüten; daher vorsorgen und die Vögel nicht erst dann zu Hilfe rufen, wenn der Raupenfraß begonnen hat. Da heißt Numero Eins zur jetzigen Winterszeit: Nahrung geben. Und dann gleich als Nummer 2: Wohnung geben. Bei letzterem Punkt achte man doch auf die Wichtigkeit richtiger Befestigung der Nisthöhlen! Niemals sollten statt Eichenholzleisten und an Stelle der Schraubennägel Leisten und Deckel aus Weichholz und Drahtstifte zum Annageln oder etwa gar Draht zum Anbinden verwendet werden! Schlecht befestigte Nistkästchen fallen bald herunter, gut angebrachte hängen noch nach 20 Jahren fest. Nistkästchen aus Birkenholz sind ihrer geringen Haltbarkeit wegen nichts nutz und hinausgeworfenes Geld. Meisenhöhlen sind mindestens 30 Schritt voneinander entfernt aufzuhängen, aber auch in diesen Abständen erst dann, wenn genügend Vögel vorhanden sind; andernfalls nisten sich in den leeren Höhlen nur Feinde (Mäuse, Haselmäuse, Wanderratten usw.) ein. Die da und dort empfohlenen tönernen Nisturnen sind zwar nicht ganz zu verwerfen; im allgemeinen aber ziehen die Vögel, wenn sie die Wahl haben zwischen Holzhöhle und Tonurne, die Holzhöhle vor, die sowohl gegen Ueberhitzung wie gegen Durchkältung viel mehr Schutz bietet. Künstliche Schwalbennester aus Gips sind übrigens von den Schwalben angenommen worden. — Noch eins zur menschlichen Mithilfe in der Schädlingsbekriegung: Karbolineum ist oft über Gebühr gelobt und über Gebühr verworfen worden. Nur nicht das Kind mit dem Bad ausschütten! Gegen Schildläuse z. B., zu richtiger Zeit und in richtiger Weise angewendet, hilfts. Die „Geisenh. Mitt." schreiben darüber (1913, 12): Die Schildläuse, namentlich die rote austernförmige und die gelbe austernförmige (Diaspis fallax und Aspidiotus ostreaeformis) richten hier großen Schaden an; die Birnen insbesondere haben schwer zu leiden und werden oft vollständig zu Grunde gerichtet. Alle angewandten Mittel brachten keinen Erfolg, bis wir zum Carbolineum griffen. Durch einen Anstrich mit einer 30- bis 40%igen Lösung wurden sämtliche Schildläuse getötet, ebenso auch alle anderen Schädlinge, die sich am Stamm und an den Aesten aufhalten. Die Bäume, die bisher kaum trieben und geringe Ernten minderwertiger Früchte lieferten, fingen wieder an, zu treiben und reiche Ernten schöner Früchte zu bringen. Außer zum Bestreichen der Aeste und Stämme wenden wir das Karbolineum noch zum Bespritzen der Bäume an. Regelmäßig im Februar wird ein großer Teil der Bäume mit einer 10- bis 15%igen Lösung bespritzt. Seitdem wir diese Maßnahmen durchführen, ist eine bedeutende Abnahme der Schädlinge, insbesondere der Blattläuse, roten Spinnen und Milben festzustellen. Zum Bestreichen der Aeste und Stämme empfiehlt es sich, eine 40%ige Lösung zu nehmen, denn durch schwächere werden die Schildläuse nicht sämtlich vernichtet, während man zum Bespritzen nur bis zu 15% gehen darf, da durch stärkere Lösungen die Knospen und jungen Triebe beschädigt werden sollen. Von besonderer Wichtigkeit ist der Zeitpunkt der Anwendung des Karbolineums. Es darf niemals angewendet werden, wenn die Bäume belaubt sind, sondern nur während der Saftruhe. Im Sommer darf man auch nicht mit den schwächsten Lösungen spritzen; das würde nur schaden, aber keinen Nutzen bringen. Wir haben herausgefunden, daß die beste Zeit zur Anwendung des Karbolineums im Februar bis Mitte März ist. Um diese Zeit regt sich in den Schädlingen schon neues Leben; sie kommen aus ihren Schlupfwinkeln und Winterhüllen hervor, so daß sie jetzt bedeutend empfindlicher sind und eher getötet werden können wie im Winter. Sobald aber die Knospen aus ihren Hüllen hervorkommen, darf man nicht mehr spritzen oder streichen. Das zur Verwendung kommende Karbolineum muß vollkommen wasserlöslich sein, so daß man es in jeder beliebigen Verdünnung anwenden kann.

Digitized by Google

Der Obſtbau vor 250 Jahren.

Erneuter und vermehrter Baum= und Obſtgarten / nemlich: **Eine kurze / jedoch deutliche Anweiſung zur Baumgärtnerey und Peltzkunſt***) vermittelſt welcher fruchtbringende Bäume angerichtet und häulich erhalten werden können. In zweyen Theilen / Aus alten und neuen Schrifften wohlerfahrener Baumgärtner / abgefaſſt / auch mit eigner Erfahrung bewährt. Zum andern mahl herfürgegeben von Wolfgang Jacob Dümler. Nürnberg, im Jahre Chriſti 1664.

Das ſehr intereßante Buch handelt in einer Reihe von Capiteln: Von der Bäume Luſt und Nutzen. Von deß baumgartens Gelegenheit. Von deß Grunds Beſchaffenheit. Von Verwahrung deß Gartens. Vom Unterſchied der Bäume. Von zahmen und wilden Stämmen / wo dieſelben zu bekommen. Was daran zu beobachten. Wie ſie ſollen außgegraben und verſetzet werden. Wie man dieſelben tungen / Anpfählen / Hacken / Schaben / Schneiden / Ihnen laßen / begieſſen ſoll. Von Verſetzung großer Bäume. Von der Bäume natürlichen Neigung und Widerwertigkeiten. Vom Peltzen insgemein. Abſonderlich von Peltzreiſern. Wann und wie dieſelben zu brechen und wie ſie vermehrt werden ſollen. Von der Zeit / in welcher das Peltzen geſchehen ſoll? Auf welche Bäume zu peltzen. Ueber die verſchiedenen Arten des Peltzens. Von Pfleg und Wert der gepeltzten Bäume. Von den Baumkrankheiten / deren Urſachen / und von den Heylmitteln. Von Ungezieffer / welches die Bäume beſchädigt / und wie demſelben zu ſteuern. Wie man die mit Obſt beſchwerte Bäume unterſtütze / damit dieſelben nicht ſchaden nehmen. Wann und wie das zeitige Obſt abzublaten ſeye / damit daſſelbe in die Harre thaure ꝛc.

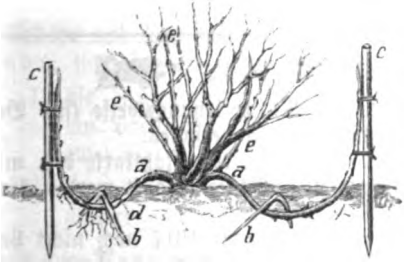
Wir glauben den Vereinsmitgliedern zum neuen Jahre eine beſondere Freude zu bereiten, wenn wir einzelne Kapitel im „Obſtbau“ zum Abdruck bringen. Fischer.

*) Peltzen = Veredeln, Propfen.

V. Brief= und Fragekaſten.

Frage. Wie und wann vermehrt man Stachelbeeren?

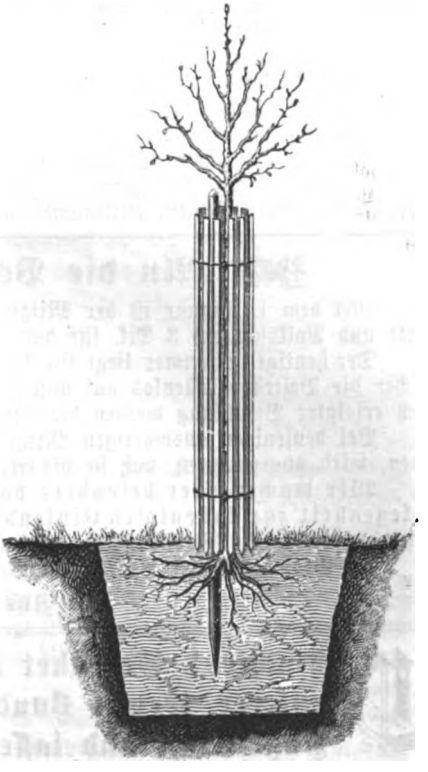
Antwort. Wenn die Stachelbeeren auf gutem lockerem Land ſtehen, ſo iſt die Vermehrung ſehr leicht. Sofort nach der Ernte der Beeren Ende Juli heftet man, wie aus beiſtehender Abbildung zu erſehen iſt, einige der



unteren Triebe von jedem Stock nieder, hakt ſie in der Erde feſt, bedecket dieſe Stelle etwas mit lockerem Grund und heftet die Spitzen an eingeſteckten Stäbchen ſenkrecht hoch. Bis zum nächſten Frühjahr ſind die abgeſenkten Zweige bewurzelt und können nun von der Mutterpflanze getrennt und ſofort zur Pflanzung verwendet werden.

Frage. Wie ſchütze ich meine Obſtbäume am beſten gegen Weidevieh?

Antwort. Entweder wie auf nebenſtehender Abbildung durch Umgatterung mit dünnen Latten,



Digitized by Google

oder noch besser: Man schlägt drei starke Pfähle, im gleichseitigen Dreieck in 35 cm Durchmesser um den Baum, kräftig in den Boden ein, schützt den Baum vorher gegen Hasenfraß mit einer Drahthose und umzieht in 20 cm Abstand spiralförmig von oben nach unten die drei Pfähle mit Stacheldraht. Dieser letztere Schutz hat sich als sehr sicher erwiesen, das Vieh verletzt sich nicht, weil es nach der ersten Berührung dauernd von der Stellage abgeschreckt ist.

VI. Kleine Mitteilungen.

F. **Ueber den Tomatenverbrauch in Nordamerika** schreibt „Gardener's Chronicle": „Die Tomatenkultur hat in Amerika binnen verhältnismäßig kurzer Zeit außerordentlich zugenommen. Noch 1829 sollen in den Vereinigten Staaten die Tomaten allgemein für giftig gehalten worden sein und gab es dafür noch gar keine Nachfrage. Jetzt sind 500 000 Acres (200 000 Hektar) Land mit Tomaten bestellt, die sowohl zu Konservenzwecken als zur Deckung des großen Bedarfs nach frischen Tomaten verwendet werden. Der Staat Kalifornien soll jährlich allein 300 Waggons nach den anderen Staaten versenden.

F. **Ungelöschter Kalk zum Auftauen der Erde.** Bei im Winter durchzuführenden Erdarbeiten verursacht der Frost häufig große Schwierigkeiten und beträchtliche Kosten, da in den gefrorenen Boden die Aushubwerkzeuge nicht eindringen können. Bei einem Schleusenbau bei West Liberty (Vereinigte Staaten) hat man nun, nach der „Tonindustriezeitung", im vergangenen Winter ein neuartiges Verfahren zum Auftauen des bis zu 1.20 Meter tief gefrorenen Bodens angewendet, an dessen Härte naturgemäß alle Versuche der Trockenbagger und Dampfschaufeln scheitern mußten. Auf den gefrorenen Boden wurde zu handlichen Stücken zerkleinerter, ungelöschter Kalk gebracht, der mit Stroh, Heu, Mist, Brettern und ähnlichen schlechten Wärmeleitern abgedeckt und mit reichlichen Mengen Wassers begossen wurde. Die beim Löschen des Kalkes sich entwickelnde Wärme wurde durch die Abdeckung wirksam gegen Entweichen nach außen geschützt, sodaß zunächst die Erdoberfläche auftaute und so dem sich erwärmenden Wasser Gelegenheit gab, tiefer und tiefer in den Boden einzudringen und ihn völlig aufzuweichen.

In Stuttgart findet von Mai bis Oktober 1914 eine **Ausstellung für Gesundheitspflege** statt, ein gemeinnütziges Unternehmen der Stadt Stuttgart, wissenschaftlich durchgeführt. Durch die Raumfestlegung wird bedingt, daß nur solche Unternehmen ausgewählt werden, die Gegenstände bringen, die vorbildlich die wissenschaftliche Hygiene praktisch zeigen. Leitung: Dr. med. Ingelfinger (ehemaliger Leiter der populären Abteilung „Der Mensch" der Dresdner Hygiene-Ausstellung). Die Stuttgarter Ausstellung wird ein einheitliches, großzügiges Bild des heutigen Standes der Hygiene geben und sie wird in weitgehendstem Maße erfüllen, was man mit ihrer Gründung bezweckt hat: in anschaulicher, leicht faßlicher Weise dem Volke die Gesundheitspflege zum Wohle der Allgemeinheit zu lehren.

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Mitgliedsbeitrag von 5 Mk. beziehungsweise (für Baumwarte und Volksschulen) 3 Mk. für das Jahr 1914 zur Zahlung verfallen.

Der heutigen Nummer liegt für die auswärtigen Mitglieder eine Zahlkarte bei, mittels welcher die Beiträge kostenlos auf unser Postscheckkonto 3529 einbezahlt werden können. Nach erfolgter Bezahlung werden die Mitgliedskarten zugeschickt.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 3. Februar 1914 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung der Beiträge durch Postnachnahme wünschen.

Wir machen aber besonders darauf aufmerksam, daß, nachdem der Verein Gelegenheit zur kostenlosen Einsendung der Beiträge gegeben hat, bei den Nachnahmen sämtliche Portokosten zu Lasten der Mitglieder gehen.

In Groß-Stuttgart werden die Beiträge wieder durch den Vereinsdiener eingezogen.

Der Ausschuß des Württemb. Obstbauvereins.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 2.	Stuttgart, Februar.	1914.

Preis-Ausschreiben.

Auf **1. Juni d. J.** haben wir zu vergeben:

A. Für richtig behandelte, zweckmäßig angelegte, mindestens 5 Jahre alte Zwergobst-, größere Hochstamm-, Halbhochstamm- oder gemischte Obst-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten,

1. an Gemeinden und Vereine: eine **große silberne** und eine **große bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.
2. an Private: eine **große silberne**, eine **kleine silberne** und eine **kleine bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.

B. Für schön gezogene und musterhaft gehaltene, mindestens 5 Jahre ausgepflanzte Spalierobstbäume an Wänden von Gebäuden, Mauern 2c. in geeigneten Tafelsorten,

eine **kleine silberne** und eine **kleine bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.

C. **An Lehrer und Baumwärter** in Württemberg, welche sich um den Obstbau auf dem Lande, insbesondere auch um die Zwergobstzucht verdient gemacht haben:

1. die Zinsen aus der Kohlhammer-Stiftung und zwar
   ein Preis von 20 *M.* samt Diplom an Lehrer,
   zwei Preise von 10—20 *M.* samt Diplom an Baumwärter;
2. vom Verein je eine Vereinsmedaille und ein Diplom an Lehrer und Baumwärter.

Für die **Beurteilung** der zur **Prämiierung angemeldeten Obstbaumpflanzungen** kommt folgendes in Betracht:

Dieselben müssen in Württemberg gelegen und mindestens 3 Jahre im Besitz oder in Pflege des Anmelders sein.

Zwerg- oder Formobst- bezw. Spalierbäume müssen, neben zweckentsprechenden Formen und Sorten, Gleichmäßigkeit und richtige Behandlung des Fruchtholzes aufweisen; ferner sind passende Unterlagen, richtige Pflanzweite, sowie Gesundheit der Bäume maßgebend.

Jüngere Hoch- und Halbhochstämme müssen richtig gezogene Baumkronen mit nicht mehr Ästen, als zur Bildung einer vollkommenen Krone notwendig sind, mit stets nach außen gerichteten Verlängerungen und möglichst geradem Mittelast, aufweisen.

Digitized by Google

oder noch besser: Man schlägt drei starke Pfähle, im gleichseitigen Dreieck in 35 cm Durchmesser um den Baum, kräftig in den Boden ein, schützt den Baum vorher gegen Hasenfraß mit einer Drahthose und umzieht in 20 cm Abstand spiralförmig von oben nach unten die drei Pfähle mit Stacheldraht. Dieser letztere Schutz hat sich als sehr sicher erwiesen, das Vieh verletzt sich nicht, weil es nach der ersten Berührung dauernd von der Stellage abgeschreckt ist.

VI. Kleine Mitteilungen.

F. **Ueber den Tomatenverbrauch in Nordamerika** schreibt „Gardener's Chronicle": „Die Tomatenkultur hat in Amerika binnen verhältnismäßig kurzer Zeit außerordentlich zugenommen. Noch 1829 sollen in den Vereinigten Staaten die Tomaten allgemein für giftig gehalten worden sein und gab es dafür noch gar keine Nachfrage. Jetzt sind 500 000 Acres (200 000 Hektar) Land mit Tomaten bestellt, die sowohl zu Konservenzwecken als zur Deckung des großen Bedarfs nach frischen Tomaten verwendet werden. Der Staat Kalifornien soll jährlich allein 300 Waggons nach den anderen Staaten versenden.

F. **Ungelöschter Kalk zum Auftauen der Erde.** Bei im Winter durchzuführenden Erdarbeiten verursacht der Frost häufig große Schwierigkeiten und beträchtliche Kosten, da in den gefrorenen Boden die Aushubwerkzeuge nicht eindringen können. Bei einem Schleusenbau bei West Liberty (Vereinigte Staaten) hat man nun, nach der „Toninduſtriezeitung", im vergangenen Winter ein neuartiges Verfahren zum Auftauen des bis zu 1.20 Meter tief gefrorenen Bodens angewendet, an dessen Härte naturgemäß alle Versuche der Trockenbagger und Dampfschaufeln scheitern mußten. Auf den gefrorenen Boden wurde zu handlichen Stücken zerkleinerter, ungelöschter Kalk gebracht, der mit Stroh, Heu, Mist, Brettern und ähnlichen schlechten Wärmeleitern abgedeckt und mit reichlichen Mengen Wassers begossen wurde. Die beim Löschen des Kalkes sich entwickelnde Wärme wurde durch die Abdeckung wirksam gegen Entweichen nach außen geschützt, sodaß zunächst die Erdoberfläche auftaute und so dem sich erwärmenden Wasser Gelegenheit gab, tiefer und tiefer in den Boden einzudringen und ihn völlig aufzuweichen.

In Stuttgart findet von Mai bis Oktober 1914 eine **Ausstellung für Gesundheitspflege** statt, ein gemeinnütziges Unternehmen der Stadt Stuttgart, wissenschaftlich durchgeführt. Durch die Raumfestlegung wird bedingt, daß nur solche Unternehmen ausgewählt werden, die Gegenstände bringen, die vorbildlich die wissenschaftliche Hygiene praktisch zeigen. Leitung: Dr. med. Ingelfinger (ehemaliger Leiter der populären Abteilung „Der Mensch" der Dresdner Hygiene-Ausstellung). Die Stuttgarter Ausstellung wird ein einheitliches, großzügiges Bild des heutigen Standes der Hygiene geben und sie wird in weitgehendstem Maße erfüllen, was man mit ihrer Gründung bezweckt hat: in anschaulicher, leicht faßlicher Weise dem Volke die Gesundheitspflege zum Wohle der Allgemeinheit zu lehren.

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Mitgliedsbeitrag von 5 Mk. beziehungsweise (für Baumwarte und Volksschulen) 3 Mk. für das Jahr 1914 zur Zahlung verfallen.

Der heutigen Nummer liegt für die auswärtigen Mitglieder eine Zahlkarte bei, mittels welcher die Beiträge kostenlos auf unser Postscheckkonto 3529 einbezahlt werden können. Nach erfolgter Bezahlung werden die Mitgliedskarten zugeschickt.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 3. Februar 1914 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung der Beiträge durch Postnachnahme wünschen.

Wir machen aber besonders darauf aufmerksam, daß, nachdem der Verein Gelegenheit zur kostenlosen Einsendung der Beiträge gegeben hat, bei den Nachnahmen sämtliche Portokosten zu Lasten der Mitglieder gehen.

In Groß-Stuttgart werden die Beiträge wieder durch den Vereinsdiener eingezogen.

Der Ausschuß des Württemb. Obstbauvereins.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 2.	Stuttgart, Februar.	1914.

Preis-Ausschreiben.

Auf **1. Juni d. J.** haben wir zu vergeben:

A. Für richtig behandelte, zweckmäßig angelegte, mindestens 5 Jahre alte Zwergobst-, größere Hochstamm-, Halbhochstamm- oder gemischte Obst-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten,

1. an Gemeinden und Vereine: eine **große silberne** und eine **große bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.
2. an Private: eine **große silberne**, eine **kleine silberne** und eine **kleine bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.

B. Für schön gezogene und musterhaft gehaltene, mindestens 5 Jahre ausgepflanzte Spalierobstbäume an Wänden von Gebäuden, Mauern 2c. in geeigneten Tafelsorten,
eine **kleine silberne** und eine **kleine bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.

C. An **Lehrer und Baumwärter** in Württemberg, welche sich um den Obstbau auf dem Lande, insbesondere auch um die Zwergobstzucht verdient gemacht haben:

1. die Zinsen aus der **Kohlhammer-Stiftung** und zwar
ein Preis von 20 *M.* samt Diplom an Lehrer,
zwei Preise von 10—20 *M.* samt Diplom an Baumwärter;
2. vom Verein je eine Vereinsmedaille und ein Diplom an Lehrer und Baumwärter.

Für die **Beurteilung** der zur **Prämierung angemeldeten Obstbaumpflanzungen** kommt folgendes in Betracht:

Dieselben müssen in Württemberg gelegen und mindestens 3 Jahre im Besitz oder in Pflege des Anmelders sein.

Zwerg- oder Formobst- bezw. Spalierbäume müssen, neben zweckentsprechenden Formen und Sorten, Gleichmäßigkeit und richtige Behandlung des Fruchtholzes aufweisen; ferner sind passende Unterlagen, richtige Pflanzweite, sowie Gesundheit der Bäume maßgebend.

Jüngere Hoch- und Halbhochstämme müssen richtig gezogene Baumkronen mit nicht mehr Ästen, als zur Bildung einer vollkommenen Krone notwendig sind, mit stets nach außen gerichteten Verlängerungen und möglichst geradem Mittelast, aufweisen.

Digitized by Google

Die **Stämme** müssen in den ersten Jahren an geschälte, bis 10 cm **unter** die Krone gehende Baumpfähle gebunden und die **Baumscheiben** mindestens auf 1 m im Durchmesser offen, sowie von Unkraut frei sein.

Die **Bäume** müssen in einer, den Sorten, dem Boden, Klima und Lage entsprechenden Entfernung voneinander stehen, so daß jede Baumkrone sich frei entwickeln kann.

Die **Anlage** muß eine verständige und rationelle Baumpflege erkennen lassen, insbesondere müssen die älteren Bäume rein von Moos und Flechten, die Kronen richtig gelichtet und frei von Aststumpen, dürrem Holz und entbehrlichen Wasserschossen sein. Auf eine zweckmäßige Wundbehandlung ist besonders zu achten. Richtige Anbringung von Nistkästen ist erwünscht.

Für **Lehrer und Baumwärter** (C) kommt außer den eigenen Bäumen noch besonders das Maß ihrer Bemühungen und das gute Beispiel für andere Gartenbesitzer in Betracht. Jüngere als **fünfjährige Baumpflanzungen** werden auch bei dieser Prämiierung nicht berücksichtigt.

Bewerbungen sind bis **spätestens 1. März** an das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Eßlingerstraße 15, zu richten, woher auch die **Anmeldeformulare** zu beziehen sind.

Gewerbsmäßige Baumzüchter und selbständige Gärtner **sind von der Konkurrenz ausgeschlossen.** Ein und dieselbe Pflanzung kann nur einmal mit einem Preis bedacht werden.

Stuttgart, 1. Februar 1914.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

☞ Um kostenfreien Abdruck dieses Ausschreibens in württembergischen Zeitungen wird höflichst gebeten.

Einladung zu Praktischen Demonstrationen.

Am **Sonntag den 22. Februar** finden im **Vereinsgarten I** in **Stuttgart** und am **Sonntag den 1. März** im **Vereinsgarten II** in **Cannstatt**

Praktische Demonstrationen über Pflanzung, Umpfropfen und Schnitt der Formobstbäume

statt. Zusammenkunft für Stuttgart vormittags 8½ Uhr an der Straßenbahnhaltestelle „Forststraße" der Linie 5, für Cannstatt vormittags 8½ Uhr an der Straßenbahn-Endstation „Haldenstraße" der Linie 11.

Zu zahlreicher Beteiligung ladet freundlichst ein **Vorstand:** Fischer.

I. Praktischer Obstbau.

Konservenindustrie und Obstsorten.

(Aus: Berichte über Landwirtschaft, herausgeg. vom Reichsamt des Innern, 1913, 28.)

Wir müssen dahin streben, im Obstbau die für die Konservenindustrie in Betracht kommenden Sorten mehr beim Anbau zu berücksichtigen und diese in größeren Mengen heranzuziehen. Jetzt beziehen z. B. viele Fabrikanten ihre Aprikosen und Pfirsiche aus Ungarn, Italien und Frankreich. Könnten wir nicht selbst diese in den abgewirtschafteten Weinbergen unserer Flußtäler anbauen? Nur die Weisungen für den Obstzüchter, was für Sorten gebraucht werden, fehlen. Wenn z. B. heute ein alter Weinberg mit Pfirsichbäumen bepflanzt wird, so werden in der Regel die amerikanischen Frühsorten verwendet, diese aber lösen sich nicht vom Stein, die Kon-

Digitized by Google

servenfabriken können sie nicht brauchen. Kommen nun die Bäume ins Tragen und geben eine große Ernte, so ist trotzdem der Fabrikant auf den Bezug von auswärts angewiesen. Auch der Anbau von Reineclauden, Mirabellen usw. muß mehr berücksichtigt werden.

Dem Obsthändler und nicht in letzter Linie dem Baumzüchter kann kein größerer Gefallen getan werden, als wenn ihm gesagt wird: baut diese oder jene Sorte an, die können wir in großen Mengen brauchen! Nun trifft es sich auch noch in den meisten Fällen, daß die zur Konservierung geeigneten Sorten in der Regel die besten Tafel- und Marktsorten sind, der Obstzüchter geht also gar kein Risiko mit dem Anbau der Konservensorten ein.

Von den Aepfeln sind es hauptsächlich weißfleischige Sorten, welche beim Kochen weiß bleiben, die verlangt werden. 8 Fabriken geben den rheinischen Bohnapfel als den am besten geeignetsten zur Mus- und Marmeladenbereitung an.

Als sehr geeignet wird auch der weiße Wintertaffetapfel bezeichnet. Borsdorfer und Taubenapfel werden von einigen Fabriken besonders bevorzugt. Gravensteiner wird als besonders geeignet, aber als zu teuer im Einkauf angegeben. Außer diesen werden noch genannt:

Bellefleur, Geflammter Kardinal, Harberts-Renette, Boikenapfel, Charlamowsky, Zitronenapfel, Kaiser Alexander, Rosmarin, Weißer Kantapfel, Schafsnase, Sächsische gelbe Renette, Graue Renette. Von einer Fabrik wird Goldparmäne mit angegeben, ich*) bezweifle aber, daß diese ein gutes Produkt liefert; nach meinen Erfahrungen sind die säuerlichen Aepfel vorzuziehen.

Bei den Birnen wundert es mich, daß die Williams Christbirne nicht an erster Stelle steht, wohin sie entschieden gehört. Die Amerikaner haben sich mit den Bartlett Pears, unsere Williams Christbirne, den Weltmarkt erobert. Die amerikanischen Birnen sind aber nicht besser, als unsere hier gebauten Früchte, wie ich dieses wiederholt zu vergleichen Gelegenheit hatte. Ich habe den Anbau der Williams Christbirne in Amerika selbst gesehen, hunderttausend, ja Millionen von Bäumen dieser Sorte davon in einem Obstbaudistrikt. Es ist zu verwundern, daß die Verwendungsmöglichkeit dieser Sorte bei uns so spät erkannt wurde. So erfuhr ich vor einigen Jahren gesprächsweise von einem bedeutenden Fabrikanten, daß er überhaupt noch nicht einmal diese Sorte kannte; andererseits weiß ich, daß eine Fabrik schon vor 17 Jahren selbst eine Plantage von Williams Christbirnen mit mehreren hundert Bäumen anlegte. Wir brauchen nach meiner Meinung zur Konservierung nur 2 Sorten Birnen, eine große, die geteilt wird und weiß beim Kochen bleibt, da kommt nur die Williams Christbirne in Betracht; und eine kleine Sorte, die ganz konserviert wird. Für diesen Zweck wird von den meisten Fabriken die Beste Birne oder auch Sommer-Eierbirne bezeichnet.

Während die Williams Christbirne in ganz Deutschland verbreitet ist und auch vorzüglich gedeiht, kommt als Anbaugebiet für die Beste oder Eierbirne nur Süd- und Westdeutschland in Betracht. Die mittel- und norddeutschen Konservenfabriken sind entweder auf den Bezug aus dortigen Gegenden angewiesen oder sie verwenden die bei ihnen angebauten kleinen Birnen, wie runde Mundnetzbirne, auch Sommer-Bergamotte und Beurré Blanc genannt. Jakobsbirne, Petersbirne, Stuttgarter Geißhirtle usw.

Von größeren Sorten wird von 7 Fabriken die Gute Luise viel verarbeitet, welche ja auch in ganz Deutschland verbreitet ist, aber konserviert kein solch feines Produkt gibt, wie die Williams Christbirne.

Diel's Bb., Köstliche von Charneu und Napoleons Bb. sind mir auch noch angegeben worden. Erstere beiden Sorten halte ich im Notfalle auch noch für sehr geeignet; mit der Napoleons Butterbirne habe ich jedoch ganz schlechte Erfahrungen gemacht, da die Frucht, wenn sie reif wird, viel zu weich ist; außerdem schmeckt sie nur süß, das wenige Aroma, welches sie besitzt, schwindet noch ganz beim Kochen und so haben wir dann nur eine süße Masse ohne jeden ausgeprägten Geschmack.

*) (Der Berichterstatter ist Rosenthal-Rötha.

Digitized by Google

Von Süßkirschen werden hauptsächlich hellfleischige Herz- und Knorpelkirschen verlangt, aber auch viele dunkle großfrüchtige Sorten verarbeitet.

Geeignet sind folgende Sorten:

Napoleons Kirsche,
Große Prinzessinkirsche,
Doktorkirsche,
Eltonkirsche,
Dönnissens gelbe oder Schwefelkirsche,
Schwarze Herzkirsche,
Ochsenherzkirsche,
Hedelfinger Riesenkirsche,
Schwarze Knorpelkirsche.

Sauerkirschen und halbsaure.

Ostheimer Weichsel,
Großer Gobet oder kurzstielige Montmorency,
Königliche Amarelle,
Schöne von Choisy,
Schöne von Chatenay,
Große lange Lotkirsche oder Schattenmorelle,
Königin Hortensia,
Leopoldskirsche.

Pflaumen. Die beste und am meisten verarbeitete Sorte ist die große blaue Hauspflaume, dann die italienische Zwetsche oder Eierpflaume, aber auch Anna Späth eignet sich vorzüglich.

Reineclauden. Es kommt zur Konservierung ausschließlich nur die große grüne Reineclaude in Betracht, weil diese beim Kochen ganz bleibt und ziemlich die Farbe behält.

Mirabellen. Es werden von den Fabriken nur die beiden Sorten Metzer Mirabelle und Mirabelle von Nancy angegeben, erstere wird bevorzugt. Der Ertrag der Bäume der Metzer Mirabelle steht aber weit hinter der Mirabelle von Nancy zurück, so daß in Zukunft letztere vorherrschen wird.

Pfirsiche. Nur weißfleischige vom Stein lösende Sorten kommen in Betracht. Es werden viel Lokalsorten benutzt.

Als pomologische Sorten sind genannt: Weiße Magdalene, Rote Magdalene, Roter Valparaiso. Als vorzüglich geeignete habe ich noch die Große Mignon, Eiserner Kanzler und Präsident Griepenkerl gefunden.

Aprikosen, welche meistens von auswärts bezogen werden und nur in Süd- und Westdeutschland in größeren Mengen angebaut sind, kommen in den Sorten Aprikose von Breda, Ambrosia, Aprikose von Nancy und Luizet zur Verarbeitung. In der Mainzer Gegend ist als Lokalsorte die Wagner-Aprikose viel angepflanzt.

Erdbeeren. 5 Fabriken gaben mir die Sorte Sir Harry an.

Im Jahre 1897 sah ich diese Sorte in der Hamburger Ausstellung in prachtvollen Früchten ausgestellt, was uns auch bewog, dieselbe anzupflanzen. Der Ertrag befriedigte aber nicht und so wurde sie wieder fallen gelassen.

Als weitere Sorten werden genannt:

Jucunda,	Deutsch-Evern,
Kaisers Sämling,	La Constante,
Laxtons Noble,	Garteninspektor A. Koch,
König Albert,	Belle Alliance.

Diesen möchte ich noch anfügen:

Ruhm von Göthen, Königin Luise,
Paradies, Amerikanische Volltragende,

welche am besten beim Kochen die Farbe behalten.

Himbeeren. Es werden große dunkelfrüchtige Beeren verlangt, wie Superlative, Hornet, Knevetts Riesen, Fastolf, Goliath, besonders empfehlenswert ist auch Harzjuwel.

Johannisbeeren. Vor allem großfrüchtige rote Sorten mit möglichst wenig Kernen. Rote Holländische, Rote Versailler, Rote Kirsch, Fay's Fruchtbare, Weiße Versailler, Weiße von Bar le duc, Weiße Holländische, wenig bewährt hat sich rote Kernlose.

Stachelbeeren. Grünbleibende glattschalige Früchte. Am meisten wird Whinhams Industrie (rote Triumphbeere), bei welchen die unreifen Früchte lange grün bleiben, verarbeitet. Für vorzüglich geeignet halte ich die hellgrüne Samtbeere und Weiße Triumphbeere.

Brombeeren. Sandbrombeere oder Theodor Reimers, Lucretia, aufrechte amerikanische Sorten. — —

Welche Obstarten und Sorten können nun in Zukunft von unseren Obstzüchtern noch mehr angebaut werden und sind Erfolg versprechend?

Der Apfelbau ist im Verhältnis zu den

Digitized by Google

übrigen Obstarten gegenwärtig so stark, daß er für Konservenzwecke nicht besonders zu fördern wäre.

Bei den Birnen ist die Anpflanzung und Veredlung der Williams Christbirne noch sehr ausdehnungsfähig, um den Konservenfabriken das nötige Rohmaterial zu liefern. Die Anpflanzung ist nicht an bestimmte Gegenden gebunden, da die Früchte, welche baumreif noch grün und hart sind, jeden Transport aushalten.

Von Süßkirschen sind die hell- und rotfrüchtigen großen Knorpelkirschen unbeschränkt anzubauen, da diese neben der Verwertungsmöglichkeit in der Konservenfabrikation auch zugleich einen Exportartikel bilden.

Als Sorten kommen in Betracht: Große Prinzessin oder Lauermannskirsche, Doktorkirsche, Späte rote Knorpelkirsche.

In Sauerkirschen hat der Bedarf außerordentlich zugenommen und wird auch in Zukunft immer größer werden. Es werden Große lange Lotkirsche, Echte Ostheimer Weichsel, Kgl. Amarelle, Großer Gobet und auch die gewöhnliche Sauerkirsche, welche viel in der Provinz Sachsen und Anhalt usw. angepflanzt ist, zu berücksichtigen sein.

Der Anbau der Pflaumen und Zwetschen genügt vollkommen dem Bedarf der Fabriken. Große grüne Reineclauden und Mirabelle von Nancy sind jedoch noch viel anzupflanzen.

Auch Pfirsiche können unbeschränkt in der Wahl angepflanzt werden, vorausgesetzt, daß das Klima und die Lage dafür passen. Das Auftreten von Harzfluß an den Bäumen ist immer noch kein Zeichen, daß die Verhältnisse dem Pfirsichbaume nicht günstig sind; wie viele alte reichtragende Bäume kenne ich, die Harzfluß haben! Wenn auch einmal ein Ast abstirbt, es bilden sich wieder unter der abgestorbenen Stelle neue. Selbst in vorzüglichen Pfirsichlagen, in Missouri und Kansas, sah ich sehr viele mit Harzfluß befallene Bäume.

Als Sorten kommen nur weißfleischige vom Stein lösende in Betracht. Hauptsächlich werden jetzt viel Lokalsorten und Sämlinge benützt; ich kenne aber Konservenfabriken, welche ihren ganzen Bedarf in Italien decken.

Auch dem Anbau der Aprikosen ist eine große Beachtung zu schenken. Die günstigen Lagen in Süd- und Westdeutschland sind und werden ja schon viel bepflanzt, in der Provinz Sachsen sind Anfänge gemacht worden und versprechen Erfolg, wie mir berichtet wurde.

Die Anbaumöglichkeit für Erdbeeren ist wohl überall gegeben. Die Sorten wechseln aber sehr unter den verschiedenen Verhältnissen, daher auch die verschiedenartigsten Urteile über eine Sorte. Als sehr gute Konservenfrüchte habe ich, besonders der Farbe wegen Königin Luise, Wunder von Cöthen und Paradies kennen gelernt.

Der Anbau von Himbeeren ist unbeschränkt durchzuführen, sobald genügende Arbeitskräfte zur Ernte zur Verfügung stehen, ebenso von Johannisbeeren. Im Anbau von Stachelbeeren ist jedoch Vorsicht zu üben, teils wegen der Gefahr des amerikanischen Meltaues, teils wegen Absatzschwierigkeiten; dagegen sollten Brombeeren mehr bei der Anpflanzung berücksichtigt werden. Ich habe z. B. viele große Brombeerpflanzungen in Nordamerika gesehen und muß mich immer wundern, daß diese sich bei uns so schwer einbürgern. So las ich vor kurzer Zeit den Bericht über die Tätigkeit der Konservenfabriken in Neu-Jersey, wo allein 892 204 Pfund Brombeeren verarbeitet wurden. Ein großer Teil der Schuld wird wohl daran liegen, daß einzelne Firmen eine Menge minderwertiger Sorten bei uns eingeführt haben, welche weder reich tragen, noch sonst schmackhafte Früchte erzeugen.

Der Verbrauch von Obst nimmt gewaltig zu, sowohl Frischgenuß, wie verarbeitet. Entschließen wir uns, nur die besten anbauungswürdigsten Sorten anzupflanzen, vor allem solche, welche unserer Obstverwertungsindustrie von Nutzen sind, so ist damit dem Züchter und der Verwertungsindustrie genützt.

Acht haben auf die Einmachfrüchte!

Ganze Schätze von „Eingemachtem" haben unsere fleißige Hausfrauen aufgestapelt. Ganze Batterien von gut verschlossenen und genau bezeichneten Gläsern stehen auf den Wandbrettern und die köstlichsten Aepfel und Birnen samt allen

Digitized by Google

übrigen Erzeugnissen des Gartens können uns auf Monate und Jahre hinaus erquicken und erfreuen. Wie hat man's doch heutzutage mit den Frischhaltungseinrichtungen so viel besser und bequemer, als zu Großmutterzeiten! Aber auch die Hände regen, gilt's für die häusliche Obstverwertung — vielleicht ebenfalls mehr als früher. Sogar jetzt, wo doch die Einmachzeit schon lange hinter uns liegt im verflossenen Jahr, selbst jetzt hat die sorgsame Hausfrau sich um diesen so überaus wichtigen Punkt des Haushaltungswesens zu kümmern, nämlich: ob unter all den süßen Schätzen nichts schimmelt? ob nichts lose und locker geworden ist? u. dergl. Jetzt heißt es, schreibt Hollmann in den Geisenh. Mitt. Nr. 12, dafür sorgen, daß das, was mit viel Arbeit und Unkosten gewonnen wurde, auch in gutem Zustande erhalten bleibt. Man versäume nicht, die Marmeladen- und Geleegläser des öfteren zu kontrollieren. Wegen des nassen Sommers ist, selbst in Räumen, die trocken liegen, die Gefahr zur Schimmelbildung sehr groß. Man sei daher stets darauf bedacht, nur solche Räume für die Aufbewahrung der Dauererzeugnisse zu wählen, die trocken und luftig sind. Keller sind somit von der Aufbewahrung auszuschalten. Sobald sich einige Gläser vorfinden, die Schimmelrasen zeigen, entferne man sofort das Pergamentpapier und erneuere das Alkoholblättchen. Es muß die oberste Schicht von der Marmelade vorsichtig abgehoben werden, dann lege man ein Alkoholblättchen wieder auf und verbinde das Glas von neuem mit Pergamentpapier.

Auch die in Gläser und Büchsen eingemachten Früchte sind des öfteren zu kontrollieren. Der Inhalt von Gefäßen, bei welchen die Deckel los sind, wird am besten gleich verwertet. Ein Nachsterilisieren ist hiebei nicht am Platze, denn der Inhalt sinkt durch das Nachkochen meistens zu viel zusammen. Um angebrochene Gläser vor dem Schlechtwerden zu schützen, tut man gut, jedesmal nach dem Oeffnen einen kleinen Wattestopfen mit Alkohol zu tränken, denselben anzuzünden und in das Gefäß hineinzulegen. Darnach drückt man den Deckel auf den Gummiring fest auf, bis die Flamme im Gefäße erloschen ist. Auf diese Weise kann man die Behälter wieder luftdicht verschließen. Auch die Blechbüchsen sind ständig zu kontrollieren. Falls sich ein Gefäß vorfindet, bei welchem der Deckel hochgetrieben ist (sog. Bombage), muß dieses sofort entfernt werden. Der Inhalt ist verdorben und verbreitet beim Oeffnen des Gefäßes einen sehr üblen Geruch. Dies trifft hauptsächlich für Gemüsekonserven zu; die Ursache hiefür ist meistens auf ungenügende und ungleichmäßige Sterilisation zurückzuführen.

Auch das Dörrobst muß des öfteren kontrolliert werden; dort, wo sich Schimmelbildung bemerkbar macht, sortiere man sofort die befallenen Früchte aus, wasche den Schimmel ab und verwerte dieselben. Wenn größere Mengen vorhanden sind, müssen die Früchte sofort nachgedörrt werden.

Auslichten.

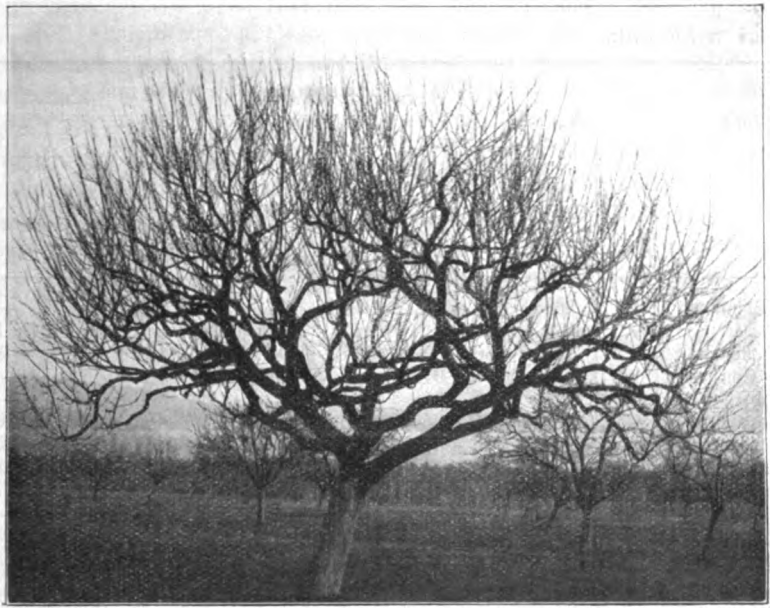
Die Februartage sind so recht dazu geeignet, im Baumgarten und Obstfeld nachzusehen, wo's noch etwa fehlen könnte. Erdarbeiten können wegen des hartgefrorenen Bodens meist nicht ausgeführt werden, zum eigentlichen Baumschnitt ist es öfters zu kalt, aber mit der Säge und Baumscharre kann man auch bei Frost an schönen sonnigen Nachmittagen recht gut arbeiten. Die Singvögel sind dankbar für den Extraschmaus, der für sie dabei abfällt; in Scharen kommen sie die Larven und Käfer absuchen, die beim Abkratzen der Rindenschuppen zur Erde fallen. Findet man also im Baumgarten noch ungereinigte Bäume, dann sollte man sich unverzüglich mit Säge und Baumscharre ans Werk machen. Mit dem nachfolgenden Kalkanstrich wartet man das nächste Tauwetter ab.

Untenstehende Abbildung soll auf eine weitere, leider nur zu oft vernachlässigte Arbeit hinweisen, die von vielen nicht einmal für notwendig erachtet wird. Unser Bild stellt einen vor drei Jahren umgepfropften älteren Baum vor. Die Reiser, die, des Verdienstes halber, viel zu reichlich aufgesetzt wurden, sind alle angewachsen, die meisten Augen haben ausgetrieben, der Pfropfer hat sich um das Schicksal des Baumes, nachdem er sein Geld eingeschoben, nicht mehr gekümmert.

Digitized by Google

Wahrscheinlich wurde die Pfropfung nach der Zahl der aufgesetzten Reiser bezahlt, eine Methode, mit der schon längst hätte aufgeräumt werden sollen.

Hier gibt's Winterarbeit, die, wenn sie wohlbedacht ausgeführt wird, dem Besitzer Freude macht und dem Baum und seinem Fruchtertrag sehr zu statten kommt: der Baum muß gründlich ausgelichtet werden! Zu dichte Kronen sind nicht nur wenig fruchtbar, es setzen sich Krankheiten und Ungeziefer darin fest und die Lebensdauer ist durch das fortwährende Absterben einzelner unterdrückter Aeste gekürzt. Jeder Ast muß soviel Luft und Licht haben, daß er nach allen Seiten Fruchtholz entwickeln kann; das Fruchtholz muß von der Sonne beschienen werden können, sonst ist der Ansatz mangelhaft, oder er fehlt ganz. Jeder Ast soll nur eine Fortsetzung haben, die sich erst in gewisser Entfernung von der Pfropfstelle, nachdem der regelrechte Rückschnitt aufgehört hat, vergabeln darf. Wie sieht dagegen der Baum auf unserer Abbildung aus? Ein undurchdringliches Astgewirre, das sich erst durch Absterben vieler Zweige selbst „putzen" muß, ehe von einer Fruchtbarkeit die Rede sein kann. Deshalb sogleich ans Werk! Es ist schon genug versäumt worden. Was früher durch Abzwicken grüner Triebspitzen hätte zurückgehalten werden können, das muß jetzt als Ast mit der Säge entfernt werden — viel zu teures Backofenholz und viel unnötige Wunden! Nicht vergessen darf werden, die letzteren mit Baumwachs zu überstreichen, der Baum könnte sonst diese zweite Operation sehr übel nehmen. G. Schaal.



Vor drei Jahren umgepfropfter älterer, viel zu dichter Baum; zu viele Pfropfreiser aufgesetzt: nichts geschnitten oder gelichtet.

Feldbepflanzung mit Obstbäumen und landwirtschaftliche Unterkultur.

F. Dem neusten Bericht der Obstbau-Anstalt der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Cassel zu Oberzwehren über ihre Tätigkeit in den Jahren 1911—1912 entnehmen wir zu dieser interessanten Frage: Die im Jahre 1902 begonnenen Untersuchungen über die Fragen des wechselseitigen Verhältnisses zwischen Obstbäumen und landwirtschaftlicher Unterkultur bei Anbau auf derselben Fläche, haben auch in den Berichtsjahren ihre Fortsetzung erfahren. Die Frage: Inwieweit wird die Entwicklung der Bäume in den Feldpflanzungen zurückgehalten durch die landwirtschaft-

Digitized by Google

bauinspektor Winkelmann-Ulm, als Schriftführer Vereinssekretär Schaal. Entschuldigt Hausmann, Herz, Kühnle und Redakteur Gußmann. Den Verhandlungen über Baumschnittfragen wohnten auf besondere Einladung noch an die Herren Baumschulbesitzer Dederer-Feuerbach, Müller-Feuerbach, Schächterle jr.-Cannstatt, Schlenker-Stuttgart, den Beratungen über Revision des Grundblatts die Herren Pater Michael-Beuron und Garteninspektor Schelle-Tübingen.

Bei Vorberatung der Generalversammlung waren verschiedene aktuelle Themas vorgeschlagen. Obstbauinspektor Winkelmann wurde ersucht, einen Vortrag über „Obstbauliche Lehren des Jahres 1913 unter besonderer Berücksichtigung der Frost- und Sturmschäden" zu übernehmen. In der voraufgehenden Vertrauensmännerversammlung wird der Gegenstand „Ausstellungsprogramme" behandelt, Referent Vereinssekretär Schaal.

Der Text zum neuen „Obstbuch" ist von Hofg.-Insp. Hering und dem Vereinssekretär bearbeitet, die Abzüge sind den Ausschußmitgliedern vor einiger Zeit zugestellt worden. Der Vorsitzende gab kurz eine Uebersicht des Inhalts; in eine spezielle Beratung wurde jedoch nicht eingetreten. Es sollen zunächst die in den eingeforderten Korrekturbogen von den Ausschußmitgliedern gemachten Aenderungsvorschläge vom Sekretär zusammengestellt werden und dann eine besondere Kommission bestehend aus den Herren Hering, Lucas, Mährlen und Schaal in Verbindung mit Gußmann die endgültige Redaktion vornehmen.

Ueber „Obstbaumtaxation" referierte der stellvertretende Vorstand, Oek.-Rat Warth. Am 13. November hatte auf dem Burgholzhof in Cannstatt eine Kommissionssitzung stattgefunden, an der die Herren Warth als Vorsitzender, W. Aldinger-Feuerbach, Hering, Kühnle, Mährlen, Schaal, als Beisitzer G. Aldinger-Burgholzhof, teilnahmen. Zuerst theoretisch, nachher praktisch wurden die bisher bekannten Taxationsmethoden und die vom Vereinssekretär neu aufgestellte gründlich geprüft. Herr Kühnle hatte sich der Mühe unterzogen, die Grundzüge der verschiedenen Systeme zusammenzustellen. Einige derselben wurden, weil entweder zu kompliziert oder zu unsicher, gleich zu Anfang ausgeschaltet. Das Resultat der Prüfung war folgendes: in das neue „Obstbuch" werden aufgenommen die beiden Methoden von Oek.-Rat Lucas und Schaal, als diejenigen, welche am schnellsten arbeiten und den reellen Baumwert am sichersten treffen; sie werden zuvor nochmals revidiert nach den Erfahrungen, die bei der Prüfung gemacht worden sind. Erwähnt soll ferner werden das Christ-Junge'sche Verfahren; von dessen Empfehlung wird jedoch abgesehen, weil es nicht einfach und auf manche Verhältnisse kaum anwendbar ist, auch verschiebt eine geringe Abweichung im ermittelten Durchschnittserntewert das Endergebnis ganz bedeutend. Ein von Herrn G. Aldinger aufgestelltes neues System wurde, weil noch nicht vollständig durchgearbeitet, zurückgestellt. Bei den Beratungen war einheitlich die Meinung zum Ausdruck gekommen, daß jedes System nur als Grundlage bei Abschätzungen angenommen werden dürfe, und Abweichungen von der Taxe nach oben oder unten z. B. in folgenden Fällen begründet seien:

1. durch größere oder geringere Ortsnähe,
2. durch höhere ideelle Werte (Schattenspendung, Flankierung und Zierde von Gebäuden),
3. durch unzuträgliche Untergrundsverhältnisse (Kies- oder Felsgrund, Ueberschwemmungsgebiete).

Auch darin war die Kommission vollständig einig, daß bei jeder Schätzung das subjektive Empfinden immer eine gewisse Rolle spiele und niemals ganz ausgeschaltet werden dürfe und könne.

Von einigen „Anträgen zur Generalversammlung" nahm der Ausschuß Kenntnis.

Das Gesuch eines Obstbauvereins im Schwarzwaldkreis um Bewilligung eines Beitrags zur Anlage eines Vereinsgartens mußte u. A. der Konsequenzen wegen abgelehnt werden. Die Gewährung eines Beitrags zur Anlage von Mustergärten an dem Landesverein angeschlossene Bezirksvereine (soweit es der jeweilige Vermögensstand des W. O.-V. gestattet) soll künftig von der Erfüllung nachfolgender Bedingungen abhängig gemacht werden:

1. Vorlage eines zweckmäßigen Bepflanzungsplans, mit genauen Angaben über Sortenwahl und Baumformen;
2. Einreichung eines genauen Kostenvoranschlags;
3. Angabe der Bezugsquellen für das Pflanzmaterial und des die Pflanzung Ausführenden.

Aus der Mitte der Versammlung wurde, wie sr. Zt. auch auf der Generalversammlung, der Wert solcher Vereinsgärten nach den gemachten Erfahrungen als sehr zweifelhaft bezeichnet.

Einstimmig beschlossen wurde, unser langjähriges verdientes Ausschußmitglied, Herrn Albert Herz-Stuttgart, anläßlich seines 80. Geburtstags (3. Dezember) zum Ehrenmitglied zu ernennen.

Die Beratung der

Baumschnitt- und Obstbaufragen

leitete der Vorstand ein mit dem Hinweis, daß bereits in der Sitzung vom 19. Juli ds. Js., ein Teil der aufgestellten Fragen durch-

Digitized by Google

beraten worden sei. Nachstehend geben wir die zu den einzelnen Fragen gefaßten Beschlüsse bekannt:

1. Bei Pyramiden auf Zwergunterlage soll künftig der Serienabstand niemals unter 30 cm, bei solchen auf Wildling veredelt nicht unter 35 cm angenommen werden.

2. Der Etagenabstand bei Kernobstspalieren wird auf mindestens 30 cm, bei Pfirsichspalieren auf 60 cm, bei Weichselspalieren auf mindestens 40 cm festgesetzt.

3. Bei der Aufzucht und dem Weiterbau der Formbäume sollte allgemein mehr nach dem Grundsatz verfahren werden, den Mitteltrieb, resp. die oberen Partien zu Gunsten der unteren mehr zurückzuhalten, also möglichst nicht jedes Jahr eine neue Etage oder Serie anzuschneiden.

4. Bei der Formierung von Spalieren sollten die Schrägstäbe nicht direkt am Ansatz der Seitenarme, sondern etwa 4—5 cm unterhalb derselben angebracht werden, um die Bäume später bequemer zu Verrier-Palmetten umformen zu können.

5. Bei den Kronen der Kernobstbäume ist schon in der Baumschule darauf zu sehen, daß nur höchstens 6 Seitenzweige um den Mitteltrieb belassen werden.

6. Beim Schnitt 2jähriger Kronen in der Baumschule dürfen die Seitenäste nicht auf kurze Stummel zurückgenommen werden.

7. Für Aprikosen ist die Hoch- und Halbstammform den Büschen vorzuziehen, beim Pfirsich ist der Fall umgekehrt.

8. Bei Heranzucht von Spalieren und Cordons ist mehr wie bisher Rücksicht auf die hierzu geeigneten Sorten zu nehmen.

9. Schneiden oder Nichtschneiden beim Pflanzen? Eine volle Uebereinstimmung war in dieser Frage nur bezügl. des Steinobstes zu erzielen, das stets beim Pflanzen im Frühjahr zurückgeschnitten werden muß. Stein- und Kernobst, das im Herbst gepflanzt wird, darf nicht sogleich, sondern erst nach Winter geschnitten werden, dann aber auch bestimmt. Im Frühjahr gepflanztes Kernobst kann entweder sofort oder auch erst im nächsten Frühjahr beschnitten werden, die Beschaffenheit der Bäume und Bodenverhältnisse sind hier entscheidend.

10. Bäume, die am Standort stehen, sollen nicht länger einem regelmäßigen Schnitt unterworfen bleiben, als der Aufbau der Krone dies unbedingt verlangt; Kernobsthochstämme 4 bis 6 Jahre (unter Berücksichtigung der Sorteneigentümlichkeit), Pyramiden dauernd, Buschbäumen ist möglichst bald Freiheit zu lassen.

11. Der eigentliche Sommerschnitt soll, wie schon im ersten Obstbuch geschehen, nicht mehr als Notwendigkeit gelehrt werden.

12. Dagegen ist das Fruchtholz der Hochstämme, ebenso wie bei Formbäumen, einmal im Jahr rechtzeitig zu pinzieren und zwar bis zur Fertigstellung der Krone.

13. Bei Pfirsichbuschbäumen ist einmaliger Rückschnitt nach dem Pflanzen im Frühjahr zu empfehlen, im zweiten Jahr event. noch ein ausgleichender Schnitt; ein späteres Verjüngen, jedenfalls aber nicht zu spät, hat nur in besseren Lagen Erfolg.

14. Bei Weichselspalieren ist wenig Rückschnitt und öfteres Heften der Zweige (also Fächerspalier) besser als regelmäßiger Schnitt. Die Weichselbüsche, eine sehr empfehlenswerte Form, sind wie Pfirsichbüsche zu behandeln.

15. Freistehende Spaliere, zu denen besondere Gerüste angebracht werden müssen, sind nur für Liebhaber zu empfehlen, Wandspaliere dagegen überall.

16. Bei umgepfropften Bäumen soll im Allgemeinen nie mehr als 1 Reis auf einem Kopf herangezogen werden: die übrigen sind im 2. oder 3. Jahr ganz zu entfernen, nachdem sie gleich von Anfang an im Wachstum durch Pincieren gehemmt wurden.

17. Als Veredlungsmethode wird das Geißfußpfropfen für jüngere Bäume, das seitliche Spaltpfropfen für ältere Bäume in windigen Lagen besonders empfohlen, Mittelspaltpfropfen — und vollends ohne Verband — dagegen verworfen. Beim Rindepfropfen ist es vorteilhaft, die Rinde nur einseitig zu lösen und möglichst lange Schnittflächen an den Edelreisern zu machen (verbessertes Rindepfropfen).

18. Die umgepfropften Aeste dürfen auf keinen Fall kahl geschoren werden, alles bisherige Fruchtholz ist sorgfältig zu schonen; es muß nur kurz gehalten, kann auch später noch umgepfropft werden. Senkrechte Zugäste sind zu vermeiden; wo ein Abbrechen der Edelreiser durch Vögel zu fürchten ist, sollten senkrechte Stangen mit Querlatten aufgestellt werden.

Bei der Beratung waren die Gäste auch stimmberechtigt. Man kam einstimmig darin überein, daß bei Vorträgen und praktischen Demonstrationen völlige Einigkeit unter den anwesenden Fachleuten in diesen Fragen herrschen müsse und daß diese Lehren, wie sie im neuen Obstbuch auf Grund der heutigen Aussprache aufgenommen werden, für alle vom W. O. V. beauftragten Sachverständigen bis auf weiteres bindend sein sollen.

Es hat sich bei der sehr gründlichen Aussprache über die vorgenannten Punkte wieder gezeigt, daß im Großen und Ganzen über die Grundzüge des Obstbau- und Baumschulbetriebs völlige Uebereinstimmung herrscht und aufgetauchte

Digitized by Google

Meinungsverschiedenheiten häufig ihren Grund in anderen Anbauverhältnissen hatten. Soweit in gewissen Fragen eine volle Uebereinstimmung nicht erzielt werden konnte, hat die offene Aussprache wenigstens dazu beigetragen, daß man gegnerische Ansichten verstehen lernte und sie zweifellos auch prüfen wird.

Die Revision des „Grundblatts"

nach den Beschlüssen auf dem Obstbautag in Spaichingen nahm den Rest des Nachmittags vollauf in Anspruch. Bei der weitaus größten Zahl der bisherigen Grundblattsorten herrschte völlige Uebereinstimmung bezügl. ihrer Wertschätzung. Um neuaufzunehmende Sorten entspann sich ein lebhaftes Für und Wider. Als Resultat der Beratung wurden die nachfolgenden Veränderungen im „Grundblatt" beschlossen:

Zunächst wurden 12 Apfelsorten als die wertvollsten zum allgemeinen Massenanbau in Württemberg ausgewählt; es sind dies: Charlamowsky, Apfel aus Croncels, Geflammter Kardinal, Goldparmäne, Jakob Lebel, Parkers Pepping, Winter-Rambour, Schöner v. Boskoop, Boikenapfel, Kleiner Langstiel, Roter Trierer Weinapfel und Großer Bohnapfel.

Sodann soll unter den anderen Sorten eine Abtrennung in der Weise Platz greifen, als eine Anzahl noch wenig erprobter, besonders anspruchsvoller, oder nicht mehr allgemein empfehlenswerter Sorten, besonders zusammengefaßt wird zu einem „Liebhaber- bezw. Versuchs-Sortiment".

Neu aufzunehmen sind: Gellini und Luxemburger Mostbirn.

Zu streichen sind von den seitherigen Grundblattsorten: Aepfel: Großherzog Friedrich von Baden, Ribston Pepping, Kanada Renette, Purpurroter Cousinot, Grüner Fürstenapfel, Roter Eiserapfel; Birnen: Doppelte Philippsbirn, Holzfarbige Butterbirn, Esperens Herrenbirn, Sommer-Eierbirn, Birn v. Tongre, Grumbkower Butterbirn, Regentin, Welsche Bratbirn.

In das Liebhaber-, resp. Versuchssortiment wurden verwiesen: Aepfel: Cors Orangen-Renette, Ananas-Renette, Berlepsch' Gold-Renette; Birnen: Windsorbirn, Marguérite Marillat, Hardenponts Wtr. Butterbirn, Jeanne d'Arc, Olivier de Serres, Edelcrassane, Comtesse de Paris, Schöne von Abrès.

Die Rubrik „Bemerkungen" soll noch weiter ausgedehnt werden.

Alle weiteren Anträge wurden abgelehnt, insbesondere der, daß auch Lokalsorten ins „Grundblatt aufgenommen werden sollen; über deren Vorzüglichkeit herrschte zwar kein Zweifel, sie sollen aber nur dort in größerem Umfang angebaut werden, wo sie sich eingebürgert haben. Das Kapitel „Lokalsorten" wird in einigen Jahren, wenn eine Auswahl zum Versuch in unserem Vereinsgarten in Leonberg getroffen werden muß, eingehend bearbeitet werden. Ein Antrag von Garteninspektor Schelle-Tübingen, die Sorten nach klimatisch und geographisch abgetrennten Gebieten in 4 Gruppen abzuteilen, wurde dem Ausschuß als Material überwiesen.

Vorstand Fischer schloß die Sitzung mit dem Wunsch, daß die heutigen Arbeiten wieder zur Hebung und Förderung des heimischen Obstbaus beitragen mögen. G. Schaal.

Neuordnung der Gebäudebrandversicherung.

Wie durch die Presse bekanntgegeben wurde, hat der Ausschuß der Ersten Kammer für Innere Verwaltung den Herrn Staatsminister Dr. von Pischek zum Referenten für diese Gesetzvorlage bestellt und am 1. Dezember sich mit der sehr umfassenden Arbeit des Herrn Berichterstatters erstmals befaßt.

Auch der württembergische Obstbau hat ein großes Interesse an dieser neuen Vorlage, weil nach dem seitherigen Gebäudebrandversicherungsgesetz für Obstbäume, die in Brandfällen zu Grunde gingen, oder beschädigt wurden, eine Vergütung nur insoweit gegeben wurde, als ein Schaden durch Löscharbeiten entstanden ist. Im neuen Gesetzentwurf soll eine Aenderung dieser Bestimmung nicht vorgesehen sein. Es hat sich deshalb unser Vereinsvorstand Fischer an Herrn von Pischek mit der Bitte gewandt, er möge bei der Behandlung der Vorlage dafür eintreten, daß künftig für alle in Brandfällen beschädigten Bäume eine sachgemäße Vergütung gewährt werde. Wir glauben, die Hoffnung aussprechen zu dürfen, daß der Herr Berichterstatter der Ersten Kammer sowohl als die Landstände in dieser nicht unwichtigen Sache dem gewiß berechtigten Wunsch der obstbautreibenden Bevölkerung entsprechen werden. Namentlich auf dem Lande ist oftmals der Schaden, den ein Gebäudebrand an Obstbäumen verursacht, sehr erheblich und für die Betroffenen ein großes Unglück.

Digitized by Google

III. Monats-Kalender.

Januar.

Fast konnte man bis in den Anfang Dezember hinein von verkehrter Jahreszeit reden. Nicht bloß von Herbstblühern hat man gehört, sondern sogar von — Wintertragern! So wurde im November aus Stuttgart gemeldet, daß in mehreren Gärten an einem Birnbaum eine zweite Ernte heranreife — Vollständig ausgereifte Walderdbeeren wurden im Ober- und Unterland gefunden; blühende Preßlinge und Himbeeren waren keine Seltenheit. Veilchen und andere Frühlingsblumen schauten sich verwundert in der Herbstlandschaft um. Aber dann kam, wie es auf Weihnachten zuging, doch der erste Schnee und das war gut so. Und es war doch auch gut so, daß der Herbst so merkwürdig milde, fast sommerlich gewesen mit seinen nächtlichen Novembertemperaturen von 8—10° Wärme und tagsüber gar mit Wärme bis 15°! Dank dieser außerordentlich milden Herbstwitterung konnte das Holz der Bäume ausreifen, soweit diese nicht zu stark unter dem Frühjahrsunwetter gelitten haben. Die Fruchtknospen sind allenthalben zu kräftiger Entfaltung gelangt, so daß sie fürs kommende Jahr viel versprechen. Darum mit Freuden an die bekannten Winterarbeiten, als da sind: Umhauen und Ausgraben alter nichtsnutziger Bäume („was hindert er das Land?"), Absägen dürrer oder kranker oder überhaupt unnützer Aeste und Zweige, Schneiden der Edelreiser für künftige Umpfropfung (wers versteht! — wers nicht versteht, lieber durch einen Fachmann!); wobei zu beachten, was der Württ. Obstbauverein auch jetzt wieder, z. B. am Schluß des letzten Dezemberheftes des „Obstbau", Seite 203, seinen Mitgliedern hilfreich anbietet („Abgabe von Edelreisern an unsere Vereinsmitglieder"). Für neue Obstanlagen den Plan entwerfen. Den für die Bäume bestimmten Komposthaufen wieder einmal umstechen. Stalldünger, festen und flüssigen, an Bäume geben. Zur Behandlung zurückgefrorener Nußbäume notierten wir uns — als Ergänzung des Aufsatzes in „Obstbau" 1913, Oktober, Seite 162, aus einem Fachblatt folgendes: Durch den Aprilfrost haben leider die Nußbäume ungeheuer gelitten, immerhin trieben bei der warmen Juniwitterung die meisten in den unteren Kronenteilen oder am Stamme wieder aus. Ich möchte anraten, solche Bäume während des Sommers auszuschneiden, beziehungsweise auf den neuen Austrieb zurückzustutzen. Der Sommer ist hiezu die geeignetste Zeit. Empfehlen möchte ich freilich, die Wunden mit Baumwachs oder bei großen Bäumen wenigstens mit Teer zu verstreichen. Andernfalls wäre eine Infektion der Wunde durch Baumschwämme unausbleiblich. —

Im Gemüsegarten: Bepflanzungsplan anlegen. Gartengerätschaften nachsehen und instandsetzen. Samen bestellen. — Im Ziergarten: bei starkem Schnee schütteln, was unter der Last brechen könnte. Die Ueberwinterungspflanzen in Zimmer und Keller recht sauber halten, und das aufmerksam lesen, was über „Zimmerpflanzen" — auch über ihre winterliche Pflege — im heutigen Obstbauheft steht, und das Gelesene auch befolgen.

IV. Schädlings-Kalender.

Januar.

Die Leimringe gegen den Frostspanner dürfen bis Mitte des Monats und noch länger fängisch d. h. klebrig gehalten werden; den „Frostspanner" geniert auch der „Frost" nicht. Auch nach starkem Regen oder bei langanhaltender windiger Witterung wird oft ein Neustreichen notwendig sein; auch dann, wenn sich eine Masse Frostspannerweibchen und andere Schädlinge auf den Ringen gefangen haben. Oft genügt, namentlich wenn der Leim von Anfang an ziemlich stark, 2 bis 3 mm dick, aufgetragen war, ein Ausstreichen der Oberfläche mit einem Spachtel oder einem Bürstchen, um den Ring wieder fängisch zu machen. Mit Schluß des Monats nimmt man die Leimringe ab und verbrennt sie. Möglich, daß sich unterhalb der Ringe am Stamm Eierablagen finden von Weibchen, die da schon Halt gemacht haben. Diese Eier müssen bei dieser Gelegenheit natürlich vernichtet werden. In einem badischen Flugblatt heißts u. a.: Um einen durchschlagenden Erfolg zu erzielen, ist dringend zu empfehlen, daß innerhalb der einzelnen Gemarkungen alle Bäume, event. durch die Organe der Gemeinde, auf Gemeindekosten gegürtelt werden. Im Kampfe gegen Ungeziefer und Krankheiten

Digitized by Google

steht der einzelne ziemlich machtlos da; der Erfolg ist umso leichter und sicherer zu erringen, je allgemeiner und pünktlicher die erforderlichen Maßnahmen zur Durchführung gelangen. Zur Schädlingsverminderung hat uns wohl wieder einmal die Natur geholfen mit ihrem außerordentlich milden Herbstwetter 1913 (bis in den Dezember hinein!). Wenn die Natur nicht mittut und zwar nicht kräftig und deutlich mittut, so sind wir gegen Schädlinge und das überwuchernde Ungeziefer machtlos. Aber gerade in dem Punkt und jenem haben wir gute Aussicht. In milden Tagen hat sich die gefährliche Brut sehr stark entwickelt, war zum Teil sogar zum Ausschlüpfen gelangt und sonnte sich noch an der Oberfläche. Maikäfer z. B., gesund und krablig, tauchten in verschiedenen Redaktionen auf. Plötzlich auftretender Frost würde Unmassen töten. Auf solche Naturhilfen muß sich bei aller Menschenkunst auch unser Obstbaustand verlassen, nachdem er im vorigen Jahr so schlecht weggekommen ist. — Zur Naturhilfe rechnen wir vor allem unsere nützlichen Singvögel. Für diese gilt es den Winter über um ein doppeltes sorgen: 1. Fütterung, 2. Nistkästchen. Es ist bekannt: die Vögel können große Insektenplagen nicht beseitigen, aber sie können sie verhüten; daher vorsorgen und die Vögel nicht erst dann zu Hilfe rufen, wenn der Raupenfraß begonnen hat. Da heißt Numero Eins zur jetzigen Winterszeit: Nahrung geben. Und dann gleich als Nummer 2: Wohnung geben. Bei letzterem Punkt achte man doch auf die Wichtigkeit richtiger Befestigung der Nisthöhlen! Niemals sollten statt Eichenholzleisten und an Stelle der Schraubennägel Leisten und Deckel aus Weichholz und Drahtstifte zum Annageln oder etwa gar Draht zum Anbinden verwendet werden! Schlecht befestigte Nistkästchen fallen bald herunter, gut angebrachte hängen noch nach 20 Jahren fest. Nistkästchen aus Birkenholz sind ihrer geringen Haltbarkeit wegen nichts nutz und hinausgeworfenes Geld. Meisenhöhlen sind mindestens 30 Schritt voneinander entfernt aufzuhängen, aber auch in diesen Abständen erst dann, wenn genügend Vögel vorhanden sind; andernfalls nisten sich in den leeren Höhlen nur Feinde (Mäuse, Haselmäuse, Wanderratten usw.) ein. Die da und dort empfohlenen tönernen Nisturnen sind zwar nicht ganz zu verwerfen; im allgemeinen aber ziehen die Vögel, wenn sie die Wahl haben zwischen Holzhöhle und Tonurne, die Holzhöhle vor, die sowohl gegen Ueberhitzung wie gegen Durchkältung viel mehr Schutz bietet. Künstliche Schwalbennester aus Gips sind übrigens von den Schwalben angenommen worden. — Noch eins zur menschlichen Mithilfe in der Schädlingsbekriegung: Karbolineum ist oft über Gebühr gelobt und über Gebühr verworfen worden. Nur nicht das Kind mit dem Bad ausschütten! Gegen Schildläuse z. B., zu richtiger Zeit und in richtiger Weise angewendet, hilfts. Die „Geisenh. Mitt." schreiben darüber (1913, 12): Die Schildläuse, namentlich die rote austernförmige und die gelbe austernförmige (Diaspis fallax und Aspidiotus ostreaeformis) richten hier großen Schaden an; die Birnen insbesondere haben schwer zu leiden und werden oft vollständig zu Grunde gerichtet. Alle angewandten Mittel brachten keinen Erfolg, bis wir zum Carbolineum griffen. Durch einen Anstrich mit einer 30- bis 40%igen Lösung wurden sämtliche Schildläuse getötet, ebenso auch alle anderen Schädlinge, die sich am Stamm und an den Aesten aufhalten. Die Bäume, die bisher kaum trieben und geringe Ernten minderwertiger Früchte lieferten, fingen wieder an, zu treiben und reiche Ernten schöner Früchte zu bringen. Außer zum Bestreichen der Aeste und Stämme wenden wir das Karbolineum noch zum Bespritzen der Bäume an. Regelmäßig im Februar wird ein großer Teil der Bäume mit einer 10- bis 15%igen Lösung bespritzt. Seitdem wir diese Maßnahmen durchführen, ist eine bedeutende Abnahme der Schädlinge, insbesondere der Blattläuse, roten Spinnen und Milben festzustellen. Zum Bestreichen der Aeste und Stämme empfiehlt es sich, eine 40%ige Lösung zu nehmen, denn durch schwächere werden die Schildläuse nicht sämtlich vernichtet, während man zum Bespritzen nur bis zu 15% gehen darf, da durch stärkere Lösungen die Knospen und jungen Triebe beschädigt werden sollen. Von besonderer Wichtigkeit ist der Zeitpunkt der Anwendung des Karbolineums. Es darf niemals angewendet werden, wenn die Bäume belaubt sind, sondern nur während der Saftruhe. Im Sommer darf man auch nicht mit den schwächsten Lösungen spritzen; das würde nur schaden, aber keinen Nutzen bringen. Wir haben herausgefunden, daß die beste Zeit zur Anwendung des Karbolineums im Februar bis Mitte März ist. Um diese Zeit regt sich in den Schädlingen schon neues Leben; sie kommen aus ihren Schlupfwinkeln und Winterhüllen hervor, so daß sie jetzt bedeutend empfindlicher sind und eher getötet werden können wie im Winter. Sobald aber die Knospen aus ihren Hüllen hervorkommen, darf man nicht mehr spritzen oder streichen. Das zur Verwendung kommende Karbolineum muß vollkommen wasserlöslich sein, so daß man es in jeder beliebigen Verdünnung anwenden kann.

Digitized by Google

Der Obstbau vor 250 Jahren.

Erneuter und vermehrter Baum- und Obstgarten / nemlich: **Eine kurze / jedoch deutliche Anweisung zur Baumgärtnerey und Peltzkunst***) vermittelst welcher fruchtbringende Bäume angerichtet und häulich erhalten werden können. In zweyen Theilen / Aus alten und neuen Schrifften wohlerfahrener Baumgärtner / abgefasst / auch mit eigner Erfahrung bewährt. Zum andern mahl herfürgegeben von Wolfgang Jacob Dümler. Nürnberg, im Jahre Christi 1664.

Das sehr interessante Buch handelt in einer Reihe von Capiteln: Von der Bäume Lust und Nutzen. Von deß baumgartens Gelegenheit. Von deß Grunds Beschaffenheit. Von Verwahrung deß Gartens. Vom Unterschied der Bäume. Von zahmen und wilden Stämmen / wo dieselben zu bekommen. Was daran zu beobachten. Wie sie sollen außgegraben und versetzet werden. Wie man dieselben tungen / Anpfählen / Hacken / Schaben / Schneiden / Ihnen laßen / begiessen soll. Von Versetzung großer Bäume. Von der Bäume natürlichen Neigung und Widerwertigkeiten. Vom Peltzen insgemein. Absonderlich von Peltzreisern. Wann und wie dieselben zu brechen und wie sie vermehrt werden sollen. Von der Zeit / in welcher das Peltzen geschehen soll? Auf welche Bäume zu peltzen. Ueber die verschiedenen Arten des Peltzens. Von Pfleg und Wert der gepeltzten Bäume. Von den Baumkrankheiten / deren Ursachen / und von den Heylmitteln. Von Ungezieffer / welches die Bäume beschädigt / und wie demselben zu steuern. Wie man die mit Obst beschwerte Bäume unterstütze / damit dieselben nicht schaden nehmen. Wann und wie das zeitige Obst abzublaten seye / damit dasselbe in die Harre thaure ꝛc.

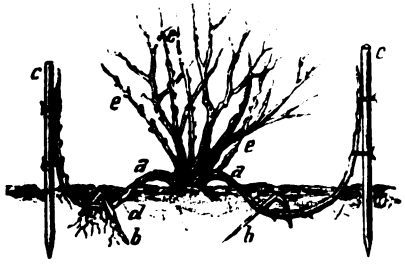
Wir glauben den Vereinsmitgliedern zum neuen Jahre eine besondere Freude zu bereiten, wenn wir einzelne Kapitel im „Obstbau" zum Abdruck bringen. Fischer.

*) Peltzen = Veredeln, Propfen.

V. Brief- und Fragekasten.

Frage. Wie und wann vermehrt man Stachelbeeren?

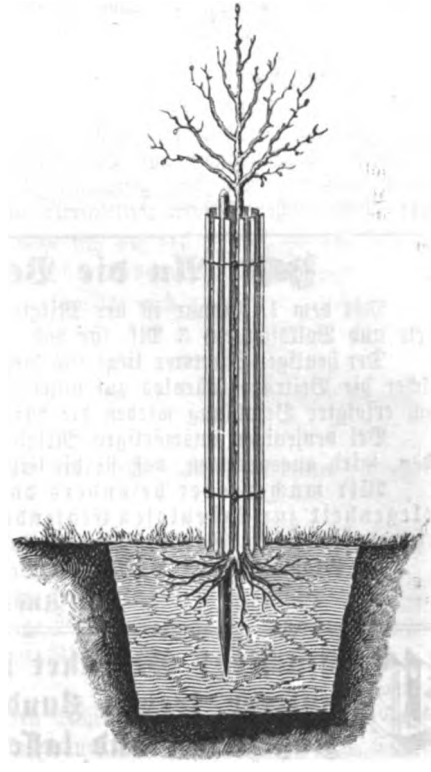
Antwort. Wenn die Stachelbeeren auf gutem lockerem Land stehen, so ist die Vermehrung sehr leicht. Sofort nach der Ernte der Beeren Ende Juli heftet man, wie aus beistehender Abbildung zu ersehen ist, einige der



unteren Triebe von jedem Stock nieder, hakt sie in der Erde fest, bedecket diese Stelle etwas mit lockerem Grund und heftet die Spitzen an eingesteckten Stäbchen senkrecht hoch. Bis zum nächsten Frühjahr sind die abgesenkten Zweige bewurzelt und können nun von der Mutterpflanze getrennt und sofort zur Pflanzung verwendet werden.

Frage. Wie schütze ich meine Obstbäume am besten gegen Weidevieh?

Antwort. Entweder wie auf nebenstehender Abbildung durch Umgatterung mit dünnen Latten,



Digitized by Google

oder noch besser: Man schlägt drei starke Pfähle, im gleichseitigen Dreieck in 35 cm Durchmesser um den Baum, kräftig in den Boden ein, schützt den Baum vorher gegen Hasenfraß mit einer Drahthose und umzieht in 20 cm Abstand spiralförmig von oben nach unten die drei Pfähle mit Stacheldraht. Dieser letztere Schutz hat sich als sehr sicher erwiesen, das Vieh verletzt sich nicht, weil es nach der ersten Berührung dauernd von der Stellage abgeschreckt ist.

VI. Kleine Mitteilungen.

F. **Ueber den Tomatenverbrauch in Nordamerika** schreibt „Gardener's Chronicle": „Die Tomatenkultur hat in Amerika binnen verhältnismäßig kurzer Zeit außerordentlich zugenommen. Noch 1829 sollen in den Vereinigten Staaten die Tomaten allgemein für giftig gehalten worden sein und gab es dafür noch gar keine Nachfrage. Jetzt sind 500 000 Acres (200 000 Hektar) Land mit Tomaten bestellt, die sowohl zu Konservenzwecken als zur Deckung des großen Bedarfs nach frischen Tomaten verwendet werden. Der Staat Kalifornien soll jährlich allein 300 Waggons nach den anderen Staaten versenden.

F. **Ungelöschter Kalk zum Auftauen der Erde.** Bei im Winter durchzuführenden Erdarbeiten verursacht der Frost häufig große Schwierigkeiten und beträchtliche Kosten, da in den gefrorenen Boden die Aushubwerkzeuge nicht eindringen können. Bei einem Schleusenbau bei West Liberty (Vereinigte Staaten) hat man nun, nach der „Tonindustriezeitung", im vergangenen Winter ein neuartiges Verfahren zum Auftauen des bis zu 1.20 Meter tief gefrorenen Bodens angewendet, an dessen Härte naturgemäß alle Versuche der Trockenbagger und Dampfschaufeln scheitern mußten. Auf den gefrorenen Boden wurde zu handlichen Stücken zerkleinerter, ungelöschter Kalk gebracht, der mit Stroh, Heu, Mist, Brettern und ähnlichen schlechten Wärmeleitern abgedeckt und mit reichlichen Mengen Wassers begossen wurde. Die beim Löschen des Kalkes sich entwickelnde Wärme wurde durch die Abdeckung wirksam gegen Entweichen nach außen geschützt, sodaß zunächst die Erdoberfläche auftaute und so dem sich erwärmenden Wasser Gelegenheit gab, tiefer und tiefer in den Boden einzudringen und ihn völlig aufzuweichen.

In Stuttgart findet von Mai bis Oktober 1914 eine **Ausstellung für Gesundheitspflege** statt, ein gemeinnütziges Unternehmen der Stadt Stuttgart, wissenschaftlich durchgeführt. Durch die Raumfestlegung wird bedingt, daß nur solche Unternehmen ausgewählt werden, die Gegenstände bringen, die vorbildlich die wissenschaftliche Hygiene praktisch zeigen. Leitung: Dr. med. Ingelfinger (ehemaliger Leiter der populären Abteilung „Der Mensch" der Dresdner Hygiene-Ausstellung). Die Stuttgarter Ausstellung wird ein einheitliches, großzügiges Bild des heutigen Standes der Hygiene geben und sie wird in weitgehendstem Maße erfüllen, was man mit ihrer Gründung bezweckt hat: in anschaulicher, leicht faßlicher Weise dem Volke die Gesundheitspflege zum Wohle der Allgemeinheit zu lehren.

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Mitgliedsbeitrag von 5 Mk. beziehungsweise (für Baumwarte und Volksschulen) 3 Mk. für das Jahr 1914 zur Zahlung verfallen.

Der heutigen Nummer liegt für die auswärtigen Mitglieder eine Zahlkarte bei, mittels welcher die Beiträge kostenlos auf unser Postscheckkonto 3529 einbezahlt werden können. Nach erfolgter Bezahlung werden die Mitgliedskarten zugeschickt.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 3. Februar 1914 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung der Beiträge durch Postnachnahme wünschen.

Wir machen aber besonders darauf aufmerksam, daß, nachdem der Verein Gelegenheit zur kostenlosen Einsendung der Beiträge gegeben hat, bei den Nachnahmen sämtliche Portokosten zu Lasten der Mitglieder gehen.

In Groß-Stuttgart werden die Beiträge wieder durch den Vereinsdiener eingezogen.

Der Ausschuß des Württemb. Obstbauvereins.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 2. | Stuttgart, Februar. | 1914.

Preis-Ausschreiben.

Auf **1. Juni d. J.** haben wir zu vergeben:

A. Für richtig behandelte, zweckmäßig angelegte, mindestens 5 Jahre alte Zwergobst-, größere Hochstamm-, Halbhochstamm- oder gemischte Obst-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten,

1. an Gemeinden und Vereine: eine **große silberne** und eine **große bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.
2. an Private: eine **große silberne**, eine **kleine silberne** und eine **kleine bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.

B. Für schön gezogene und musterhaft gehaltene, mindestens 5 Jahre ausgepflanzte Spalierobstbäume an Wänden von Gebäuden, Mauern 2c. in geeigneten Tafelsorten,

eine **kleine silberne** und eine **kleine bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.

C. **An Lehrer und Baumwärter** in Württemberg, welche sich um den Obstbau auf dem Lande, insbesondere auch um die Zwergobstzucht verdient gemacht haben:

1. die Zinsen aus der Kohlhammer-Stiftung und zwar
   ein Preis von 20 *M.* samt Diplom an Lehrer,
   zwei Preise von 10—20 *M.* samt Diplom an Baumwärter;
2. vom Verein je eine Vereinsmedaille und ein Diplom an Lehrer und Baumwärter.

Für die **Beurteilung** der zur **Prämierung angemeldeten Obstbaumpflanzungen** kommt folgendes in Betracht:

Dieselben müssen in Württemberg gelegen und mindestens 3 Jahre im Besitz oder in Pflege des Anmelders sein.

Zwerg- oder Formobst- bezw. Spalierbäume müssen, neben zweckentsprechenden Formen und Sorten, Gleichmäßigkeit und richtige Behandlung des Fruchtholzes aufweisen; ferner sind passende Unterlagen, richtige Pflanzweite, sowie Gesundheit der Bäume maßgebend.

Jüngere Hoch- und Halbhochstämme müssen richtig gezogene Baumkronen mit nicht mehr Ästen, als zur Bildung einer vollkommenen Krone notwendig sind, mit stets nach außen gerichteten Verlängerungen und möglichst geradem Mittelast, aufweisen.

Digitized by Google

Die **Stämme** müssen in den ersten Jahren an geschälte, bis 10 cm **unter** die Krone gehende Baumpfähle gebunden und die **Baumscheiben** mindestens auf 1 m im Durchmesser offen, sowie von Unkraut frei sein.

Die **Bäume** müssen in einer, den Sorten, dem Boden, Klima und Lage entsprechenden Entfernung voneinander stehen, so daß jede Baumkrone sich frei entwickeln kann.

Die **Anlage** muß eine verständige und rationelle Baumpflege erkennen lassen, insbesondere müssen die älteren Bäume rein von Moos und Flechten, die Kronen richtig gelichtet und frei von Aststumpen, dürrem Holz und entbehrlichen Wasserschossen sein. Auf eine zweckmäßige Wundbehandlung ist besonders zu achten. Richtige Anbringung von Nistkästen ist erwünscht.

Für **Lehrer und Baumwärter** (C) kommt außer den eigenen Bäumen noch besonders das Maß ihrer Bemühungen und das gute Beispiel für andere Gartenbesitzer in Betracht. Jüngere als fünfjährige Baumpflanzungen werden auch bei dieser Prämiierung nicht berücksichtigt.

Bewerbungen sind bis **spätestens 1. März** an das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Eßlingerstraße 15, zu richten, woher auch die **Anmeldeformulare** zu beziehen sind.

Gewerbsmäßige Baumzüchter und selbständige Gärtner **sind von der Konkurrenz ausgeschlossen.** Ein und dieselbe Pflanzung kann nur einmal mit einem Preis bedacht werden.

Stuttgart, 1. Februar 1914.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

☞ Um kostenfreien Abdruck dieses Ausschreibens in württembergischen Zeitungen wird höflichst gebeten.

Einladung zu Praktischen Demonstrationen.

Am **Sonntag den 22. Februar** finden im **Vereinsgarten I** in **Stuttgart** und am **Sonntag den 1. März** im **Vereinsgarten II** in **Cannstatt**

Praktische Demonstrationen über Pflanzung, Umpfropfen und Schnitt der Formobstbäume

statt. Zusammenkunft für Stuttgart vormittags 8½ Uhr an der Straßenbahnhaltestelle „Forststraße" der Linie 5, für Cannstatt vormittags 8½ Uhr an der Straßenbahn-Endstation „Haldenstraße" der Linie 11.

Zu zahlreicher Beteiligung ladet freundlichst ein **Vorstand:** Fischer.

I. Praktischer Obstbau.

Konservenindustrie und Obstsorten.

(Aus: Berichte über Landwirtschaft, herausgeg. vom Reichsamt des Innern, 1913, 28.)

Wir müssen dahin streben, im Obstbau die für die Konservenindustrie in Betracht kommenden Sorten mehr beim Anbau zu berücksichtigen und diese in größeren Mengen heranzuziehen. Jetzt beziehen z. B. viele Fabrikanten ihre Aprikosen und Pfirsiche aus Ungarn, Italien und Frankreich. Könnten wir nicht selbst diese in den abgewirtschafteten Weinbergen unserer Flußtäler anbauen? Nur die Weisungen für den Obstzüchter, was für Sorten gebraucht werden, fehlen. Wenn z. B. heute ein alter Weinberg mit Pfirsichbäumen bepflanzt wird, so werden in der Regel die amerikanischen Frühsorten verwendet, diese aber lösen sich nicht vom Stein, die Kon-

Digitized by Google

servenfabriken können sie nicht brauchen. Kommen nun die Bäume ins Tragen und geben eine große Ernte, so ist trotzdem der Fabrikant auf den Bezug von auswärts angewiesen. Auch der Anbau von Reineclauden, Mirabellen usw. muß mehr berücksichtigt werden.

Dem Obsthändler und nicht in letzter Linie dem Baumzüchter kann kein größerer Gefallen getan werden, als wenn ihm gesagt wird: baut diese oder jene Sorte an, die können wir in großen Mengen brauchen! Nun trifft es sich auch noch in den meisten Fällen, daß die zur Konservierung geeigneten Sorten in der Regel die besten Tafel- und Marktsorten sind, der Obstzüchter geht also gar kein Risiko mit dem Anbau der Konservensorten ein.

Von den Aepfeln sind es hauptsächlich weißfleischige Sorten, welche beim Kochen weiß bleiben, die verlangt werden. 8 Fabriken geben den rheinischen Bohnapfel als den am besten geeignetsten zur Mus- und Marmeladenbereitung an.

Als sehr geeignet wird auch der weiße Wintertaffetapfel bezeichnet. Borsdorfer und Taubenapfel werden von einigen Fabriken besonders bevorzugt. Gravensteiner wird als besonders geeignet, aber als zu teuer im Einkauf angegeben. Außer diesen werden noch genannt:

Bellefleur, Geflammter Kardinal, Harberts-Renette, Boikenapfel, Charlamowsky, Zitronenapfel, Kaiser Alexander, Rosmarin, Weißer Kantapfel, Schafsnase, Sächsische gelbe Renette, Graue Renette. Von einer Fabrik wird Goldparmäne mit angegeben, ich*) bezweifle aber, daß diese ein gutes Produkt liefert; nach meinen Erfahrungen sind die säuerlichen Aepfel vorzuziehen.

Bei den Birnen wundert es mich, daß die Williams Christbirne nicht an erster Stelle steht, wohin sie entschieden gehört. Die Amerikaner haben sich mit den Bartlett Pears, unsere Williams Christbirne, den Weltmarkt erobert. Die amerikanischen Birnen sind aber nicht besser, als unsere hier gebauten Früchte, wie ich dieses wiederholt zu vergleichen Gelegenheit hatte. Ich habe den Anbau der Williams Christbirne in Amerika selbst gesehen, hunderttausend, ja Millionen von Bäumen dieser Sorte davon in einem Obstbaudistrikt. Es ist zu verwundern, daß die Verwendungsmöglichkeit dieser Sorte bei uns so spät erkannt wurde. So erfuhr ich vor einigen Jahren gesprächsweise von einem bedeutenden Fabrikanten, daß er überhaupt noch nicht einmal diese Sorte kannte; andererseits weiß ich, daß eine Fabrik schon vor 17 Jahren selbst eine Plantage von Williams Christbirnen mit mehreren hundert Bäumen anlegte. Wir brauchen nach meiner Meinung zur Konservierung nur 2 Sorten Birnen, eine große, die geteilt wird und weiß beim Kochen bleibt, da kommt nur die Williams Christbirne in Betracht; und eine kleine Sorte, die ganz konserviert wird. Für diesen Zweck wird von den meisten Fabriken die Beste Birne oder auch Sommer-Eierbirne bezeichnet.

Während die Williams Christbirne in ganz Deutschland verbreitet ist und auch vorzüglich gedeiht, kommt als Anbaugebiet für die Beste oder Eierbirne nur Süd- und Westdeutschland in Betracht. Die mittel- und norddeutschen Konservenfabriken sind entweder auf den Bezug aus dortigen Gegenden angewiesen oder sie verwenden die bei ihnen angebauten kleinen Birnen, wie runde Mundnetzbirne, auch Sommer-Bergamotte und Beurré Blanc genannt. Jakobsbirne, Petersbirne, Stuttgarter Geißhirtle usw.

Von größeren Sorten wird von 7 Fabriken die Gute Luise viel verarbeitet, welche ja auch in ganz Deutschland verbreitet ist, aber konserviert kein solch feines Produkt gibt, wie die Williams Christbirne.

Diel's Bb., Köstliche von Charneu und Napoleons Bb. sind mir auch noch angegeben worden. Erstere beiden Sorten halte ich im Notfalle auch noch für sehr geeignet; mit der Napoleons Butterbirne habe ich jedoch ganz schlechte Erfahrungen gemacht, da die Frucht, wenn sie reif wird, viel zu weich ist; außerdem schmeckt sie nur süß, das wenige Aroma, welches sie besitzt, schwindet noch ganz beim Kochen und so haben wir dann nur eine süße Masse ohne jeden ausgeprägten Geschmack.

*) (Der Berichterstatter ist Rosenthal-Rötha.

Digitized by Google

Von Süßkirschen werden hauptsächlich hellfleischige Herz- und Knorpelkirschen verlangt, aber auch viele dunkle großfrüchtige Sorten verarbeitet.

Geeignet sind folgende Sorten:

Napoleons Kirsche,
Große Prinzessinkirsche,
Doktorkirsche,
Eltonkirsche,
Dönnissens gelbe oder Schwefelkirsche,
Schwarze Herzkirsche,
Ochsenherzkirsche,
Hedelfinger Riesenkirsche,
Schwarze Knorpelkirsche.

Sauerkirschen und halbsaure.

Ostheimer Weichsel,
Großer Gobet oder kurzstielige Montmorency,
Königliche Amarelle,
Schöne von Choisy,
Schöne von Chatenay,
Große lange Lotkirsche oder Schattenmorelle,
Königin Hortensia,
Leopoldskirsche.

Pflaumen. Die beste und am meisten verarbeitete Sorte ist die große blaue Hauspflaume, dann die italienische Zwetsche oder Eierpflaume, aber auch Anna Späth eignet sich vorzüglich.

Reineclauden. Es kommt zur Konservierung ausschließlich nur die große grüne Reineclaude in Betracht, weil diese beim Kochen ganz bleibt und ziemlich die Farbe behält.

Mirabellen. Es werden von den Fabriken nur die beiden Sorten Metzer Mirabelle und Mirabelle von Nancy angegeben, erstere wird bevorzugt. Der Ertrag der Bäume der Metzer Mirabelle steht aber weit hinter der Mirabelle von Nancy zurück, so daß in Zukunft letztere vorherrschen wird.

Pfirsiche. Nur weißfleischige vom Stein lösende Sorten kommen in Betracht. Es werden viel Lokalsorten benutzt.

Als pomologische Sorten sind genannt: Weiße Magdalene, Rote Magdalene, Roter Valparaiso. Als vorzüglich geeignete habe ich noch die Große Mignon, Eiserner Kanzler und Präsident Griepenkerl gefunden.

Aprikosen, welche meistens von auswärts bezogen werden und nur in Süd- und Westdeutschland in größeren Mengen angebaut sind, kommen in den Sorten Aprikose von Breda, Ambrosia, Aprikose von Nancy und Luizet zur Verarbeitung. In der Mainzer Gegend ist als Lokalsorte die Wagner-Aprikose viel angepflanzt.

Erdbeeren. 5 Fabriken gaben mir die Sorte Sir Harry an.

Im Jahre 1897 sah ich diese Sorte in der Hamburger Ausstellung in prachtvollen Früchten ausgestellt, was uns auch bewog, dieselbe anzupflanzen. Der Ertrag befriedigte aber nicht und so wurde sie wieder fallen gelassen.

Als weitere Sorten werden genannt:

Jucunda,	Deutsch-Evern,
Kaisers Sämling,	La Constante,
Laxtons Noble,	Garteninspektor A. Koch,
König Albert,	Belle Alliance.

Diesen möchte ich noch anfügen:

Ruhm von Göthen,	Königin Luise,
Paradies,	Amerikanische Volltragende,

welche am besten beim Kochen die Farbe behalten.

Himbeeren. Es werden große dunkelfrüchtige Beeren verlangt, wie Superlative, Hornet, Knevetts Riesen, Fastolf, Goliath, besonders empfehlenswert ist auch Harzjuwel.

Johannisbeeren. Vor allem großfrüchtige rote Sorten mit möglichst wenig Kernen. Rote Holländische, Rote Versailler, Rote Kirsch, Fay's Fruchtbare, Weiße Versailler, Weiße von Bar le duc, Weiße Holländische, wenig bewährt hat sich rote Kernlose.

Stachelbeeren. Grünbleibende glattschalige Früchte. Am meisten wird Whinhams Industrie (rote Triumphbeere), bei welchen die unreifen Früchte lange grün bleiben, verarbeitet. Für vorzüglich geeignet halte ich die hellgrüne Samtbeere und Weiße Triumphbeere.

Brombeeren. Sandbrombeere oder Theodor Reimers, Lucretia, aufrechte amerikanische Sorten. — —

Welche Obstarten und Sorten können nun in Zukunft von unseren Obstzüchtern noch mehr angebaut werden und sind Erfolg versprechend?

Der Apfelbau ist im Verhältnis zu den

Digitized by Google

übrigen Obstarten gegenwärtig so stark, daß er für Konservenzwecke nicht besonders zu fördern wäre.

Bei den Birnen ist die Anpflanzung und Veredlung der Williams Christbirne noch sehr ausdehnungsfähig, um den Konservenfabriken das nötige Rohmaterial zu liefern. Die Anpflanzung ist nicht an bestimmte Gegenden gebunden, da die Früchte, welche baumreif noch grün und hart sind, jeden Transport aushalten.

Von Süßkirschen sind die hell- und rotfrüchtigen großen Knorpelkirschen unbeschränkt anzubauen, da diese neben der Verwertungsmöglichkeit in der Konservenfabrikation auch zugleich einen Exportartikel bilden.

Als Sorten kommen in Betracht: Große Prinzessin oder Lauermannskirsche, Doktorkirsche, Späte rote Knorpelkirsche.

In Sauerkirschen hat der Bedarf außerordentlich zugenommen und wird auch in Zukunft immer größer werden. Es werden Große lange Lotkirsche, Echte Ostheimer Weichsel, Kgl. Amarelle, Großer Gobet und auch die gewöhnliche Sauerkirsche, welche viel in der Provinz Sachsen und Anhalt usw. angepflanzt ist, zu berücksichtigen sein.

Der Anbau der Pflaumen und Zwetschen genügt vollkommen dem Bedarf der Fabriken. Große grüne Reineclauden und Mirabelle von Nancy sind jedoch noch viel anzupflanzen.

Auch Pfirsiche können unbeschränkt in der Wahl angepflanzt werden, vorausgesetzt, daß das Klima und die Lage dafür passen. Das Auftreten von Harzfluß an den Bäumen ist immer noch kein Zeichen, daß die Verhältnisse dem Pfirsichbaume nicht günstig sind; wie viele alte reichtragende Bäume kenne ich, die Harzfluß haben! Wenn auch einmal ein Ast abstirbt, es bilden sich wieder unter der abgestorbenen Stelle neue. Selbst in vorzüglichen Pfirsichlagen, in Missouri und Kansas, sah ich sehr viele mit Harzfluß befallene Bäume.

Als Sorten kommen nur weißfleischige vom Stein lösende in Betracht. Hauptsächlich werden jetzt viel Lokalsorten und Sämlinge benützt; ich kenne aber Konservenfabriken, welche ihren ganzen Bedarf in Italien decken.

Auch dem Anbau der Aprikosen ist eine große Beachtung zu schenken. Die günstigen Lagen in Süd- und Westdeutschland sind und werden ja schon viel bepflanzt, in der Provinz Sachsen sind Anfänge gemacht worden und versprechen Erfolg, wie mir berichtet wurde.

Die Anbaumöglichkeit für Erdbeeren ist wohl überall gegeben. Die Sorten wechseln aber sehr unter den verschiedenen Verhältnissen, daher auch die verschiedenartigsten Urteile über eine Sorte. Als sehr gute Konservenfrüchte habe ich, besonders der Farbe wegen Königin Luise, Wunder von Cöthen und Paradies kennen gelernt.

Der Anbau von Himbeeren ist unbeschränkt durchzuführen, sobald genügende Arbeitskräfte zur Ernte zur Verfügung stehen, ebenso von Johannisbeeren. Im Anbau von Stachelbeeren ist jedoch Vorsicht zu üben, teils wegen der Gefahr des amerikanischen Meltaues, teils wegen Absatzschwierigkeiten; dagegen sollten Brombeeren mehr bei der Anpflanzung berücksichtigt werden. Ich habe z. B. viele große Brombeerpflanzungen in Nordamerika gesehen und muß mich immer wundern, daß diese sich bei uns so schwer einbürgern. So las ich vor kurzer Zeit den Bericht über die Tätigkeit der Konservenfabriken in Neu-Jersey, wo allein 892 204 Pfund Brombeeren verarbeitet wurden. Ein großer Teil der Schuld wird wohl daran liegen, daß einzelne Firmen eine Menge minderwertiger Sorten bei uns eingeführt haben, welche weder reich tragen, noch sonst schmackhafte Früchte erzeugen.

Der Verbrauch von Obst nimmt gewaltig zu, sowohl Frischgenuß, wie verarbeitet. Entschließen wir uns, nur die besten anbauungswürdigsten Sorten anzupflanzen, vor allem solche, welche unserer Obstverwertungsindustrie von Nutzen sind, so ist damit dem Züchter und der Verwertungsindustrie genützt.

Acht haben auf die Einmachfrüchte!

Ganze Schätze von „Eingemachtem“ haben unsere fleißige Hausfrauen aufgestapelt. Ganze Batterien von gut verschlossenen und genau bezeichneten Gläsern stehen auf den Wandbrettern und die köstlichsten Aepfel und Birnen samt allen

Digitized by Google

übrigen Erzeugnissen des Gartens können uns auf Monate und Jahre hinaus erquicken und erfreuen. Wie hat man's doch heutzutage mit den Frischhaltungseinrichtungen so viel besser und bequemer, als zu Großmutterzeiten! Aber auch die Hände regen, gilt's für die häusliche Obstverwertung — vielleicht ebenfalls mehr als früher. Sogar jetzt, wo doch die Einmachzeit schon lange hinter uns liegt im verflossenen Jahr, selbst jetzt hat die sorgsame Hausfrau sich um diesen so überaus wichtigen Punkt des Haushaltungswesens zu kümmern, nämlich: ob unter all den süßen Schätzen nichts schimmelt? ob nichts lose und locker geworden ist? u. dergl. Jetzt heißt es, schreibt Hollmann in den Geisenh. Mitt. Nr. 12, dafür sorgen, daß das, was mit viel Arbeit und Unkosten gewonnen wurde, auch in gutem Zustande erhalten bleibt. Man versäume nicht, die Marmeladen- und Geleegläser des öfteren zu kontrollieren. Wegen des nassen Sommers ist, selbst in Räumen, die trocken liegen, die Gefahr zur Schimmelbildung sehr groß. Man sei daher stets darauf bedacht, nur solche Räume für die Aufbewahrung der Dauererzeugnisse zu wählen, die trocken und luftig sind. Keller sind somit von der Aufbewahrung auszuschalten. Sobald sich einige Gläser vorfinden, die Schimmelrasen zeigen, entferne man sofort das Pergamentpapier und erneuere das Alkoholblättchen. Es muß die oberste Schicht von der Marmelade vorsichtig abgehoben werden, dann lege man ein Alkoholblättchen wieder auf und verbinde das Glas von neuem mit Pergamentpapier.

Auch die in Gläser und Büchsen eingemachten Früchte sind des öfteren zu kontrollieren. Der Inhalt von Gefäßen, bei welchen die Deckel los sind, wird am besten gleich verwertet. Ein Nachsterilisieren ist hiebei nicht am Platze, denn der Inhalt sinkt durch das Nachkochen meistens zu viel zusammen. Um angebrochene Gläser vor dem Schlechtwerden zu schützen, tut man gut, jedesmal nach dem Oeffnen einen kleinen Wattestopfen mit Alkohol zu tränken, denselben anzuzünden und in das Gefäß hineinzulegen. Darnach drückt man den Deckel auf den Gummiring fest auf, bis die Flamme im Gefäße erloschen ist. Auf diese Weise kann man die Behälter wieder luftdicht verschließen. Auch die Blechbüchsen sind ständig zu kontrollieren. Falls sich ein Gefäß vorfindet, bei welchem der Deckel hochgetrieben ist (sog. Bombage), muß dieses sofort entfernt werden. Der Inhalt ist verdorben und verbreitet beim Oeffnen des Gefäßes einen sehr üblen Geruch. Dies trifft hauptsächlich für Gemüsekonserven zu; die Ursache hiefür ist meistens auf ungenügende und ungleichmäßige Sterilisation zurückzuführen.

Auch das Dörrobst muß des öfteren kontrolliert werden; dort, wo sich Schimmelbildung bemerkbar macht, sortiere man sofort die befallenen Früchte aus, wasche den Schimmel ab und verwerte dieselben. Wenn größere Mengen vorhanden sind, müssen die Früchte sofort nachgedörrt werden.

Auslichten.

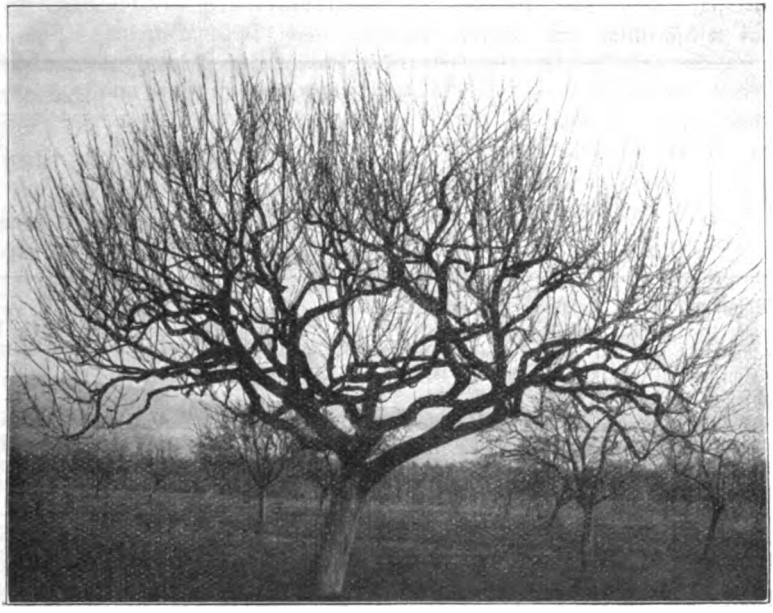
Die Februartage sind so recht dazu geeignet, im Baumgarten und Obstfeld nachzusehen, wo's noch etwa fehlen könnte. Erdarbeiten können wegen des hartgefrorenen Bodens meist nicht ausgeführt werden, zum eigentlichen Baumschnitt ist es öfters zu kalt, aber mit der Säge und Baumscharre kann man auch bei Frost an schönen sonnigen Nachmittagen recht gut arbeiten. Die Singvögel sind dankbar für den Extraschmaus, der für sie dabei abfällt; in Scharen kommen sie die Larven und Käfer absuchen, die beim Abkratzen der Rindenschuppen zur Erde fallen. Findet man also im Baumgarten noch ungereinigte Bäume, dann sollte man sich unverzüglich mit Säge und Baumscharre ans Werk machen. Mit dem nachfolgenden Kalkanstrich wartet man das nächste Tauwetter ab.

Untenstehende Abbildung soll auf eine weitere, leider nur zu oft vernachlässigte Arbeit hinweisen, die von vielen nicht einmal für notwendig erachtet wird. Unser Bild stellt einen vor drei Jahren umgepfropften älteren Baum vor. Die Reiser, die, des Verdienstes halber, viel zu reichlich aufgesetzt wurden, sind alle angewachsen, die meisten Augen haben ausgetrieben, der Pfropfer hat sich um das Schicksal des Baumes, nachdem er sein Geld eingeschoben, nicht mehr gekümmert.

Digitized by Google

Wahrscheinlich wurde die Pfropfung nach der Zahl der aufgesetzten Reiser bezahlt, eine Methode, mit der schon längst hätte aufgeräumt werden sollen.

Hier gibt's Winterarbeit, die, wenn sie wohlbedacht ausgeführt wird, dem Besitzer Freude macht und dem Baum und seinem Fruchtertrag sehr zu statten kommt: der Baum muß gründlich ausgelichtet werden! Zu dichte Kronen sind nicht nur wenig fruchtbar, es setzen sich Krankheiten und Ungeziefer darin fest und die Lebensdauer ist durch das fortwährende Absterben einzelner unterdrückter Aeste gekürzt. Jeder Ast muß soviel Luft und Licht haben, daß er nach allen Seiten Fruchtholz entwickeln kann; das Fruchtholz muß von der Sonne beschienen werden können, sonst ist der Ansatz mangelhaft, oder er fehlt ganz. Jeder Ast soll nur eine Fortsetzung haben, die sich erst in gewisser Entfernung von der Pfropfstelle, nachdem der regelrechte Rückschnitt aufgehört hat, vergabeln darf. Wie sieht dagegen der Baum auf unserer Abbildung aus? Ein undurchdringliches Astgewirre, das sich erst durch Absterben vieler Zweige selbst „putzen" muß, ehe von einer Fruchtbarkeit die Rede sein kann. Deshalb sogleich ans Werk! Es ist schon genug versäumt worden. Was früher durch Abzwicken grüner Triebspitzen hätte zurückgehalten werden können, das muß jetzt als Ast mit der Säge entfernt werden — viel zu teures Backofenholz und viel unnötige Wunden! Nicht vergessen darf werden, die letzteren mit Baumwachs zu überstreichen, der Baum könnte sonst diese zweite Operation sehr übel nehmen. G. Schaal.



Vor drei Jahren umgepfropfter älterer, viel zu dichter Baum; zu viele Pfropfreiser aufgesetzt; nichts geschnitten oder gelichtet.

Feldbepflanzung mit Obstbäumen und landwirtschaftliche Unterkultur.

F. Dem neusten Bericht der Obstbau-Anstalt der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Cassel zu Oberzwehren über ihre Tätigkeit in den Jahren 1911—1912 entnehmen wir zu dieser interessanten Frage: Die im Jahre 1902 begonnenen Untersuchungen über die Fragen des wechselseitigen Verhältnisses zwischen Obstbäumen und landwirtschaftlicher Unterkultur bei Anbau auf derselben Fläche, haben auch in den Berichtsjahren ihre Fortsetzung erfahren. Die Frage: Inwieweit wird die Entwicklung der Bäume in den Feldpflanzungen zurückgehalten durch die landwirtschaft-

Digitized by Google

liche Unternutzung? hat nach 10jährigen Versuchen eine Beantwortung dahin gefunden, daß bei sonst gleichmäßiger Düngung, Sortenauswahl und Behandlung, die auf dem Brachfeld stehenden Bäume im Durchschnitt jenen, welche auf landwirtschaftlich benutzter Fläche stehen, im Wachstum etwas voraus sind. Der festgestellte Unterschied ist jedoch keineswegs so, daß hierdurch der Ernteausfall Deckung fände. Die Versuche sind 1912 zum Abschluß gekommen, da wirtschaftlich der Ausfall der Unternutzung sich nicht rechtfertigen ließ und andererseits auch ein anderer Ausfall der Versuchsergebnisse nicht zu erwarten war.

Die Ergebniszahlen der Zunahme des Stammumfangs der Bäume, welche auf landwirtschaftlich benutzter Fläche stehen, im Gegensatz zu jenen, unter welchen ein landwirtschaftlicher Anbau nicht betrieben wird, seien nachfolgend mitgeteilt:

Name der Sorten	Stammumfang in mm									
	auf Streifen D mit Unternutzung				Streifen F ohne Unternutzung				Letztere (auf F) haben	
Umfang	Zunahme in den Jahren 1902—07	1907	1912	Zunahme in den Jahren 1902—12	Zunahme in den Jahren 1902—07	1907	1912	Zunahme in den Jahren 1902—12	mehr	weniger
Rheinischer Bohnapfel . . .	163	228	340	275	155	227	300	228	—	—47[1]
Boikenapfel	138	206	313	245	138	132	255	261	+ 16	—
Landsberger Renette . . .	182	266	388	304	195	260	400	335	+ 31	—
Purpurroter Cousinot . . .	131	198	312	245	111	181	293	223	—	— 22
Roter Eiserapfel	226	310	518	434	175	245	332	260	—	—174[2]
Wintergoldparmäne. . . .	150	215	357	292	213	273	453	393	+101	—
Graue franz. Renette . . .	170	250	415	335	202	277	467	392	+ 57	—
Harberts Renette	239	321	510	428	237	310	540	467	+ 39	—
Parkers Pepping	117	190	300	227	145	215	367	297	+ 76	—
Baumanns Renette. . . .	188	258	460	390	193	266	448	375	—	— 15
Lanes Prince Albert . . .	182	252	372	302	222	295	433	360	+ 58	—
Silberpepping	163	233	450	380	195	258	480	417	+ 37	—

[1] An Stelle eines eingegangenen Baumes nachgepflanzt. [2] Im Winter 1909 umveredelt.

Besonders beachtenswert ist hierbei das Zurückbleiben des im Winter 1909 umveredelten Baumes auf Streifen F im Jahre 1909.

Der Versuch: Wie stark ist die Ernteverringerung bei der landwirtschaftlichen Unterkultur infolge aufgepflanzter Obsthochstämme? ist zurzeit noch nicht abgeschlossen. Nach den bis jetzt vorliegenden Versuchsergebnissen ist festzustellen, daß innerhalb der ersten sechs Jahre ein Unterschied in dem Ertrag der landwirtschaftlichen Gewächse — Kartoffeln, Hafer, Erbsen und Runkelrüben — nicht festgestellt werden konnte. Nach dieser Zeit fand man auf den nicht bepflanzten Vergleichsfeldern im Durchschnitt etwas höhere Ernten. Inwieweit der festzustellende Ernteverlust durch den Erlös an Obst Deckung findet, muß die Fortsetzung der Versuche lehren. Zurzeit hat der Obstwert diesen Verlust mehr wie ausgeglichen, obgleich an Obst in den Jahren 1911 und 1912 Mißernten herrschten.

Mindestpreise für 1914er Ernte.

F. Am 5. Dezember versammelten sich in Eisenach Vertreter deutscher Konserven-, Saft- und Marmeladenfabriken, des Verbandes von Nahrungsmittel-Interessenten E. V. und Obstzüchter, um wegen Festsetzung von Mindestpreisen zu verhandeln.

Man einigte sich auf nachstehende Preise für 1914er Ernte:

Rote Johannisbeeren . . . . 15.— (15.—)
Weiße Johannisbeeren . . . 18.— (18.—)
Schwarze Johannisbeeren . . 22.— (20.—)
Stachelbeeren grüne, ungeputzt . 12.— (12.—)

Digitized by Google

Stachelbeeren reife	10.—	(10.—)
Himbeeren	30.—	(35.—)
Erdbeeren	25.—	(25.—)
Brombeeren	40.—	(40.—)
Schattenmorellen	25.—	(25.—)
Preßkirschen	18.—	(18.—)
Zwetschen:		
Frühzwetschen, sortiert, gepfl.	10.—	
unsortiert	7.—	
Spätzwetschen, sortiert, gepfl.	5.—	(6.—)
unsortiert	4.—	(4.50)
Schüttelware waggonweise	3.—	(3.50)
Brennzwetschen	2.50	(2.50)
Mirabellen	15.—	(15.—)
Reineklauden	12.—	(12.—)

pro 50 Kilo.

(Die in Klammern gestellten Preise sind die für 1913 festgesetzten Mindestpreise). Bei den roten Johannisbeeren soll der Preis auf Grund der dann festgestellten Ernteaussichten im Mai nachgeprüft werden. Die Aussage der Vertreter der Industrie, daß das deutsche Obst für die Verarbeitung in Konserven-, Saft- und Marmeladenfabriken durch eine größere Ergiebigkeit, sehr schönes Aroma, durch sein im allgemeinen schönes Fruchtfleisch und durch den frischen Zustand, in dem es in die Fabriken gelangt, dem ausländischen überlegen sei, ist sehr erfreulich und wertvoll. Der Bedarf in weißen Johannisbeeren steigert sich von Jahr zu Jahr, weil sie für die Sektfabrikation sehr viel Verwendung finden. Bezüglich unserer grünen Stachelbeeren wird anerkannt, daß sie viel fleischiger sind als die holländischen und deshalb einen höheren Preis rechtfertigen. Interessant ist auch, daß bei Himbeeren die Tatsache festgestellt wurde, daß die Waldhimbeeren bei ihrer Verarbeitung eine viel geringere Ausbeute ergeben, als Gartenhimbeeren, diese sollen in Saftausbeute, Gehalt und Farbe des Saftes besser, im Aroma den Waldhimbeeren mindestens gleichwertig sein. Hierüber sind übrigens weitere Versuche im Gang. — Hinsichtlich der deutschen Zwetschen wird vielfach noch geklagt, daß sie nicht die verlangte schöne blaue Farbe besitzen, nicht fleischig genug sind und einen zu großen Stein haben. Auch deren Ernte und Verpackung lassen viel zu wünschen.

Wer ein Geranium hat —

weiß in der Regel nicht, daß dieser griechische Name Storchschnabel oder Kranichschnabel bedeutet, daß man zu dieser allbeliebten Topfpflanze ruhig so sagen dürfte, so gut wie zu ihren Verwandten auf der Frühlings- und Sommerwiese, und daß der gelehrte Name der Pflanze eigentlich Pelargonium zonale (im Unterschied von den englischen Pelargonien — Odier — Efeu — und dem P. peltatum). Man sagt nun aber einmal landauf landab „Geranium" und es muß auch so recht sein. Keine andere Topfpflanze findet man so häufig in Stadt und Land wie diese. Und sie paßt für Fenster und Blumentisch im Innern der Stube zur Winterszeit so gut wie aufs Stockbrett und den Balkon und aufs Gartenbeet im Sommer. Dazu haben viele Bauersleute den starken Geruch der Blätter gern, so daß man zur herrlichen Blüte also noch etwas für die Nase drein bekommt.

Was für eine Erde begehrt das Geranium? Im Notfall ist jede Erde recht, wie sie der Maulwurf auf der Wiese zu Haufen aufwirft und wie man sie bequem da holen kann. Schwer aber sollte die Erde schon sein und gemischt mit guter alter Komposterde und etwas Flußsand.

Was für Häfen oder Töpfe? Lieber kleine als große. In zu großem Topf wird das Geranium recht üppig an Blättern, aber recht arm an Blüten. Und schließlich ist die Blüte doch das Wichtigere von beiden. Auf dem Stockbrett füttert man die Geraniumtöpfe gern in mit Erde gefüllte Kästen ein, was ihnen sehr wohlbekommt. Man merkt's bald am Blühen.

Wie ist's mit dem Gießen der Geranien? Allzuviel ist ungesund. Ja, im Sommer schon — aber nicht überspritzen und ja nicht in die Blüte hinein! — im Winter recht wenig. Abgestandenes, laues Wasser besser als frisches und kaltes.

Darf man die Geranien auch düngen? O ja, mit stark verdünnter Gülle z. B. (wenn das von wegen des Geruchs geht!), oder mit Hornspänen, die man unter die Erde gibt. Auch Waschwasser und Zigarrenasche ist recht.

Digitized by Google

Wann versetzt man die Geranien? Jetzt im Februar und März. Man topft sie da jedes Jahr um und schneidet die Stöcke zurück. Die Geiltriebe haben keinen oder wenig Wert. Auch die Wurzeln darf man hierbei etwas zurückschneiden. Noch einmal: nicht große Töpfe, sondern lieber kleine!

Wie werden die Geranien vermehrt? Durch Aussaat, aber schneller und einfacher durch Stecklinge, die man von März bis August schneiden und in sandiger Erde sehr leicht heranziehen kann. Spitzentrieb mit 4—5 Blättern am besten; mit scharfem Messer dicht unter dem untersten Blatt in etwas schräger Richtung (etwa 2 mm vom Stengel darf schon stehenbleiben); das letzte Blatt vor dem Einstecken dicht am Trieb abzuschneiden.

Wo steht das Geranium am besten? Da, wo es recht sonnig und frei und luftig ist. Wo wenig Sonne und Licht, da werden die Blätter bald gelb. Also bei Vergilbung der Blätter — rasch auf sonnigen Platz! Winters im mäßig warmen Zimmer, ja nicht beim Ofen. Die Geranien sind im Winter mit 5—6 Grad Wärme schon zufrieden und überstehen den Winter so am besten. Ueberwinterung im Keller gibt meistens Verluste.

Fügen wir noch hinzu, daß in jedem Topf unten eine Lage von zerbrochenen Scherben, zum mindesten ein Scherben auf der Abzugsöffnung sein muß, damit das Gießwasser gut abziehen kann; sowie, daß im Untersatz niemals Wasser längere Zeit stehen darf, so glauben wir, alles Wichtige gesagt zu haben, was man wissen sollte zur richtigen Pflege dieses Lieblings unter den Topfpflanzen.

Nutzung eisenbahnfiskalischen Geländes für den Obstbau.

F. Dem „Bremer Marktbericht" entnehmen wir: Die preußische Staatsbahnverwaltung hat in den letzten Jahren an verschiedenen Bahnstrecken Versuche mit der Nutzbarmachung von Böschungen und Trennstücken zur Anpflanzung von Obstbäumen machen lassen, um bei den Eisenbahnbediensteten die Betätigung in der Obstbaumpflege anzuregen und ihnen den Erwerb frischen Obstes zu erleichtern. Das von den Beamten hierfür gezeigte Interesse und das durchweg befriedigende Ergebnis der Versuche haben dem Herrn Minister der öffentlichen Arbeiten Veranlassung gegeben, die Eisenbahndirektionen durch einen neuen Erlaß anzuweisen, die zur Förderung der Obstbaumzucht getroffenen Maßnahmen nicht nur fortzusetzen, sondern noch weiter auszubauen. Die „Neue Hamburger Zeitung" berichtet hierzu u. a. folgendes: Der Herr Minister ist mit der unentgeltlichen Ueberlassung der Nutzung von Obstbaumpflanzungen auf Pachtländereien an die mit ihrer Pflege betrauten Bediensteten für 8—10 Jahre einverstanden. Zur weiteren Ausbildung des mit der Aufsicht der Anpflanzungen beauftragten Personals will der Minister den Besuch von Obstbau- und Obstverwertungskursen durch die Bediensteten mittels Urlaubsgewährung erleichtert wissen; auch hat er angeordnet, daß entsprechende Vorträge in Eisenbahnvereinen gehalten, einschlägige Schriften für die Aufenthaltsräume angeschafft und Geldprämien für gute Erzeugnisse gewährt werden.

Die Obstbaumdüngung mit Latrinendünger.

Herr Inspektor Schönberg-Hohenheim schreibt hierüber im Wochenblatt für die Landwirtschaft: Die Frage der Obstbaumdüngung ist da, wo Latrinendünger leicht und insbesondere auch billig zu bekommen ist, ohne Schwierigkeit zu lösen. Die Obstbaumbesitzer in der Nähe größerer Städte seien darauf aufmerksam gemacht, daß z. B. der Spätherbst die beste Gelegenheit bietet, die Obstbaumdüngung verhältnismäßig billig und zweckmäßig durchzuführen. Da im allgemeinen im Spätherbst seitens der übrigen landwirtschaftlichen Betriebszweige nur geringe Nachfrage für Latrinendünger besteht, so regelt sich der Preis für denselben von selbst. Nie während des ganzen Jahres kann die Latrine so billig bezogen werden, wie im Spätherbst. Was die Wirkung derselben bei der Obstbaumdüngung betrifft, so kann dieselbe mit Recht als eine vorzügliche bezeichnet werden, zumal nach einer Spätherbstdüngung nie die nachteiligen Folgen einer zu starken Sommer-

Digitized by Google

düngung mit Latrine sich bemerken lassen. Auf Baumwiesen ist es notwendig, daß man den Rasen mit dem Pflug oder Spaten aufreißt, um dadurch den Dünger auch den tiefer gelegenen Wurzeln zugute kommen zu lassen. Damit aber die mit der Latrine durchgeführte Düngung keine einseitige ist, empfiehlt es sich, für Bodenarten, welche nur einen mäßigen Kaligehalt aufweisen, als Beidünger ein Kalisalz und unter Umständen auch einen Phosphatdünger zur Ergänzung des Nährstoffgehaltes der Latrine anzuwenden. Am einfachsten verfährt man folgendermaßen. Die Gräben, welche die Latrine aufnehmen sollen, werden in der Hauptsache in der Nähe der Kronentraufe gezogen. Vor dem Eingießen der Latrine werden je nach dem Bedürfnis der Bäume 40—60 Gramm 40prozentiges Kalisalz für den Quadratmeter Bodenfläche ausgestreut und dann für dieselbe Fläche ca. 6—10 Liter Latrine nachgegossen. Nachdem die Latrine versickert ist, werden 50—80 Gramm Thomasmehl auf den Quadratmeter in die Gräben gestreut und letztere dann, um kein Ammoniak entweichen zu lassen, sofort zugedeckt. Eine solche oder ähnlich durchgeführte Düngung der Obstbäume stellt eine Volldüngung dar, welche 2—3 Jahre anhält; sie bewirkt ein gesundes Wachstum und die Widerstandsfähigkeit der Bäume gegen manche Krankheiten, und bei fruchtbaren Sorten eine reiche Ertragsfähigkeit.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Monatsversammlung.

Der Württ. Obstbauverein hielt am Freitag den 16. Januar im Charlottenhof-Stuttgart unter Leitung seines Vorstands Fischer die Januar-Monatsversammlung in Form eines Erörterungsabends ab. Eine ganze Anzahl Fragen wurde aus der Mitte der zahlreichen Versammlung gestellt und beantwortet. Als eine der wichtigsten für die hiesigen Gartenbesitzer ist zweifellos die Frage der Bekämpfung der Blutlaus herauszugreifen. Es scheint nach der eingehenden Beantwortung dieser Frage durch Vereinssekretär Schaal, daß wir nunmehr in der Petroleum-Emulsion ein Mittel gefunden haben, das unbedingt zuverlässig wirkt und unschädlich für die Pflanzen ist, das auch wegen seiner billigen Herstellungskosten (etwa $1^1/_3$ Pfg. pro Liter fertiger Brühe) für größere Bäume verwendet und mit der Spritze verspritzt werden kann. Bei geringem Befall hatten wir schon bisher im Brennspiritus, halb mit Wasser vermischt, ein bequemes sicheres Mittel; es mußte aber mittels Pinsel aufgetragen werden — eine zeitraubende und kostspielige Beschäftigung, wenn die Blutlausplage in solch erschrecklicher Weise überhand genommen hat wie im vergangenen Herbst. Der Württ. Obstbauverein wird nach einigen Proben in diesem Frühjahr an belaubten Bäumen genaue Anweisung für das bei den einzelnen Obstsorten anzuwendende Mischungsverhältnis aufstellen. Das anwesende Mitglied Kaufmann Schöck wird die Herstellung des Mittels in die Hand nehmen. In Cannstatt hat der Güterbesitzerverein mehrfache Versuche mit der Emulsion gemacht, die sehr zufriedenstellend ausgefallen sind. Wenn aber ein Mittel helfen soll, so muß vor allem einheitlich vorgegangen werden, nötigenfalls mit Zwangsmaßregeln, eine gesetzliche Handhabe hierzu ist vorhanden.

Eine weitere Frage betraf die Verwendung des Romperits beim Herstellen von Baumgruben. Der Vereinssekretär hat vielen Versuchen beigewohnt und hält das neue Sprengverfahren für sehr empfehlenswert überall da, wo harter Boden in Betracht kommt. Wenn die oberste Erde abgestochen und dann eine Patrone eingesenkt wird, so ist die Wirkung eine vorzügliche. Die Kosten verringern sich wesentlich gegenüber der Handarbeit, die Durchlüftung des Untergrundes ist eine ausgiebigere. Nicht bewährt hat sich das Verfahren in zu feuchten Böden; die Wirkung der Schüsse ist dort, wegen zu geringen Widerstands, sehr schwach. — Verschiedene Anfragen wegen auf umzupfropfende Bäume passender Obstsorten wurden dahin beantwortet, daß ein sicheres Urteil nur nach Besichtigung gefällt werden könne. Als Grundregel sei stets zu beachten, daß auf kranke schwache Bäume nur zugige, lebenskräftige Sorten, wie Croncels, Lebel, Boskoop, W. Rambour, aufgepfropft werden dürfen. Aufschluß hierüber gibt das „Grundblatt wertvoller Obstsorten" des Württ Obstbauvereins.

Die Anfrage, was mit schwarzwerdendem Most zu geschehen habe, beantwortete das Ausschußmitglied Aldinger-Burgholzhof eingehend und sachkundig. Es ist zu unterscheiden zwischen Braun- und Schwarzwerden. Letzterem Uebel

Digitized by Google

hilft man durch Beigabe von 50—100 Gramm Zitronensäure oder Weinsteinsäure ab; braungewordener Most muß unter Luftabschluß in ein stark geschwefeltes Faß abgelassen werden. — Gegen das starke Faulen der Kelleräpfel hilft fleißiges Lüften und Kühlhalten; gut behandelte Früchte werden selten faulen, während schlecht geerntete in jedem Keller faulen. Bei unpassenden Kellerräumen kann Obst auch ziemlich lange in einer Kammer, verpackt oder unverpackt, aufbewahrt werden. Weitere Fragen betrafen das Edelreiserschneiden und -Aufbewahren, das Welkwerden der Zwetschen, wie es im vergangenen Herbst allgemein beobachtet worden ist und das wohl auf den schroffen Witterungswechsel zurückzuführen sein dürfte, die Behandlung von krank gewordenem Efeu u. a. An der Beantwortung beteiligten sich außer den Genannten noch Hofgarteninspektor Hering und die Baumschulbesitzer Aldinger und Dederer, Feuerbach. — Der Vereinsvorstand forderte die Anwesenden zur regen Werbung für den Landesobstbauverein, dem im neuen Jahre bereits schon wieder 58 Mitglieder beigetreten sind, auf und lud gleichzeitig zu der am 2. Februar hier im Bürgermuseum stattfindenden Generalversammlung, sowie zu den Demonstrationen in den Vereinsgärten am 22. Februar in Stuttgart und am 1. März in Cannstatt, wobei Schnitt, Pflanzung und Umpfropfen gezeigt wird, freundlichst ein.

Obstbaukurse.

Auf Veranlassung der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft finden im kommenden Frühjahr wieder Unterrichtskurse über Obstbaumzucht statt, und zwar in Hohenheim und in Weinsberg, ferner in Ulm in der hierfür eingerichteten städtischen Obstanlage und in einer Privatbaumschule, sowie erforderlichenfalls noch am Pomologischen Institut von Oekonomierat Lukas in Reutlingen und bei Baumschulbesitzer Roll in Amlishagen. Die Kurse dauern 10 Wochen, und zwar 8 Wochen im Frühjahr und 2 Wochen im Sommer.

Obstbauwiederholungskurs für Baumwärter.

Unter der Leitung von Obstbauinspektor Winkelmann fand vom 3.—10. Dezember v. J. ein Obstbauwiederholungskurs für Baumwärter in Ulm statt. Die Abhaltung dieser Winterkurse ist dem Gedanken entsprungen, den Obstbauwiederholungskursen, die schon seit einer Reihe von Jahren im Sommer in Hohenheim abgehalten werden, auch solche im Winter anzureihen, um 1. denjenigen Baumwarten, die zur Sommerszeit nicht gut abkommen können, Gelegenheit zu geben, einen solchen Kurs mitzumachen, und 2., um den Baumschnitt, das Abwerfen, Ausputzen ꝛc. auch praktisch üben zu können. In den Vormittagsstunden von 8—½12 Uhr fanden Vorträge über Baumschnitt, Abwerfen und Verjüngen, Umpfropfen, Baumpflanzung, Sortenwahl, Schädlingsbekämpfung, Wertsberechnung und Düngung der Obstbäume statt; auch eine kleine Obstausstellung hatte der Kursleiter arrangiert, deren Zusammensetzung bei der vorjährigen spärlichen Obsternte gewiß nicht leicht war.

Die Sorten waren in drei Klassen eingeteilt:

1. Sorten, die zum allgemeinen Anbau empfohlen werden.
2. Sorten, die zum vereinzelten Anbau empfohlen werden.
3. Sorten, die erst noch erprobt werden sollen.

Die Vorträge boten viel Wissenswertes und gaben beredtes Zeugnis von dem Streben des Kursleiters, nur das wirklich Gute und Erprobte zu empfehlen und weiterzuverbreiten.

In den Nachmittagsstunden von 1—5 Uhr waren praktische Arbeiten im Schneiden von jungen Hochstämmen, Formieren der Krone, Verjüngen, Abwerfen, Ausputzen und Schneiden von verjüngten und umgepfropften Bäumen. Für den Zwergobstschnitt stand eine eigene große Anlage zur Verfügung. Die Stadt Ulm hat zu diesem Zweck einen schönen, großen Platz zur Verfügung gestellt, wo im vergangenen Frühjahr die Anpflanzung ausgeführt wurde. In einigen Jahren wird diese Anlage ein wertvolles Gelände zu Lehrzwecken geben. Die ausgedehnten Hochstammanlagen auf den Allmanden der Stadt Ulm boten reichlich Gelegenheit, genannte Arbeiten gründlich durchzuführen. Es wäre wünschenswert, daß sich in den nächsten Jahren recht viele Baumwärter an solchen Kursen beteiligen möchten; jeder der Teilnehmer ging mit dem Bewußtsein nach Hause, in dieser verhältnismäßig kurzen Zeit vieles sehr Wichtige gehört und gelernt zu haben. Dem Herrn Kursleiter sei auch an dieser Stelle für seine Mühewaltung und eifrige Tätigkeit gebührender Dank gesagt. Die K. Zentralstelle hat mit der Einführung dieser Winterkurse dem Obstbau einen schätzbaren Dienst geleistet und mancher Baumwart und auch mancher Oberamtsbaumwart, der glaubt, er sei stets auf dem Laufenden, wird bei Beteiligung an einem solchen Kurs finden, wie vieles es immer wieder zu lernen gibt und wie notwendig es ist, in einem gewissen Zeitraum einen solchen Kurs wieder mitzumachen. J. R. in N.

Digitized by Google

Berichtigung
der im Januarheft veröffentlichten Mitgliederliste.

Zu unserem Bedauern haben sich einige Fehler eingeschlichen:

Nicht aufgeführt sind:

Beilstein OA. Marbach. Oberlehrer Wegler.
Böhmenkirch OA. Geislingen. Fuchs, Alois, Baumwart.
Jagsthausen OA. Neckarsulm. v. Berlichingen'sches Rentamt.
Mittelschöntal, OA. Backnang. Klenk, Karl, Obstbaumschulen.
Rosenfeld OA. Sulz. Obstbauverein.
Sindringen OA. Oehringen. Steinle, Wilhelm, Gemeindebaumwart.
Sigmaringen. Fürstl. Hohenzollern'sche Hofkammer.
Beuron, Hohenz. Pater Michael Bertsch.
Inneringen, Hohenz. Obstbauverein.
Schlachters b. Lindau. K. Obst- u. Weinbauschule.

Adressenberichtigungen:

Stuttgart. Gunzert, v., Herm., Präsident.
„ Reißer, Paul, sen., Fabrikant.
„ Schüle, Otto, Rechnungsrat im Königl. Ministerium d. J.
„ Vischer-Ihingen, v., Freifrau, geb. v. Röder.
„ Vollmer, Martin, Reallehrer.
Eßlingen. Dick, Paul, Fabrikant, Komm.-Rat.
Feuerbach. Blicklen, W., Rektor.
„ Kienzle, Albert, Kaufmann.
Geislingen OA. Bal. Miller, Karl, OA.-Baumwart.
Kirchheim u. T. Laurösch, Finanzrat.
Leonberg. Höschele, Julius, Oberbahnsekretär.
Nufringen OA. Herrenberg. Schmid, Gottl., Gärtner.
Schwenningen OA. Rottweil. Schlenker, Alfred Eugen, Fabrikant.
Spielberg OA. Nagold. Heckh, Oberlehrer.
Tübingen. Weber, Johs., Obergärtner.
Vogelsberg OA. Künzelsau. Brenner, Johann, Gemeindebaumwart.

III. Monats-Kalender.

Februar.

In England wird der Dreikönigstag mit allerlei Gebräuchen begangen, die zumeist noch aus vorchristlicher Zeit stammen. So werden in bestimmten Gegenden des Landes die Obstgärten zu ergiebiger Fruchtbarkeit geweiht. Man geht nach dem Abendessen mit einem großen Krug voll Cider (= Obstmost) und mit Bratäpfeln in den Obstgarten; jeder der Anwesenden schöpft sich aus dem Krug eine Schale voll Cider, den man zur Hälfte trinkt, zur andern Hälfte unter einen der besttragenden Apfelbäume ausschüttet mit den Worten:

„Heil dir, guter Apfelbaum!
Trage gut, Taschen voll, Hüte voll,
Metzen, Scheffelsäcke voll!" —

Wir kommen wohl nicht in den Verdacht, als wollten wir gerade englische Gebräuche nachmachen, wenn wir diesen Wunsch nach reichtragenden Obstbäumen uns für dieses Jahr 1914 zu eigen machen, nachdem es im vorhergehenden Jahr leider geheißen hat: „Taschen leer, Hüte leer, Metzen, Scheffelsäcke leer!" Es hat allen Anschein dazu. Man sieht's an den Bäumen. Und der schöne nun doch noch schneereich gewordene Winter konnte diese Hoffnungen wohl verstärken.

So sind's derzeit lauter frische, fröhliche Hoffnungsarbeiten: Baumpflanzung, Düngung, Visitation und Erneuerung von Pfahl und Band, von Zaun und Hag; Veredlung und Umpfropfung.

Im Gemüsegarten: bei frostfreiem Wetter, in geschützter Lage und wärmerer Gegend können folgende Pflanzen gesät werden: Gartenkresse, Ackersalat, Spinat, gelbe Rüben, Cichorie, Krauspetersilie, Kümmel, Fenchel, Dill, Kerbel, Salbei, Thymian, Schwarzwurzel, Portulak, Gartenzwiebel, Puffbohnen, frühe Erbsen. Auf die mit Erbsen und Puffbohnen bestellten Beete: eine starke Lage Torfmull, der die keimende Saat bei späterhin eintretenden stärkeren Frösten vor Erfrieren mit Erfolg bewahrt. Das in Kellern, Gruben usw. eingeschlagene Gemüse so oft als möglich lüften.

Im Ziergarten: Schneiden der Ziergehölze, Zierbäume und lebenden Zäune. Bei milder Witterung kann man die Schutzdecken an feinen Nadelhölzern und Sträuchern lüften, bei Frost wieder auflegen. Vom Frost gehobene Pflänzlinge bei wärmerer Witterung festdrücken oder frisch pflanzen. Wo Rasen noch nicht mit kurzem Dung überzogen, da dies jetzt noch zu machen. Tritt milde Witterung ein, so verteilt man den

Digitized by Google

Dung mit dem Rechen gleichmäßig und entfernt Steine, Stroh u. dergl. Ende des Monats entfernt man die Schutzdecken von den mit Frühlingsblumen besetzten Beeten. Abgeblühte Blumenzwiebel hält man ziemlich trocken, damit sie langsam einziehen. Was nun neues Leben zeigt, wird von jetzt ab reichlicher bewässert. Fuchsien, Geranien, Pelargonien, Hortensien, Heliotrop u. a. werden Ende des Monats geschnitten, verpflanzt und dann heller und wärmer gestellt. Knollen von Begonien, Gloxinien, Canna, Lilienzwiebel einpflanzen und im warmen Zimmer antreiben.

IV. Schädlings-Kalender.

Februar.

„Füttert die Vögel!" lies und las man in allen Blättern. Hoffentlich haben's die Leute nicht bloß gelesen, sondern auch getan. Hänget Nistkästen auf, vor allem für die Meisen! darf und soll man jetzt als dringend beifügen.

Hasenfraßschutz. Raupennestervertilgung. Schildlausbekämpfung (vergeßt dabei das Beerenobst und die Haselnußsträucher nicht — da wimmelt es gewöhnlich von lauter Schildchen!). Blutlausvernichtung. Mistelnentfernung. Kein altes Laub unter den Bäumen. Krebsbehandlung mit Karbolineum in laubloser Zeit. Wenn verschiedene zusammenstehen oder die Gemeinde sich entschließt: Ankauf von Fusikladiumspritzen (vor dem Blattaustrieb erste Spritzung!). Allezeit und überall Baumputzen.

Wie der amerikanische Stachelbeertau auf deutschem Boden um sich gegriffen hat, davon erzählt ein Reisender, der die an dem von Bonn bis Köln sich hinziehenden Ausläufer der Eifel, dem sog. „Vorgebirge", belegenen umfangreichen Beerenobstanlagen besichtigte, die wohl die ausgedehntesten Kulturen dieser Art in ganz Deutschland sein dürften. Als die Reben dort keine genügende Einnahme mehr brachten, griff man zum Beerenobst; und so herrscht dieses seit 40 bis 50 Jahren und ist zu einem hohen wirtschaftlichen Wert geworden. Aber der Stachelbeermehltau aus Amerika! Von einem einzelnen Auftreten dieser Krankheit kann im ganzen „Vorgebirge" wohl kaum mehr die Rede sein, ebensowenig von dem Befall nur einzelner Besitztümer; ein jeder dort Stachelbeerbau Treibende ist davon betroffen. Und zwar mitunter so hart, daß viele schon im Laufe des vorigen Jahres sich genötigt fühlten, ihre sämtlichen Stachelbeeranlagen herauszuwerfen. Im letzten Winter konnte man bei einem Rundgang den enormen Schaden an den vielen zu Brennhaufen aufgeschichteten Stachelbeersträuchern und Spalieren ermessen. Bewundernswerterweise liegt mitten in einem der verseuchtesten Distrikte eine Anlage, welche so viel wie gar keine Spur dieser Krankheit aufweist. Der Besitzer, dem einwandfrei das Recht zusteht, sich glücklich zu schätzen, gelangte zu erstaunenerregendem Erfolg auf nachstehende Weise. Er schneidet alljährlich im Winter sämtliche junge Triebe, ob befallen oder nicht, bis auf einige Augen zurück. Das nachherige sorgfältige Sammeln der abgeschnittenen Zweige und das Verbrennen derselben betrachtet er als ein Haupterfordernis. Ferner nimmt er eine gründliche Bespritzung vor mit einer Lösung von Schwefelkalkbrühe und Wasser 1 : 30, und zwar direkt nach dem Auftreten der Sommerform des Pilzes, etwa April-Mai.

V. Literatur.

Kalender 1914 — etwas verspätet, wenn man solche erst jetzt anzeigt; ob auf unserer Seite mit oder ohne Schuld, sei dahingestellt! In jedem Fall wird es Gärtner und Gartenfreunde geben, die auch jetzt noch ohne Gartenkalender sind. Ihnen seien empfohlen:

Hesdörffer's Deutscher Gartenkalender 1914. Berlin. Parey. In Leinen geb. 2 Mk., in Leder 3 Mk. Neben dem, was man immer wieder lesen muß: Post und Telegraph, Bahnkarte von Deutschland, Maß und Gewicht, Monatskalender usw., gibt dieses altbewährte handliche

Digitized by Google

Buch in 56 Abschnitten Auskunft über alle Gebiete dem Fachmann sowohl (diesem in erster Linie) als auch jedem Garten- und Pflanzenfreund. Kauf', nimm, lies, tu's! — In hübschem Bildeinband stellt sich uns **Höntsch's Gärtnerkalender 1914** (13. Aufl.) vor. Reichenbach'sche Verlagsbuchhandlung. Leipzig. In Leinen geb. 1 Mk. Dem äußern Umfang nach etwa dem vorigen gleich, inhaltlich aber mehr für ein wichtiges Spezialgebiet im Garten- bezw. Gärtnereibetriebe bestimmt, nämlich für den Bau und die Unterhaltung der Gewächshäuser aller Art, Kalthäuser, Wintergärten, Palmenhäuser 2c.; für Berufsgärtner, Villenbesitzer, Architekten also von besonderem Interesse. Spezialartikel über das genannte Gebiet, dann vielerlei Tabellen für den täglichen Gebrauch. — War dieser Kalender für uns neu, so begrüßen wir einen alten Bekannten in W. Cronberger's **Jahrbuch für den Kleingartenbau.** Frankfurt a. M. Verein zur Förderung des Kleingartenbaues. 16. Jahrgang. Preis 40 Pfg. In Partien billiger. Von dem reichen Inhalt erwähnen wir: Spindelpyramide, Verdünnen der Früchte beim Formobst, „Huppen", eine neue Veredlungsart bei Aprikosen und Pfirsiche, Schneiden und Nichtschneiden, Pflege der Gurken, der Stauden (empfehlenswerte Stauden für den Kleinbetrieb), Merksätze für das Mistbeet, Schutzmaßregeln gegen tierische Schädlinge, Garten-Apotheke, Neue Vorrichtungen für den Obst- und Gartenbau, Weckscher Fruchtsaftseiher, Verwertung der Tomaten in der Küche, Torf im Gartenbau, Uebersicht der Hauptdüngerarten, Beschaffung von gutem Dünger, Aufgaben zu Beobachtungen und Versuchen, Nützliches für Garten und Haus. Für jeden Gartenfreund ein hübsches Notizbüchlein, das ihm das ganze Jahr ein treuer Ratgeber sein wird.

VI. Brief- und Fragekasten.

F. in St. Zur Frage der Rentabilität der Haselnußkultur schreibt Johs. Böttner in seinem Werke „Gartenkulturen, die Geld einbringen":

Haselnüsse werden im Herbst von Delikateßgeschäften und Obsthandlungen gesucht. Besonders schätzt man die großen Nüsse mit dünner Schale und vollem Kern. Diese Ware ist in großen Mengen der Zentner für 25—30 Mark, abzusetzen. Leider genügt dieser Preis nicht, um in unserem Klima gewinnbringende Kulturen zu etablieren. An den Hängen der Apenninen wachsen die herrlichsten Nüsse ohne viel Kultur, und diese großen, vollen, italienischen Nüsse werden auch in Deutschland eingeführt.

Bei uns ist leider die Ernte der edlen, großkernigen Sorten nicht sicher genug — anders läßt sich das Fehlen einer gewinnbringenden Haselnußkultur in Deutschland nicht erklären.

Der Haselnußstrauch, namentlich die edleren Sorten desselben, z. B. Hallesche Riesennuß, Eckige Barceloner usw., verlangt einen sehr guten, tiefgründigen, fruchtbaren Boden. Es ist ein großer Irrtum, wenn man den Haselstrauch zu den anspruchslosen Gehölzen rechnet. Der wilde Strauch mag ja gelegentlich recht bescheiden sein, aber ein edler Strauch, der jährlich viel Früchte bringen soll, gedeiht nicht unter ärmlichen Verhältnissen.

Ist die Haselnußkultur im allgemeinen nicht vielversprechend, so ist sie sicher verfehlt, wenn sie auf anderem als auf allerbestem Boden angelegt wird. Dieser Boden muß billig sein. Er darf weit entfernt liegen von Verkehrsverbindungen, denn die reife Haselnuß ist eine Ware, die sich leicht verschicken läßt.

Die Haselnußkultur könnte also in Frage kommen für Besitzer von abgelegenen Ländereien mit ausgezeichnetem, von Natur sehr tiefgründigem und fruchtbarem Boden. — Dabei können aber in Deutschland die Gebirgsgegenden nicht so sehr wie in Italien für Haselnußkultur in Frage kommen, denn die Haselnußblüten erscheinen sehr früh und leiden durch Frost. Flache Niederungen erscheinen ebensowenig geeignet. Ueberall, wo Frühjahrsfröste häufig und lästig sind, sind keine Haselnußkulturen möglich.

Die Sträucher pflanzt man in rigoltes Land auf 3 × 3 m Abstand, schneidet sie beim Pflanzen, läßt dann fernerhin nur die kräftigsten Ruten wachsen und schneidet jährlich alle überflüssigen Schößlinge glatt weg. Im übrigen wird nichts geschnitten. Das Land wird mit dem Hackpflug nur flach abgeschürft und dadurch rein gehalten. Im Herbst kommt kurzer Dünger zwischen die Haselsträucher und wird im Frühjahr untergepflügt.

Bei der Ernte schlägt man die Nüsse mit Stöcken ab und sammelt sie. Nachdem sie von etwa anhaftenden Hüllkelchen befreit und an der Luft getrocknet sind, verschickt man sie in Säcken von 1 oder 2 Zentner Inhalt. Kultur und Ernte verlangen kein besonders geschultes Personal. —

Unter **Karl R.** ist eine Anfrage eingelaufen. Wir machen darauf aufmerksam, daß anonyme Anfragen nicht beantwortet werden; auch steht der „Briefkasten" des „Obstbau" nur Mitgliedern

Digitized by Google

zur Verfügung. Wir ersuchen also den Herrn Anfrager, durch Beitritt zum Württ. Obstbauverein uns seine Adresse bekannt zu geben, worauf wir seine Frage, die wir inzwischen zurückgelegt haben, ausführlich und zweckdienlich beantworten werden.

VII. Kleine Mitteilungen.

Während der landwirtschaftlichen Woche in Berlin am Dienstag den 17. Februar, vormittags 9 Uhr, veranstaltet im Saale des Hauses des Architektenvereins, Wilhelmstr. 92/93, der **Deutsche Pomologenverein** eine Versammlung mit der Tagesordnung: 1. Notwendige Verbesserungen für den Anbau und Absatz deutscher Zwetschen: Kreisobstbauinspektor Mazarin-Worms. 2. Vogelschutz, ein notwendiger Bestandteil unseres Obstbaues: Fr. Schwabe, Leiter der Vogelschutzstation, Schloßgut Seebach bei Langensalza. 3. Die künftigen Handelsverträge und die Obstzölle: Lorgus. 4. Mindestpreise für Beerenobst, Sauerkirschen, Mirabellen, Reineclauden, (Kirschen) und Zwetschen für 1914: Lorgus.

F. **Wetterprognose für 1914.** In der „Deutschen Obstbauzeitung" gibt Andreas Voß-Berlin folgendes mutmaßliche Wetterbild für 1914: Bis gegen Ende Februar 1914 der Wind mehr trocken, aber meist kalt. Die Monate März bis Mai mittelwarm und mehr feucht, aber schon von Mitte Februar ab und ganz besonders im März und April viele und furchtbare Stürme, zum Teil Schneestürme, Wetterstürze mit Regen und Graupeln. Die Monate Juni bis Mitte September sehr trocken, aber zeitweilig: Anfang und Mitte Juni, Anfang Juli, Anfang, Mitte und Ende August durch bedeutende Regengüsse, heftige Gewitter, unterbrochen. Ab Mitte September allmählich die West- und Nordwinde vorherrschend und das Wetter unfreundlicher und regnerischer, besonders zu Anfang der Monate September bis Dezember, wobei dem 19. oder 29. Oktober noch eine besondere Bedeutung, sei es durch Erdbeben oder erdmagnetische Störungen, zukommen dürften. Winter 1914/15 sehr veränderlich, im ganzen mehr feucht und schneeig als kalt, bei vorherrschenden Süd- bis Nordwestwinden. Ueberblicken wir das Ganze, so können wir von einem feuchten Frühling und Vorsommer, einem verhältnismäßig sehr trockenen Sommer, durch überaus heftige Gewitter und Hagelschauer zeitweilig unterbrochen, weiter von einem mittelmäßigen Herbst und feuchten Winter 1914/15 sprechen. Dementsprechend würden dann auch die zu erwartenden Ernteergebnisse sein, die im großen ganzen günstig ausfallen, wenn auch Futtergewächse unter Trockenheit leiden und hier und da bedeutendere Hagelschäden vorkommen dürften. Erdbeben dürften 1914 besonders am 12. März oder 5. April, 24. Mai, 18. Juni oder 12. Juli, 18. Oktober oder 12. November vorkommen. Auch der 30. August 1914 ist nicht ausgeschlossen.

F. **Das „Schröpfen" der Obstbäume** ist schon vor 2000 Jahren angewendet worden. In der Naturgeschichte von Plinius ist darüber zu lesen: Wenn die kranke, dürrende Rinde sich zusammenzieht und die lebenden Teile des Baumes zu stark preßt, so drückt man eine scharfe Sichel mit beiden Händen hinein, führt einen ununterbrochenen Schnitt hindurch und öffnet so gleichsam die Haut. Als Beweis, daß dieses geholfen, dienen die erweiterten Narben, welche durch dazwischengewachsenes Holz ausgefüllt sind.

F. **Obstbaumzählung in Preußen.** Die Zählung für 1913 ergab auf den Gutsbezirken 9 315 848 Obstbäume, das sind nur 48 484 oder 0,52 Prozent mehr als bei der letzten Zählung im Jahre 1900. Dagegen ist in den Landgemeinden die Zahl der Obstbäume gegen 1900 um 12 453 864 Stück gleich 18,07 Prozent auf 81 374 140 gewachsen. Und bei den Städten ist die Vermehrung relativ sogar noch sehr viel stärker, nämlich 33,44 Prozent; es sind jetzt dort 4 080 086 mehr als 1900, nämlich 16 280 880. Im ganzen Preußen ist von 1900—1913 die Zahl der Obstbäume um 18,35 Prozent gleich 16,58 Millionen gestiegen; es sind diesmal 106 970 868 Stück gezählt worden.

Klenk's Baumschule
● **Mittelschöntal** ●
Post- u. Eisenbahnstation Backnang, empfiehlt **Obstbäume** aller Art und Formen in nur Ia Qualität. [75
Preisverzeichnis gratis und franko!

Apfelwildlinge
1jährige Sämlinge, 3-5 mm, zum Verschulen, per ‰ ℳ 6.—, empfiehlt
C. Knorr, Baumschule,
Schorndorf. [76

H. Schmidt, J. Fremd's Nachfolger
Vaihingen b. Stuttgart
liefert in nur erster sortenechter Qual.
Obstbäume [13
jeder Art und Form, **Alleebäume, Ziersträucher, Rosen u. Koniferen.**

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion verantwortlich: **Karl Hußmann** in Gutenberg. — Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 3. | Stuttgart, März. | 1914.

I. Praktischer Obstbau.

Aufruf.

Die Ausdehnung des Obstbaues ist für Württemberg von größter Bedeutung.

Millionen und Abermillionen guten deutschen Geldes wandern jedes Jahr für fremdes Obst über die deutsche Grenze. Diese Werte könnten bei einem rationellen Obstbau dem deutschen Volke erhalten bleiben.

Mancher Weinberg würde besser zu einer Tomatenkultur oder Stachelbeer- und Johannisbeeranlage, manche moorige sandige Wiese zu einer reichtragenden Erdbeerplantage umgewandelt werden. Auch in den Gärten sind viele Gelegenheiten zur Himbeer- und Brombeerzucht gegeben. An eine Gefahr der Ueberproduktion ist bei dem stetigen Anwachsen des Obstkonsums und dem fortwährend steigenden Verbrauch der Obstkonservenindustrie nicht zu denken. Preußen gewährt Ausnahmetarife für Frischobstsendungen, auch in Württemberg wird dies erreichbar sein. Unsere Strafanstalten könnten billiges Packmaterial für den Obstversand herstellen. Das Obstpflücken an den Niederkulturen ist gesunde Kinderarbeit in frischer Luft, die Schulbehörde wird gerne dazu Erlaubnis geben.

Aber dem Obstbaum muß gleiche Pflege wie dem Weinstock angedeihen! Mit Rat und Tat stehen die Obstbauvereine, die landwirtschaftlichen Staatsinstitute sowie die Obstkonservenindustrie gerne zur Verfügung. Der Zusammenschluß in Obstbauvereine ist unbedingt notwendig, damit nicht viele Sorten, sondern die richtigen am rechten Platze stehen! Richtige Anlage, richtige Sortenwahl, gesunde Unterlagen aus guten Baumschulen und richtige Pflege sind die Grundbedingungen für ersprießlichen Obstbau! Rechtzeitige Mitteilungen über Ernteaussichten an die einheimische Industrie, ebenso rechtzeitiges Angebot sind von grundlegender Wichtigkeit für die Unterbringung reicher Ernten. Alle Sorten Gartenfrüchte, Waldbeeren, Pilze kann die Industrie verwerten. Besonders geeignet für die industrielle Verwertung sind die nachfolgende Sorten:

Aepfel, Tafeläpfel, Durchschnittswert Mk. 10.— per Zentner:

Baumanns Renette, Bohnapfel, Fleiner, Weinapfel, alle dünnschaligen hellfleischigen Saueräpfel, Charlamowsky, Apfel aus Croncels, Herzogin Olga, wurm-, faul- und druckfrei. Für bestimmte Zwecke lassen sich auch Süßäpfel verwerten.

Most- und Falläpfel, möglichst faul- und birnenfrei, Durchschnittswert Mk. 3.50 per Zentner.

Aprikosen, steinlösliche Sorten, 1. Sorte Mk. 20.—, 2. Sorte Mk. 15.—, 3. Sorte Mk. 10.

Birnen, Durchschnittswert Mk. 12.— per Zentner:

Diels Butterbirne, Clairgeaus Butterbirne, Doppelte Philippsbirne, Jaminette,

Digitized by Google

Stuttgarter Geißhirtle, Gute Luise, Williams Christbirne, Capiaumont.

Erdbeeren, Durchschnittswert Mk. 24.— per Zentner:

Ananas Erdbeeren, König Albert, Jucunda, Laxtons Noble, Inspektor Koch, Sieger, Ruhm von Cöthen.

Heidelbeeren, Durchschnittswert bis Mk. 8.— per Zentner.

Johannisbeeren rot und schwarz, auch weiß oder fleischfarbig, Durchschnittswert Mk. 12.— bis Mk. 15.—.

Kirschen, Durchschnittswert M. 25.—:

Schwarze Knorpelkirschen, bunte dto., gelbe dto., sämtliche Sauerkirschen, rote Maikirsche, Elton, Große Prinzesse, Dönissens gelbe, Winklers weiße Knorpel, Schatten- und Königl. Amarelle, Ostheimer Weichsel.

Mirabellen, Durchschnittswert Mk. 15.—:

Metzer, Doppelte Herrenhäuser, Nancy.

Reineclauden, Durchschnittswert Mk. 12.—.

Pfirsiche, alle steinlöslichen Sorten, Durchschnittswert Mk. 18.—:

Mignonne, Magdalene.

Pflaumen (Zwetschen) Durchschnittswert Mk. 4.— per Zentner.

Quitten, alle Sorten, Durchschnittswert Mk. 10.— per Zentner.

Stachelbeeren, Durchschnittswert Mk. 10.— per Zentner:

Emeralde, Plain long green, Whinhams Industrie rot.

Tomaten, Durchschnittswert Mk. 4.— per Zentner:

König Humbert für Dosen, Non plus ultra.

Walnüsse, grün, weich, Durchschnittswert Mk. 8.— per Zentuer.

Himbeeren, weiß, rot und gelb, Durchschnittswert Mk. 20.— per Zentner.

Brombeeren, Durchschnittswert Mk. 12.— per Zentner.

Auch alle anderen hier nicht genannten Sorten sind für die Industrie verwertbar. **Die heimische Industrie hat die Aufgabe für den Verkauf der Obstsorten zu sorgen, deren Kultur am besten in Württemberg gelingt. Die Unterstützung der heimischen Industrie ist der beste Schutz gegen Ueberproduktion und die erste Voraussetzung für die Ausdehnung des Obstbaues in Württemberg.** Obstannahmestellen werden überall gerne errichtet, ebenso Packungsmaterial, solange Vorrat, zur Verfügung gestellt.

Im Einverständnis mit der Kgl. Zentralstelle für Landwirtschaft, dem Verband württ. Darlehenskassen und dem Württ. Obstbauverein verbreitet durch

Joh. Gottfr. Goppelt, Heilbronn a. N.
Obstverwertungsindustrie.

Spritzet gegen Schorf (Fusicladium)!

Es wird jetzt Zeit zum Kampf gegen das Fusikladium. Wer kennt nicht diesen massenhaft verbreiteten Schadenpilz? Und wer ihn nicht kennt, erkennt ihn sofort, wenn er diese Birne samt Zweig auf Abb. 1 ansieht. Was der Pilz aber schadet, zeigen die Abb. 2 und 3. Erste Bespritzung vor dem Triebbeginn mit 2% Brühe (dann zweite nach der Blüte mit 1% und dritte 14 Tage darauf mit 1%). Nötig eine entsprechende Spritze und die Brühe; deren Zubereitung ist (nach den „Geisenh. Mitt." 1914, 1) einfach. Also wie macht man **Kupferkalkbrühe oder Bordelaiser Brühe?**

Gegen die Schorfkrankheit (Fusicladium dentriticum und pirinum) an den Aepfel- und Birnbäumen, den falschen Mehltau des Weinstockes (hervorgerufen durch Peronospora viticola), die Kräuselkrankheit der Pfirsiche (Verursacher Exoascus deformans) und die Blattfallkrankheit der Johannisbeeren (hervorgerufen durch Gloeosporium ribis) gibt es kein besser wirkendes und billigeres Mittel. Auch gegen den amerikanischen Stachelbeermehltau (Sphaerotheca mors uvae), die Weißfleckenkrankheit der Birnen (hervorgerufen durch Microsphaerella sentina), die Blattbräune der Birnenwildlinge (Verursacher Stigmatea Mespili), sowie gegen verschiedene Pilzkrankheiten am Gemüse, wie den falschen Mehltau der Kartoffeln und Tomaten, den falschen Mehltau der Gurken und den Spargelrost, leistet die Kupferkalkbrühe gute Dienste.

Digitized by Google

Alle Versuche, die Kupferkalkbrühe aus ihrer Stellung zu verdrängen, sind bisher mißlungen. Insbesondere hat sich bei uns (und dieses Urteil wurde uns auch von verschiedenen anderen Seiten bestätigt) die Schwefelkalkbrühe oder Californische Brühe als der Kupferkalkbrühe nicht ebenbürtig erwiesen, namentlich zur Bekämpfung der Schorfkrankheit. Auch die in den Handel gebrachten fertigen Präparate, die Kupfer als wirksames Mittel enthalten, und die man bloß in Wasser aufzulösen braucht, haben sich in der großen Praxis nicht eingebürgert, weil sie 1. zu teuer sind, 2. sich in ihrer Zusammensetzung nicht kontrollieren lassen, und endlich 3. oft während der Lagerung chemische Umsetzungen erleiden, die ihre Wirksamkeit und Brauchbarkeit stark herabsetzen. Zudem ist ja auch die Herstellung der Kupferkalkbrühe so einfach, daß es gar nicht nötig ist, die teueren, fertigen Mittel zu verwenden. Die Herstellung z. B. einer 2 %-igen Brühe erfolgt in folgender Weise:

2 kg Kupfervitriol (in allen Apotheken, Drogenhandlungen und sonstigen Geschäften erhältlich) werden in ein Säckchen getan und in einen kleinen Holzbottich mit 10—20 l Wasser gehängt; es löst sich hier in etwa 12 bis 24 Stunden auf. Dann löst man 2 kg frisch gebrannten Kalk in 10 l Wasser auf und gießt die Kalkmilch durch einen gröberen Sack in einen zweiten, genügend großen Holzbottich, um die im Kalk enthaltenen gröberen Teile, die nachher die Spritzen verstopfen würden, zurückzuhalten. Nun wird die Kalkmilch auf 80 resp. 90 l verdünnt und dann gießt man unter fortwährendem Umrühren das aufgelöste Kupfervitriol hinzu. Gewöhnlich wird die Kalkmilch zum Kupfervitriol gegossen; durch das umgekehrte Verfahren erzielt man aber eine feinere Verteilung.

Der Zusatz von Kalk hat den Zweck, die stark sauer reagierende Lösung des Kupfervitriols zu neutralisieren. Würde man sie so verwenden, so würden die bespritzten Pflanzenteile verbrannt werden. Durch den Zusatz von Kalk wird aber die Schwefelsäure an Calcium gebunden, und es entsteht als wirksamer Bestandteil Kupferoxydhydrat. Verwendet man nur zur Neutralisation bereits gelöschten oder nicht reinen Kalk, so kommt es häufig vor, daß noch nicht alle Schwefelsäure an Kalk gebunden ist, und dann werden bei der Bespritzung der Bäume die Blätter und Früchte verbrannt, so daß der Schaden oft viel größer ist, als der Nutzen.

Abb. 1. Grind an Frucht, Trieb und Blättern.

Vor Anwendung des Mittels ist somit in jedem Falle zu prüfen, ob es neutral ist, d. h. ob sämtliche Schwefelsäure durch Kalk gebunden ist. Zu diesem Zwecke taucht man in

Digitized by Google

Geſpritzt — 132 g Gewicht. Abb. 2. Nicht geſpritzt — 57 g Gewicht.

die Flüſſigkeit weißes Phenolphtaleïnpapier oder rotes Lackmuspapier; bei richtiger Zuſammenſetzung muß ſich das erſtere purpurrot, das letztere hellblau färben. Tritt dieſe Färbung nicht ein, ſo iſt noch mehr Kalkmilch hinzuzuſetzen. Sind Phenolphtaleïnpapier oder Lackmuspapier nicht zur Hand, ſo kann man auch vermittelſt eines Nagels, einer Stricknadel oder eines Meſſers die Prüfung vornehmen. Zeigt ſich, nachdem man dieſe Gegenſtände etwa $^1/_2$ Minute in die Flüſſigkeit getaucht hat, an ihnen ein roter kupferiger Niederſchlag, ſo iſt dies ein Zeichen dafür, daß noch mehr Kalk zugeſetzt werden muß.

Die Kupferkalkbrühe muß gleich nach der Herſtellung verwendet werden, da ſie infolge chemiſcher Umſätze bald ihre ſchleimige Beſchaffenheit und damit ihre Haftfähigkeit verliert. Es gelingt aber, durch einen Zuſatz von Zucker die Haftbarkeit zu verbeſſern und die Haltbarkeit zu verlängern. Auf 100 l Brühe genügen 100 g Zucker und dann hält ſie ſich längere Zeit.

An Stelle von Kalk kann man zur Neutraliſa-

Abb. 3. Fuſikladiumbeſchädigte Bäume (Virgin. Roſenapfel), darunter eine unbeſchädigte Goldparmäne.

Digitized by Google

tion auch Soda verwenden. Zur Herstellung einer 2%igen Kupfersodabrühe nimmt man 1 kg kalzinierte oder wasserfreie Soda oder 2½ kg kristallisierte Soda. Die Kupfersodabrühe liefert keinen so starken blauen Belag, wie die Kupferkalkbrühe. Dadurch wird die Assimilationstätigkeit der Blätter nicht in dem Maße gehindert, wie bei dem starken blauen Belag durch die Kupferkalkbrühe. Auf der anderen Seite ist aber auch schlecht zu kontrollieren, ob die Bäume richtig bespritzt sind. Die Kupfersodabrühe zersetzt sich noch schneller wie die Kupferkalkbrühe; sofortige Verwendung nach der Herstellung ist daher um so mehr geboten.

Die Verwendung der Bordelaiser Brühe erfolgt in einer Stärke von 0,5 bis 2%. Das Steinobst, speziell die Pfirsiche und einige Apfelsorten, wie Weißer Winter-Calvill, Minister von Hammerstein, Gelber Bellefleur, Graue Herbst- und Graue französische Renette u. a. sind oft sehr empfindlich gegen Bespritzungen mit der Kupferkalkbrühe; Blätter und Früchte werden häufig verbrannt. Man verwendet daher im belaubten Zustande nur 1%ige Brühen, ja sogar ½%ige, nimmt aber anstatt 1 resp. ½ kg Kalk die doppelte Menge. Ein Ueberschuß von Kalk setzt nämlich die Wirksamkeit der Brühe nicht wesentlich herab, verhindert aber, daß die Blätter und Früchte verbrannt werden.

Zu erwähnen ist noch, daß es beim Bespritzen der Bäume darauf ankommt, die Brühe möglichst fein auf die Blätter und Früchte zu verteilen. Je feiner der Kupferbelag, um so weniger finden die Pilzsporen Gelegenheit, einzudringen, aber auch um so weniger werden die grünen Teile des Baumes in der Assimilation gestört. Man verwende daher Spritzen mit feinem Verstäuber. Dadurch spart man auch gleichzeitig an Spritzflüssigkeit.

Einen sehr beachtenswerten Vorschlag

lesen wir im „Württ. Wochenblatt für Landwirtschaft" vom 7. Februar. Er lautet:

In Nr. 4 des landw. Wochenblatts ist die Bekanntmachung über die Abhaltung eines landw. Vortragskurses veröffentlicht, welcher wiederum am 6. und 7. Februar d. J. in Stuttgart für die praktischen Landwirte in dankenswerter Weise von der Landw. Hochschule Hohenheim veranstaltet wird.

Seit einer langen, langen Reihe von Jahren findet nun regelmäßig am 2. Februar die Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins ebenfalls in Stuttgart statt, welche sich aus dem ganzen Lande stets seitens der schwäb. Landwirte einer großen Teilnahme erfreut.

Ferner finden seitens ehemaliger Angehöriger Hohenheims jedjährlich regelmäßig gegen Ende Januar Zusammenkünfte statt, so daß hiedurch für manchen Landwirt eine dreimalige Reise in die Residenz innerhalb 3—4 Wochen in Frage kommt.

Wie verhältnismäßig leicht wäre es doch hier, das Trennende zu einen und durch eine kleine gegenseitige Verständigung die Termine so zu legen, daß durch eine einmalige Reise nach Stuttgart die Teilnahme an allen Veranstaltungen zu ermöglichen wäre.

Trotzdem von verschiedenen Seiten diese Frage des öfteren angeregt wurde, ist es immer noch beim alten geblieben.

So gut man eine landw. Woche in Berlin hat und wie man eine ähnliche Einrichtung in Bayern treffen konnte, so ließe sich gewiß auch für Württemberg eine bescheidene kleine „landw. Woche" einrichten.

Die gute Sache wäre gewiß eines Versuchs wert, dafür dürfte die Beteiligung aus allen Teilen des Landes jährlich eine allgemeine sein. Leider ist es für dieses Jahr ja schon zu spät.

Wir würden die Einrichtung einer „landwirtschaftlichen Woche" in Stuttgart sehr begrüßen und zweifeln nicht, daß die Beteiligung aus allen Landesteilen eine zahlreiche wäre. Der Obstbau ist ja für die Landwirtschaft von größter Bedeutung und so unterstützt der Württ. Obstbauverein die Anregung gewiß mit großer Freude. F.

Zur Amselplage

hatte vor kurzem der Abg. Haag im württ. Landtag eine Anfrage an den Minister des Innern gerichtet. Darauf ist jetzt folgende Antwort eingegangen:

Digitized by Google

„Die Ministerien des Innern und der Finanzen sind zurzeit mit Aenderungen der gemeinschaftlichen Verfügung betr. den Schutz von Vögeln vom 27. Februar 1909 befaßt. Unter den Aenderungen ist auch eine Bestimmung vorgesehen, die die Abwehr des den Weinbergen und Obstgärten von der Schwarzdrossel (Amsel) drohenden Schadens ermöglichen soll. Es wird darauf Bedacht genommen werden, daß die zu erlassende Verfügung rechtzeitig vor Beginn der Reife der durch den Amselschaden bedrohten Früchte veröffentlicht werden wird." —

Wie die „Zeitschrift für Obst- und Gartenbau" des Landes-Obstbauvereins für das Königreich Sachsen berichtet, ist die Frage auch vor kurzem der zweiten Kammer des sächsischen Landtags vorgelegt worden. Der Regierungs-Entwurf berechtigt die Amtshauptmannschaft und in Städten mit revidierter Städteordnung den Stadtrat, das Anschießen von Amseln nach Maßgabe des Vogelschutzgesetzes vom 30. Mai 1908 zu gestatten, und hebt die Schonzeit für Eichhörnchen auf. Falls Eichhörnchen in Gärten und Obstplantagen Schaden anrichten, soll die Amtshauptmannschaft bezw. der Stadtrat die Genehmigung erteilen können. Von Abgeordneten wurde vorgeschlagen, das Gesetz zunächst für ein Jahr zu genehmigen. Ein teilweiser Schutz von Amseln und Eichhörnchen wurde befürwortet.

Von seiten der Regierung wurde geltend gemacht, daß nach der Begründung des Entwurfs auch der Ausschuß für Vogelschutz im Königreich Sachsen die Schädlichkeit der Amseln und die Notwendigkeit, ihre Vermehrung zu verhüten, anerkannt, und daß auch die Regierung ausdrücklich hervorgehoben hat, daß von einer systematischen Ausrottung der Amseln und Eichhörnchen nicht die Rede sei. Wenn die Regierung die Amseln nicht, wie es in Preußen geschehe, zu den jagdbaren Tieren erklärt und damit ihnen eine Schonzeit festgesetzt habe, so sei der Grund dafür der, daß alsdann bei Gelegenheit der Jagden die Amseln abgeschossen würden wie andere jagdbare Vögel.

Der Entwurf ist der Gesetzgebungsdeputation überwiesen worden.

Der Obstbau vor 250 Jahren.*)

(Nachdruck verboten.)

Aus: Der Baum- und Obstgarten.

Von Wolfgang Jacob Dümler, Nürnberg 1664.

1. Von deß Baumgartens Gelegenheit.

Den Anfang desselben / mache ich von der Gelegenheit deß Orts. Gleich wie der Baursmann / mit seinem Ackerwerck / sich nach der Mittags-Sonne richtet / indem er seine Ackerbette und Furchen gegen Mittag machet und richtet / damit die daraus wachsende Früchte gleiche wärme haben / und zugleichmäßiger Zeitigung gelangen; Also muß auch derjenige / so einen Obstgarten anzurichten / und davon Lust und Nutz zuhaben begehrt / der Sonnen Lauff beobachten / daß / so er anderst Raum und Platz hat / hierzu einen Ort gegen der Mittags Sonne erwehle / dann die Bäume und deroselben Früchte / wollen so wol als die Feld und Ackergewächste / ihre gebührende wärme haben / damit nicht allein das darauf wachsende Obst zeitige / sondern auch schöne Gestalt / gelb / röhtlicht und wohlgeschmack werde. Dann die Erfahrung bezeuget es / daß die Obstbäume / welche gegen Mitternacht / oder nahe an Wäldern stehen / und die Mittags Sonne sie nicht bescheinen mag / etwas ungeschmacke Früchte tragen / die Bäume pflegen mit Moß zu überwachsen / und eine ungeschlachte Rinden zugewinnen. Wir sehen es selbst / an allen Bäumen / dasjenige Obst / so gegen Mittag hänget / färbet sich an der Sonnen gar schön roth / hergegen die Früchte gegen Mitternacht bleiben grün.

So aber je einer keinen freyen Platz gegen Mittag haben kan / sondern muß sich nach der Beschaffenheit seines Guts richten / so ist die offne Gegend gegen Morgen / und seydwärts Abend / nicht zu verachten / sondern kan auch daselbst einen feinen Obstgarten anrichten; Gestalt die Bäume / ehe als andere Gartengewächs / deß Landes / Orts / und Art gewohnen / und austhauren; Jedoch aber muß Fleiß angewendet werden / daß von Mitternacht her der Garten mit Gebäuen / oder hohen und großen Bäumen verwahret werde / damit der kalte Nordwind in

*) S. Obstbau, Nr. 1, 1914, F.

Digitized by Google

etwas aufgehalten / und die zarten Bäume nicht schaden nehmen / dannenhero außer dem Garten gegen Mitternacht / Nuß und Lindenbäume nicht unfüglich erzogen werden. Es gehöret auch diß hierzu / daß die Bäume / in solchen Gärten / die gegen Mittag die freye Lufft nicht haben / nicht enge / sondern weitläufftig gesetzet werden / damit die Lufft den gantzen Garten durchstreichen / und der Wind die abfallende Blüte und Blätter abwehen möge.

Ein bequemer und zu einem Baumgarten tauglicher Ort / kan an einem Berglein / oder Hügel / erwehlet werden / sintemahl an solchem abweichenden Ort / ein Baum ob dem andern stehet / und einer den andern überhöhet: Solcher maßen kan die Sonne einen jeden / und alle zugleich bescheinen / der Lufft frey durchdringen / und alle gleiche wärme mitgetheilet werden / welches auf der Ebne / flachen Plan / oder auch in einem Thal / da deß Schattens zu viel ist / nicht geschehen kan / dann da hindert immer ein Baum den andern / und thun einander schaden / mit ihren selbst eigenen Schatten / in dem sie der Sonnenstrahlen einander aufhalten; mögen auch von der Lufft nicht durchwehet werden. Zwar das auf- und absteigen ist an bergichten Orten / beschwerlich. Dargegen aber ist der Nutz / wenn deß Gartens recht gewartet wird / desto reicher und größer.

(Forts. folgt.)

II. Vereins-Angelegenheiten.

Hauptversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Februar 1914.

1. Vertrauensmänner-Versammlung

am 2. Februar 1914, vormittags 1/2 10 Uhr im Bürgermuseum.

Anwesend: Vorstand Fischer, vom Ausschuß Warth, G. Aldinger, W. Aldinger, Hering, Herz, Kühnle, Schädle; von auswärtigen Mitgliedern Adorno, Lucas, Schönberg und Roller-Künzelsau als Vertreter von Koppenhöfer; ferner die staatlichen Sachverständigen Mährlen und Winkelmann.

Vorstand Fischer eröffnet die Versammlung mit Begrüßung der Erschienenen, insbesondere des Vertreters des Kgl. Ministeriums des Innern und der Kgl. Zentralstelle, Reg.-Direktor v. Sting, Direktor a. D. v. Strebel und Landesökonomierat Fecht. Zum allgemeinen Bedauern war Herr Staatsrat Freiherr v. Ow-Wachendorf, Exzellenz, dieses Jahr durch eine nicht aufschiebbare Reise verhindert, den Verhandlungen anzuwohnen, was er in einem warm gehaltenen Brief mitteilte. Auch Herr Prof. Dr. Kirchner-Hohenheim hat sich wegen dienstlicher Abhaltung brieflich entschuldigt.

Die Feststellung der Präsenzliste ergab die Anwesenheit folgender Vertrauensmänner, resp. Stellvertreter:

für Gau 1 Deuschle-Obereßlingen,
2 Metzger-Ungeheuerhof,
4 Stärk-Schwaigern,
5 Gehringer-Weikersheim,
6 Leyerle-Hall (Stellv.),
7 Nißler-Heidenheim,
8 Butz-Gmünd,
9 Otto-Nürtingen,
10 Rall-Eningen,
11 Geißler-Ulm,
12 Ils-Ochsenhausen,
13 Ruchte-Unterzeil,
14 Berger-Eschach,
16 Estermann-Rottweil,
17 Seiz-Dornstetten,
18 Schmitz-Isingen (Stellv.)
19 Schelle-Tübingen,
20 Weiß-Ottenhausen.

Die Gaue 3, 15 und 21 waren leider nicht vertreten.

Die Tagesordnung lautete:

1. Ausstellungswesen, Referent: Vereinssekretär Schaal.
2. Vereinsangelegenheiten.
3. Vorschläge zum nächsten Obstbautag (Neckarkreis).
4. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Punkt 1. Vereinssekretär Schaal referierte über das „Ausstellungswesen". Das Wesentliche aus diesem Referat kommt im „Obstbau" zum Abdruck. An der lebhaften Diskussion beteiligte sich auch Reg.-Direktor v. Sting, der auf eine Anregung des Referenten, auch bei Bezirksausstellungen zuweilen Staatsmedaillen zur Verfügung zu stellen, erwiderte, daß der Wert von Staatsmedaillen sehr hoch gehalten werden müsse und es fraglich sei, ob durch deren Vergebung für Bezirksausstellungen ihr Wert nicht

Digitized by Google

heruntergedrückt würde, der Konsequenzen wegen kämen dann auch andere Bezirksausstellungen in Betracht. Er stehe auf dem Standpunkt, daß solche nur bei Landesausstellungen, wie seither vergeben werden sollten. Schädle-Vaihingen wünscht, daß der Entwurf für das neue Ausstellungsprogramm vor Drucklegung den Bezirksvereinen, die dem Württ. Obstbauverein angeschlossen sind, zur Aeußerung zugesandt werden möchte, was vom Vorsitzenden zugesagt wird. Schönberg-Hohenheim meint, es dürfe der kleine Bauer bei der Prämiierung nicht zu kurz kommen, er gerade müsse aufgemuntert werden. Bühler-Grunbach gibt seine Erfahrungen und Erfolge bei der Cannstatter Ausstellung kund und befürwortet kräftig die Richtschnur des Referenten. Schöllhammer-Langenargen hält die angeregte Absatzmöglichkeit großer Obstausstellungen für das allerwichtigste und legt dem Ausschuß die Einrichtung ständiger Tafelobstmärkte in Stuttgart nahe, worauf Referent entgegnete, daß eine solche Einrichtung nur bei ganz zuverlässiger Anlieferung Erfolg verspreche. Schönberg steht auf dem Standpunkt, daß nur da mit Erfolg Obstbau im Großen getrieben werden könne, wo lokale Erfahrungen vorhanden seien. Bürkle-Heilbronn berichtet über sehr gute Erfolge mit den seit vier Jahren dort eingeführten Tafelobstmärkten, die Züchter gewöhnen sich bald an bessere Anlieferung. Berger-Eschach unterstützt nachträglich die Anregung, Staatsmedaillen für Bezirksausstellungen zu vergeben, Württemberg dürfe hier nicht hinter seinen Nachbarländern zurückbleiben. Nach einem Schlußwort des Referenten verspricht der Vorsitzende für rechtzeitige Fertigstellung des Entwurfs besorgt zu sein, so daß derselbe nach eingehender Durchberatung im Ausschuß und Einholung gutächtlicher Aeußerung bei den Bezirksvereinen dem Obstbautag im Herbst vorgelegt werden könne.

Punkt 2. Der Vorsitzende gibt der Versammlung bekannt, daß die auf dem letzten Obstbautag gewünschte jeweilige Benachrichtigung über stattfindende Vorträge durch das Sekretariat an die Vertrauensmänner und Stellvertreter der betreffenden Gaue seine Schwierigkeit habe und dies zweckmäßiger durch die Vereinsvorstände geschehe. Die Versammlung ist damit einverstanden. Eine diesbezügl. Bekanntmachung erfolgt im „Obstbau".

Der Vorsitzende brachte hierauf eine Statistik über die im abgelaufenen Jahr ein- und ausgetretenen Mitglieder, nach den einzelnen Gauen geordnet, zum Vortrag. Eine solche soll künftig bei jeder Generalversammlung vorgelegt werden, da durch sie ein Ueberblick möglich ist über die Erfolge der Agitation, speziell auch der Werbetätigkeit in den einzelnen Bezirken des Landes.

Punkt 3. Gemeinderat Schwarz-Eßlingen ladet namens der Stadt, des dortigen Güterbesitzervereins und des Obstbauvereins Oberesslingen ein, den nächsten Obstbautag in Eßlingen abzuhalten, wo er eine würdige Aufnahme, wenn möglich mit Veranstaltung einer großzügigen Obstausstellung, finden werde. Vorstand Fischer dankt herzlich, er glaubt, daß der Vereinsausschuß die Einladung in das schöne und gastfreundliche Eßlingen gerne annehme und auch die Vereinsmitglieder mit Freuden dahin kommen werden.

Punkt 4. Von der Vereinigung württ. Baumwarte ist angefragt worden, in welchem Stadium sich die Eingabe des württ. Obstbauvereins an das Kgl. Ministerium des Innern um geeignete Maßnahmen zur Herbeiführung einer Verbesserung des Oberamtsbaumwart- und Baumwartstandes befinde. Regierungsdirektor v. Sting gab zur Antwort, daß die betreffenden Vorschläge des Gesamtkollegiums der Zentralstelle vom Ministerium d. J. geprüft seien und eine wohlwollende Antwort direkt an den Vorstand des W. O.-V. in nächster Zeit zu erwarten sei.

Schelle-Tübingen bringt darauf die Aufwendungen für den Obstbau gegenüber dem Weinbau zur Sprache. Seine Ausführungen geben wir im „Obstbau" wieder; sie gipfeln in dem Antrag: der W. O.-V. möge in einer „Denkschrift" die Bereitstellung weiterer staatl. Mittel zur Förderung und Ausbreitung des heimischen Obstbaus anstreben. Der Vorsitzende will die Anregungen dem Ausschuß zur Beratung vorlegen, weist aber darauf hin, daß es sich für den W. O.-V. nur um Verwilligung höherer staatlicher Mittel für seine Zentralvermittlungsstelle handeln könne, denn diese stehe jedermann, Produzenten und Konsumenten, Vereinsmitgliedern wie Nichtmitgliedern, kostenfrei zur Verfügung. Er betont, daß es von jeher Ehrensache des Landesvereins gewesen sei, alle Aufwendungen für seine eigentliche Tätigkeit auch aus eigenen Mitteln zu decken. Darauf sei er während seines 34 jährigen Bestehens stolz gewesen und so sollte es auch bleiben. Es kommt noch zur Sprache, daß dem Deutschen Pomologenverein alljährlich aus Reichsmitteln 30 000 Mk. Beitrag verwilligt werden und daß es wünschenswert wäre, daß diese Summe auf die einzelnen Länder mit hervorragendem Obstbau entsprechend verteilt würden. Reg.-Direktor v. Sting verkennt die große Bedeutung und den Wert des Obstbaus im Lande keineswegs; der Vergleich, den Herr Schelle zwischen Obst- und Weinbau nach den aufgewendeten Mitteln anstelle, sei aber keineswegs stichhaltig; auf den Weinbau gründe sich eine Menge Existenzen, während

Digitized by Google

der Obstbau doch mehr oder weniger als Nebenerwerb zu betrachten sei. Daß im vergangenen Jahr kein höherer Zuschuß zu den Kosten der Zentralvermittlungsstelle bewilligt wurde, werde doch nicht besonders ins Gewicht fallen, es sei anzunehmen, daß bei der nächsten Etatsaufstellung die Bewilligung einer höheren Summe keinem Anstand begegne.

Butz-Gmünd wünscht Einstellung besonderer Mittel in den Etat für die Landwirtschaft zur Ausrpflanzung abgängiger Weinberge.

Der Obstbauverein Wangen hat in einer Eingabe beantragt, eine Besprechung der Baummarktfrage nochmals auf die Tagesordnung zu setzen. Der Vorsitzende erklärt, daß der Ausschuß einstimmig beschlossen habe, diesem Wunsch nicht zu entsprechen, da die betreffende Eingabe an den Reichstag s. Z. im Einvernehmen mit drei andern großen obstbaulichen und gärtnerischen Vereinigungen abgefaßt und das Resultat langwieriger, reiflicher Beratung gewesen sei. Die Versammlung stimmte dieser Meinung des Ausschusses nahezu einstimmig zu. Ein Antrag Butz-Gmünd bezweckt die Einführung von geschlossenen Vertrauensmänner-Versammlungen vor den öffentlichen Versammlungen, so wie im Jahr 1913. Er begründet seinen Antrag damit, daß manche Angelegenheit im engeren Kreis besser besprochen und Abstimmungen leichter vorgenommen werden können. Der Vorsitzende betont, daß nach allgemeiner Ansicht die Vormittagsversammlungen als der wertvollste Teil des Generalversammlungstags gelten, nachmittags sei der Vortrag ja immer auch von großer Wichtigkeit, der übrige Teil sei aber meistens nur ausgefüllt mit formalen Geschäftsangelegenheiten, die doch später gedruckt werden. Sollten Anträge vorliegen, welche im engeren Rahmen der Vertrauensmänner und nicht öffentlich zu behandeln sind, so könne das durch besondere Sitzung geschehen. Die Versammlung bekundet ihre einmütige Zustimmung hierzu.

Ein Antrag Gsell-Eutingen geht dahin, daß bei etwaigen künftigen Gratisgaben von Bäumen anläßlich elementarer Verheerungen in erster Linie die zu Schaden gekommenen Vereinsmitglieder zu berücksichtigen sind. Der Vorsitzende weist auf das frühere Gebahren hin, wonach bei den Katastrophen im Balinger Bezirk und im Unterland die Verteilung solcher Bäume an die Minderbemittelten ohne Rücksicht auf Mitgliedschaft erfolgt sei. Die Versammlung ist damit einverstanden, daß auch künftig nach diesem Modus zu verfahren sei. Ein weiterer Antrag Gsell: „die Satzungen dahin zu ergänzen, daß Vereine nur Aufnahme finden, wenn sämtliche ihrer Mitglieder als passive dem W. O.-V. beitreten", wurde ebenfalls abgelehnt.

Vollmer-Stuttgart fragt an, ob es nicht angängig sei, die Generalversammlung stets auf einen Sonntag zu verlegen, was von der Versammlung einstimmig abgelehnt wurde, da der 2. Februar seit Bestehen des Vereins als sein Festtag gelte.

Adorno-Tettnang stellt den Antrag, der W. O.-V. möge bei der Regierung vorstellig werden, damit künftig auch in Württemberg gleich wie in Preußen und Hessen eine Frachtherabsetzung für frisches Obst eingeführt werde. Ebenso müßten Maßregeln ergriffen werden, um eine Zollerhöhung oder wenigstens die Einhaltung der derzeit gesetzlich festgelegten Obstzölle zu erwirken. Der Antrag geht an den Vollausschuß.

Nach eingenommenem Mittagessen begann die:

2. Generalversammlung.

mit folgender Tagesordnung:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Bericht über die Tätigkeit der Zentralvermittlungsstelle.
3. Ablegung der Jahresrechnung.
4. Vorstandswahl.
5. Ergänzungswahl des Ausschusses.
6. Vortrag von Herrn Obstbauinspektor Winkelmann-Ulm über: „Obstbauliche Lehren des Jahres 1913 unter besonderer Berücksichtigung der Frost- und Sturmschäden".

Vorstand Fischer eröffnete dieselbe mit Begrüßung der sehr zahlreichen Versammlung und gab

Punkt 1. den Rechenschaftsbericht des Ausschusses über das abgelaufene Jahr. Derselbe kommt im „Obstbau" im Wortlaut zum Abdruck.

Punkt 2. Der Bericht der Zentralvermittlungsstelle kam gedruckt zur Verteilung.

Punkt 3. Kassier Stähle erstattete den Kassenbericht. Beide Berichte werden ebenfalls im „Obstbau" veröffentlicht.

Stähle bittet im Anschluß an seinen Bericht um bessere Bezeichnung der einlaufenden Beiträge, mindestens müßte doch bei jeder Sendung angegeben sein, von wem und wofür dieselbe sei. Es erwachse ihm eine große und völlig unnötige Arbeit durch solch mangelhafte Bezeichnung. Auch sei eine Aufklärung im Lande über die Benützung und die Zweckmäßigkeit der „Zahlkarten" sehr erwünscht. Der Vorsitzende dankt dem Vereinskassier und unterstützt dessen Bitte. Der bestellte Revisor habe die Rechnung geprüft und sie, abgesehen von einigen unbedeutenden Ausstellungen z. B. bei einer Inseratenberechnung rc., für richtig befunden; auch der stellv. Vorsitzende Herr Warth habe sie durchgesehen und keine Ausstellung zu machen gehabt. Dem Kassier wird unter Dankes-

Digitized by Google

bezeugung Entlastung erteilt. Stadtschultheiß Carl-Metzingen ist dem Ausschuß sehr dankbar für die Einführung der „Zahlkarten", sie bedeuten eine Verbilligung und wesentliche Vereinfachung für die Mitglieder.

Herr Herz spricht der Versammlung seinen Dank aus für die ihm zum 80. Geburtstag zu Teil gewordene Ehrung.

Punkt 4. Stellvertreter Oekonomierat Warth übernimmt den Vorsitz während der Vorstandswahl. Er schlug die Wiederwahl des seitherigen Vorstandes durch Akklamation vor und konnte unter freudiger Zustimmung der Versammlung die einstimmige Wiederwahl von Vorstand Fischer auf weitere zwei Jahre feststellen. Vorstand Fischer übernimmt nunmehr den Vorsitz wieder. Er nimmt die Wahl an und dankt für das ihm aufs Neue entgegengebrachte Vertrauen und die ehrende Anerkennung seiner Tätigkeit.

Die Ergänzungswahl des Ausschusses wird ebenfalls per Akklamation vorgenommen. Nachfolgende Herren werden auf zwei Jahre in den Ausschuß wiedergewählt.

Ausschußmitglieder aus Stuttgart und Umgebung:

1. Aldinger, W., Baumschulbesitzer, Feuerbach.
2. Hering, W., Kgl. Hofgarteninspektor, Stuttgart.
3. Kühnle, W., Ratschreiber, Cannstatt.
4. Warth, C., Oekonomierat, stellv. Vorstand.

Ausschußmitglieder des Donau- und Jagstkreises:

1. Adorno, O., Gutsbesitzer, Kaltenberg bei Tettnang.
2. Koppenhöfer, J., Baumschulbesitzer, Neuenstein.

Stellvertreter:

1. Brugger, G., Oberamtsbaumwart, Schomburg.
2. Roller, Chr., Direktor, Künzelsau.

Zum letzten Punkt der Tagesordnung: Wünsche aus der Versammlung, möchte Rall-Eningen wissen, ob und weshalb die Landsberger Renette aus dem „Grundblatt" hinausgeworfen worden sei. Der Vorsitzende erwidert, daß die Sorte nach wie vor im „Grundblatt" unter den empfohlenen Sorten bleibe, nur sei sie nicht in das neue kleine Sortiment der „12 besten Massenanbausorten" aufgenommeu worden. Schmidt-Vaihingen wünscht eine Erklärung darüber, warum der Rote Bellefleur vom W. O.-V. empfohlen und von Garteninspektor Schönberg im neuesten Landw. Wochenblatt „heruntergerissen" worden sei. Der Vorsitzende erklärt, daß ihm die fragliche Briefkastennotiz auch aufgefallen sei. Es wäre ihm angenehmer gewesen, wenn Herr Schönberg, der ja dem Vereinsausschuß angehöre, seine Ansicht über diese Sorte dort kund gegeben hätte. Schönberg erwidert, daß er vielleicht nicht diejenige Varietät in seinem Hohenheimer Baumbestand hätte, die am Rhein so sehr gelobt würde. Schaal findet es ebenfalls merkwürdig, daß Herr Schönberg während der nun schon zwei Jahre schwebenden Erörterung über den Roten Bellefleur bis heute niemals bekannt gegeben habe, daß in Hohenheim 60 jährige Bäume davon stehen. Der Rote Bellefleur sei keine Neuheit, sondern eine hundert Jahre alte, in verschiedenen Ländern erprobte und bewährte Sorte, die auf der Suche nach Spätblühern am ersten ins Auge fallen müsse. Die Schlußbemerkung in Schönbergs Briefkastenartikel im Landw. Wochenblatt habe besonders eigentümlich berührt. Schönberg habe aber darüber befriedigende Aufklärung gegeben. Aldinger-Feuerbach möchte nicht immer neue Sorten empfohlen wissen, sonst könne der Baumschulbesitzer nicht folgen, worauf ihm Schaal entgegnet, daß vom W. O.-V. in den letzten fünf Jahren nur zwei neue Sorten empfohlen worden seien, während in dieser Zeit in den Baumschulkatalogen eine ganze Menge, noch völlig unkontrollierbarer Neuheiten empfohlen wurde.

Punkt 6. Obstbauinspektor Winkelmann hielt einen sehr interessanten, vorzüglich ausgearbeiteten und mit großem Beifall aufgenommenen Vortrag über: „Obstbauliche Lehren des Jahres 1913 unter besonderer Berücksichtigung der Frost- und Sturmschäden". Der Vortrag wird gleichfalls im „Obstbau" veröffentlicht.

Nachdem der Vorsitzende dem Redner gedankt, kam Adorno Tettnang nochmals auf die Zoll- und Tariffrage zurück. Er betonte weiter, daß die Lehren des Jahres 1913 nicht ohne weiteres auf andere normale Jahre zu übertragen seien, daß ferner dieses Jahr den vollen Wert des Obstertrages zur vollen Erkenntnis gebracht habe und daß wir an der Einfuhr vom Ausland die zielbewußte Kultur weniger Massensorten erkennen konnten. Die „Frankfurter Zeitung" habe in dieser Hinsicht gestern einen sehr beherzigenswerten Artikel gebracht.

Nachdem Herr Herz noch dem stellv. Vorstand für seine Geschäftsführung, während der vorjährigen Interimszeit gedankt und der Vorsitzende sich diesem Dank angeschlossen hatte, schloß dieser die Versammlung mit dem Wunsch weiterer friedlicher und ersprießlicher Zusammenarbeit.

Schluß $\frac{1}{2}$6 Uhr.

Eine gemeinschaftliche Besichtigung der neuen Markthalle schloß sich der anregend und sehr befriedigend verlaufenen Versammlung an.

Digitized by Google

Rechenschaftsbericht des Ausschusses,

erstattet durch den Vereinsvorstand in der Generalversammlung.

Das abgelaufene Jahr ist auch für unsern Obstbau ein Unglücksjahr gewesen. Während der württembergische Obstertrag in den letzten Jahren ein befriedigender war und im Jahr 1911 sogar auf 11 Millionen Mark berechnet werden konnte, hat das Jahr 1913 eine vollständige Mißernte ergeben; auf nur 4 % des Erträgnisses von 1912 wird sie amtlich geschätzt und 13 Millionen Mark haben wir für eingeführtes Obst an das Ausland bezahlen müssen! Das haben die Frosttage, 12.—14. April, verschuldet, an denen bei heftigem Nordwind auch starkes Schneetreiben herrschte. Durch sie sind die Hoffnungen auf eine gute Ernte so vollkommen vernichtet worden. Herr Obstbauinspektor Winkelmann wird nachher einen Vortrag darüber halten, ob und welche Lehren aus diesem Unglücksjahr für unsern Obstbau gezogen werden können. Vor allem erwächst daraus für uns die Pflicht, keine Mühe und keine Kosten zu scheuen und unsern Bäumen jede Hilfe und Sorgfalt angedeihen zu lassen. Hoffen wir nun auf ein gutes Jahr 1914! Der gegenwärtige normale Winter berechtigt ja etwas zu guten Hoffnungen.

Auch im Geschäftsleben war das Jahr 1913 ein höchst unbefriedigendes und allenthalben wird größtmögliche Sparsamkeit geübt. Das finden auch die Vereine in ihren Mitgliederverzeichnissen. Selbst der Württ. Obstbauverein, der doch ausschließlich eine gemeinnützige Tätigkeit entfaltet und alle seine Mitgliederbeiträge auf die Hebung des Obstbaus verwendet, hat nicht so zugenommen wie in den Vorjahren.

Die Zahl seiner aktiven Mitglieder betrug am 1. Januar 1913	3162
neu eingetreten sind in diesem Jahr	195
ausgetreten und mit Tod abgegangen	127
Zuwachs . .	68
Stand am 31. Dezember 1913	3230

Die Zahl der passiven Mitglieder war am 1. Januar 1913 .	21417
sie betrug am 1. Jan. 1914 . . .	21302
Die Gesamtzahl der Mitglieder beträgt sonach am 1. Januar 1914 . .	24532

Diesem Zuwachs gegenüber sind aber für das Jahr 1914 nahezu 200 Abmeldungen eingegangen, denen allerdings jetzt schon wieder 80 Neuanmeldungen gegenüberstehen. Unser Aller Aufgabe muß nun sein, noch viel energischer wie bisher die Werbung aktiver Mitglieder zu betreiben.

Bezüglich der passiven Mitglieder habe ich eine Bemerkung zu machen. Es ist — und besonders in der letzten Zeit — vorgekommen, daß aktive Mitglieder als solche ihren Austritt erklärten und sich gleichzeitig als passive anmeldeten. Sie wollten nun 30-Pfennigmitglieder werden und profitlich Mk. 4.70 pro Jahr sparen. Sie glaubten die Quartalschrift „Obstbaumfreund" dafür zu bekommen und das hätte ihnen genügt. Die Herren denken gar nicht, wovon dann der Obstbauverein seine Agitation für die Verbesserung und Ausbreitung des Obstbaus betreiben, überall im Lande Vorträge halten, Flugblätter herausgeben, Edelreiser kostenfrei abgeben soll u. a. mehr. Der „Obstbaumfreund", der uns, genau gerechnet, über 30 Pfennig pro Jahr kostet, wird zurzeit in 22000 Exemplaren für die Mitglieder der Orts- und Bezirksvereine herausgegeben, die dadurch auch passive Mitglieder des W. O. V. werden, er kann aber selbstredend nicht an einzelne Personen direkt abgegeben werden. Wenn sich nun weiter zeigen sollte, daß durch den „Obstbaumfreund" aktive Mitglieder abspringen, so wird der Ausschuß sich ernstlich zu überlegen haben, ob dieses Blatt fortbestehen kann.

Durch den Tod ist uns leider wieder eine Anzahl wertvoller Mitglieder entrissen worden, wir haben ihrer schon auf dem Obstbautag in Spaichingen ehrend gedacht. —

Aber auch Feste durften wir in diesem Jahr begehen:

Der Obstbauverein Ochsenhausen unter der bewährten Leitung des Herrn Oberlehrer Ils feierte sein 25jähriges Jubiläum. Wir sind sicher, in Ihrem Sinne gehandelt zu haben, wenn wir aus diesem Anlaß seinem verdienten Vorstand, der auch unser Vertrauensmann für den 12. Gau ist, die große silberne Vereinsmedaille mit Diplom verliehen haben.

Und unserem Senior, langjährigem Kassier und Mitbegründer unseres Vereins, Herrn Alb. Herz, konnten wir anläßlich seines 80. Geburtstages die Ehrenmitgliedschaft unseres Vereins verleihen.

Der Vermögensstand des Vereins ist ein befriedigender, wenngleich die vier Vereinsgärten in Stuttgart, Cannstatt, Grunbach und Leonberg, die leider noch nicht schuldenfrei sind, sowie die Agitation im ganzen Lande durch Vorträge, Gratisabgabe des Obstbuchs, Herausgabe der Monatsschrift „Der Obstbau", des „Obstbaumfreund", Flugblätter und kostenfreie Edelreiserverteilung große Mittel erforderten. Unsere Gärten werden für das ganze Land in einigen Jahren von sehr großer Bedeutung sein. Im Stuttgarter stellen wir zurzeit umfangreiche Versuche in Pfirsich- und Aprikosen-

Digitized by Google

sorten (auch mit verschiedenen Unterlagen), die in andern Ländern wertvolle Handelsware sind, an. An Stelle vieler abgehenden Weinberge werden wir dann auf Grund unserer Erfahrungen einträgliche Pfirsichkulturen in den betreffenden Gegenden entstehen sehen. Im Grunbacher Garten sind weitgehende Versuche in Kirschen angebahnt und das Leonberger Grundstück, von dem zurzeit auch ein Teil dem Staat für landwirtschaftlichen Schulunterricht zur Verfügung steht, ist bestimmt für Versuche in Kernobst-Neuheiten und zur Prüfung gut empfohlener Lokalsorten für die Allgemeinheit. — Der Garten in Grunbach war im April v. J. schon mit den wertvollsten Kirschen von uns veredelt, als der verhängnisvolle Frost eintrat und auch diese Arbeit zerstörte. Die Bäume, soweit sie sich erholt haben, sollen nun demnächst aufs neue gepfropft werden.

Ausschuß-Sitzungen wurden 11 abgehalten, darunter 3 Vollausschuß-Sitzungen, ferner 1 Kommissionssitzung zur Prüfung von Obstbaumtaxationsmethoden. Ueber den Verlauf und die Verhandlungen in den Vollausschuß-Sitzungen sind Sie durch die betreffenden Berichte im „Obstbau" orientiert.

Praktische Demonstrationen mit Vorträgen fanden statt:

a) in Groß-Stuttgart: 4,

b) im Lande durch unseren Vereinssekretär Schaal: 33, in Sindringen, Schwaikheim, Hall, Stetten i. R., Schlichten, Adelberg OA. Schorndorf, Cannstatt, Calw, Königsegg, Zeil, Kißlegg, Tindelfingen, Rietenau, Obertürkheim, Ingelfingen, Ehingen, Empfingen, Dornhan, Waiblingen, Lindach, Heubach, Magstadt, Lorch, Ochsenhausen, Birkenfeld, Süßen, Bichishausen, Schorndorf, Endersbach, Eßlingen, Tettnang, Weilimdorf, Rottenburg a. N.

Obstausstellungen fanden der Mißernte wegen nur wenige statt, aus besonderem Anlaß in Spaichingen und Ochsenhausen. —

Die Auszeichnungen und Prämiierungen, die der Ausschuß im Jahr 1913 vergeben hat, sind im „Obstbau" bekannt gegeben worden.

Im ganzen Berichtsjahr hatte der Ausschuß ein sehr großes Tätigkeitsfeld. Für die Vertrauensmänner wurde ein festes Arbeitsprogramm aufgestellt (im „Obstbau" veröffentlicht). Den Entwurf einer Neuen Stuttgarter Marktordnung haben wir auf Ansuchen des Stadtschultheißenamtes einer gutächtlichen Prüfung unterzogen und bei den Bestimmungen, die den Obsthandel regulieren, einige zweckentsprechende Zusätze beantragt. — Die I. Auflage unseres Obstbuchs ist demnächst vergriffen. Die Ausarbeitung der Neuauflage ist den Herren Hofgarteninspektor Hering und Vereinssekretär Schaal übertragen worden. Der Ausschuß und die beiden staatlichen Sachverständigen haben deren Manuskript nunmehr einer Durchsicht unterzogen. Eine engere Kommission soll nun in nächster Zeit die endgültige Redaktion vornehmen, so daß das Buch in der ersten Hälfte dieses Jahres erscheinen kann. Es soll dann bis auf weiteres den neu als aktive Vereinsmitglieder Eintretenden kostenfrei gegeben werden. Den seitherigen aktiven Mitgliedern, welche das erste Obstbuch schon gratis haben, wird es zum Preis von Mk. 3.— käuflich zur Verfügung gestellt.

(Schluß folgt.)

An die Vorstände der Bezirks- und Lokalobstbauvereine!

Gemäß Versammlungsbeschluß vom 2. Febr. d. J. werden die Herren Vereinsvorstände gebeten, von Vereinsversammlungen in ihrem Bezirk jeweils den Vertrauensmann ihres Gaues rechtzeitig in Kenntnis zu setzen.

Die Herren Vorstände der Bezirks- und Lokalobstbauvereine werden daran erinnert, daß sie bei kostenfreier Entsendung eines Redners seitens des Landesvereins, in der betreffenden Versammlung sowohl, als auch in einem Bericht des Bezirksblatts (wovon ein Exemplar an das Vereinssekretariat in Stuttgart einzusenden ist) ausdrücklich darauf hinzuweisen haben, daß der Vortrag (event. auch Demonstration) seitens des Württ. Obstbauvereins gehalten wird, auch sind die Anwesenden zum Beitritt in diesen einzuladen.

Der Ausschuß.

III. Monats-Kalender.

März.

„Uns fehlt noch sehr viel: es mangelt an den nötigen Vorrichtungen für die Aufbewahrung von Obst, an Kühlräumen usw. Auf allen diesen Gebieten muß mehr als bisher geschehen; aber es wird vielfach nur dann möglich sein, wenn es gelingt, die Obst- und Gemüsebauer noch mehr genossenschaftlich zu organisieren, als es bisher der Fall war. Haben wir überall derartige Genossenschaften, dann wird auch der Absatz und Verkauf leichter und besser organisiert werden können." Der dies sprach, war der preußische

Digitized by Google

Landwirtschaftsminister im preußischen Abgeordnetenhause in der Sitzung vom 24. Januar d. J. Es handelte sich um Bewilligung des Fonds von 395 000 Mk. zur Förderung des Obst-, Wein- und Gartenbaues. An der Aussprache darüber beteiligten sich mehr Redner, und zwar aller Parteien, als früher, und auch der Landwirtschaftsminister griff wiederholt mit längeren Ausführungen in die Verhandlungen ein. Ein erfreuliches Zeichen für das wachsende Interesse am Obst- und Gemüsebau in Preußen vom rechten bis zum linken Flügel der Volksvertretung! Ganz ähnlich und vielleicht noch günstiger für den Obstbau steht es ja bekanntlich bei uns in Württemberg. Regierung und Volksvertretung wollen es an nichts fehlen lassen. „Uns fehlt noch" die genossenschaftliche Organisation, d. h. wir haben sie in den Anfängen und unser Württembergischer Obstbauverein ist Klammer und Sporn für diese Bestrebungen. Aber gerade dieser unser Verein sollte noch mehr, als es der Fall ist, noch dichter übers ganze Land verbreitet sein; dann bekommt die Sache Hand und Fuß. Also auch für diesen Frühlingsmonat soll's gelten: Werbet neue aktive Mitglieder für den Landesverein! — —

Mit den Winterarbeiten hat man nun Schluß gemacht. Es war und ist noch die richtige Zeit zum Anlegen eines Baumbestandsbuchs, über das in diesen Blättern schon manches zu lesen war; man konnte und kann Werkzeuge nachsehen und instand setzen, Spaliergestelle flicken, Gartenbänke ausbessern, nach Lücken in der Umzäunung sehen, abgängige Baumruinen entfernen, Bäume putzen und düngen. Jetzt im März wird's Ernst mit der Frühjahrspflanzung. Für Steinobst- und Walnußpflanzung das Frühjahr das einzig Richtige. Spaliere anbinden. Beerenobst pflanzen und schneiden. Umpfropfen.

Im Gemüsegarten: kann man in den Garten, dann sofort die ersten Aussaaten von Monatrettich, Salat, Zwiebeln, Erbsen, Puffbohnen ꝛc. Rhabarber pflanzen. Steckzwiebeln stecken. Mistbeet, Spargelbeet anlegen.

Im Blumengarten: Aussaat von Sommerflor ins Mistbeet. Rosen pflanzen. Sträucher durch Zerteilung vermehren und verpflanzen.

IV. Schädlings-Kalender.

März.

Vernichtung der in Kokons eingesponnenen Obstmaden (Raupen des Apfelwicklers), Vernichtung des großen Fuchses und der Eier des Kirschenspinners. Früh am Morgen Abklopfen der schädlichen Käfer von den Obstbäumen, besonders der Apfelblütenstecher; Abnehmen und Verbrennen der gegen dieselben angewendeten Fanggürtel. Achtung auf Borkenkäfer. Genaue Untersuchung der Bäume auf Blatt-, Blut-, Schildläuse, deren Vernichtung noch vor dem Laubausbruch erfolgen sollte. Abwehr der Gartenameisen durch Aufstellen von Tellern mit Honig-Hefemischung und mit klebrigen Leimringen.

Fangen und Vernichten aller sich jetzt schon zeigenden Wespen: es sind überwinterte Weibchen, also doppelt schädlich. Was die Blutlaus betrifft, so ist sie nächst der Obstmade und dem Apfelblütenstecher der gefährlichste tierische Feind der Apfelbäume. Ganz besonders muß daher immer wieder auf die Blutlausgefahr hingewiesen werden unter gleichzeitiger Betonung, daß sie nur durch gemeinsames Vorgehen aller Beteiligten und gleichmäßig sorgfältig durchgeführte Bekämpfung zu beseitigen ist. Außer den oberirdisch lebenden Tieren werden nicht selten auch an den Wurzeln der Apfelbäume Blutläuse beobachtet. Die Hauptbekämpfung kann mit dem Beschneiden und Reinigen der Apfelbäume Hand in Hand gehen. Stark befallene und blutlauskrebsige Zweige, sowie alle mit Blutläusen behafteten entbehrlichen Pflanzenteile sind zu entfernen und die entstandenen Wunden in bekannter Weise zu behandeln. Alte rissige Rinde der Bäume ist sauber abzukratzen oder abzubürsten. Alsdann müssen alle Stellen, an denen man Blutläuse antrifft, mit einem wirksamen Blutlausmittel (Brennspiritus halb mit Wasser verdünnt) gründlich bestrichen werden.

Digitized by Google

Es handelt sich da meist um nicht leicht erkennbare, in Ritzen und anderen Verstecken verborgene Ansiedlungen oder auch um einzelne umherlaufende Tiere. Abgeschnittene Baumteile müssen sorgfältig gesammelt und an einem passenden Platze verbrannt werden. Auch sind die Baumscheiben herabgefallener Läuse wegen abzukratzen, und die so gewonnenen kleinen Erdhaufen zur Abtötung der Läuse mit ungelöschtem Kalk zu vermischen. Nach Erledigung all dieser Arbeiten empfiehlt sich eine gewissenhafte vielseitige Düngung der behandelten Bäume. Ueber Spritzmittel gegen Blutläuse vergleiche den Fragekasten dieser Nummer.

Gegen Rosenrost: 20prozentige Kupferkalkbrühe, mit der man die Rosen schon im Frühjahr, ehe sie austreiben, mehrmals bespritzt. Ist der Rost einmal aufgetreten, so ist's fast unmöglich, ihn zu vertilgen; die befallenen Blätter müssen entfernt und verbrannt werden, um wenigstens der Weiterverbreitung dieses gefährlichen Pilzes vorzubeugen. Der Rost erscheint meist bei heißem, trockenem Wetter; daher sollen die Rosen immer genügend feucht gehalten werden und in nahrhaftem Boden stehen; geringer, ausgenützter Boden ist durch Dünger zu verbessern.

V. Brief- und Fragekasten.

Frage. Wie wird die zur Blutlausbekämpfung so sehr empfohlene Petroleum-Emulsion zubereitet? G. M. in L.

Antwort. Zur Herstellung der Emulsion ist ein Apparat nötig, wie ihn Holder-Metzingen in verschiedenen Größen liefert. In den Apparat von 2 Liter Inhalt (mittlere Größe) wird 1 Liter Petroleum geschüttet, 200 Gramm Schmierseife beigegeben und 1 Liter lauwarmes Wasser zugeschüttet. Der Apparat muß bis 1 Finger breit unter den Rand mit Wasser angefüllt werden, gleichviel wie groß er ist und wie viel Petroleum verwendet wurde. Gewöhnlich nimmt man Wasser und Petroleum in derselben Menge und zu jedem Liter des letzteren 200 Gramm Schmierseife. Nun wird der Deckel des Apparats geschlossen und etwa 80—100 Stöße gepumpt, dann ist die Emulsion fertig. Sie erscheint als hellrosa gefärbte Flüssigkeit und kann monatelang aufbewahrt werden, ohne an Wirksamkeit merklich einzubüßen.

Beim Gebrauch wird die Emulsion an Ort und Stelle soweit verdünnt, wie es die Jahreszeit vorschreibt. Im unbelaubten Zustand der Bäume verwendet man die Brühe 5prozentig, also auf 1 Liter Petroleum werden 19 Liter Wasser zugesetzt. Wie hoch der Prozentsatz im belaubten Zustand und bei den einzelnen Apfelsorten genommen werden darf, wird der Württ. Obstbauverein im Lauf dieses Sommers ausprobieren.

G. Schaal.

Obstbäume und Rosen
in den besten älteren und neueren Sorten. [73
Aepfel: Hochstämme, Halbstämme, Formbäume, Rhein. Winter-Rambour, Zuccalmaglios Renette, Adersleber Kalvill, Lanes Prinz Albert, Ontario und andere; **Birnen:** Jeanne d'Arc, Comtesse de Paris, Jules Guyot, Birn v. Tongre, Köstliche v. Charneu u. andere; **Pfirsiche** als Spezialität 1jähr. Veredlungen in den besten älteren und neuesten Sorten: **Steinobst** aller Art, **Quitten** u. ein vorzügl. **Rosen**-Sortiment, hoch u. niedrig, empfiehlt
Peter Kling, Baumschulen. Zuffenhausen.

Ia. kaltflüssiges
Baumwachs
langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 30 Pf.
empfiehlt [17
Carl Grünzweig, Essling. a. N.

Alle Sorten
Korbweiden-stecklinge
bezieht man am **besten** aus den Köngener Weidenplantagen von
Julius Keller, Köngen
(Württ.). Verlangen Sie Preisliste mit Kulturanweisung gratis. [33

Erstklass. Obstbäume
aller Art, Rosen- und Beerenobst
empfiehlt zu den billigsten Preisen
D. Hartmann, Baumschulen
Hedelfingen b. Stuttgart. [28
Telephon 41, Amt Obertürkheim.
— Katalog gratis und franko. —

Obstbaumschule Albeck
b. Ulm a. D.
Apfel- und Birnhochstämme
Apfel- u. Birnhalbhochstämme
Apfel- und Birnspaliere
Apfel- und Birnpyramiden
Zwetschenhochstämme
empfiehlt garantiert sortenecht sowie einige Tausend schöne 2jähr. pikierte
Apfel- und Birnwildlinge.
Balth. Scheerer. [39

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 4. | Stuttgart, April. | 1914.

Einladung zum Familienausflug nach Vaihingen a. F.

Am **Sonntag den 10. Mai** findet ein **Tagesausflug** nach **Vaihingen a. F.**, mit Besuch der Gärtnerei Ad. Ernst in Möhringen, statt. Das Nähere wird im Maiheft bekannt gegeben.

Wir laden unsere verehrlichen Vereinsmitglieder mit Familien und Freunden, insbesondere aber auch die Mitglieder der benachbarten Obstbauvereine zu zahlreicher Beteiligung freundlichst ein.

Stuttgart, den 25. März 1914.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.
Vorstand: Fischer.

I. Pomologie.

Geflammter Kardinal.

(Hierzu 1 farbige Abbildung.)

Die Apfelsorte, die wir heute unseren Lesern in wohlgelungener Abbildung vor Augen führen, ist eine der weitverbreitetsten; man trifft sie in aller Herren Ländern an, ihre Herkunft ist wohl kaum mehr festzustellen. Sie geht unter den verschiedensten Namen; in Württemberg ist das verbreitetste Synonym: „Pleißner Rambour", im Bodenseegebiet „Hohlgacker". Fast jedes Land hat seine eigene Bezeichnung für den Apfel. Absichtlich und unabsichtlich wird er unter dem Namen „Gravensteiner" gehandelt, weil er dem echten Gravensteiner zum Verwechseln ähnlich sieht; oft hört man ihn auch „Falschen Gravensteiner" nennen.

Beschreibung: Markt- und Wirtschaftsapfel, reift Oktober und hält bis Februar.

Gestalt: groß, hochgebaut, mitunter auch mehr rundlich, stets mit Kanten versehen, von denen immer eine besonders stark ausgebildet ist; sehr wechselnd in der Form.

Kelch: halboffen, breite grüne Kelchblättchen, in tiefer, stark gerippter Einsenkung sitzend.

Stiel: kurz, mitteldick in ungleicher breiter, oft berosteter flacher Stielhöhle.

Schale: weißgelbe Grundfarbe mit zahlreichen, auf der Sonnenseite dunkleren, roten, flammigen Streifen, fettig sich anfühlend, selten Rostfiguren; etwas duftend.

Fleisch: weiß (zum Unterschied vom gelbfleischigen „Gravensteiner"), saftig, grobkörnig, von erfrischendem, aber wenig gewürztem Geschmack.

Kernhaus: weit offen, die braunen Kerne liegen frei in den Kammern und schlottern, wenn die Frucht geschüttelt wird.

Baum: kräftig wachsend, breit abstehende

Digitized by Google

Aeste, große Krone, starkes wolliges Laub. In der Baumschule wächst die Sorte ziemlich aufrecht, die Kronenzweige legen sich aber bald aus. Die Fruchtbarkeit läßt oft zu wünschen übrig. Das Fruchtholz ist mittellang bis lang.

Der Geflammte Kardinal hat sich durch mehr als ein Jahrhundert hindurch gut gehalten, bis heute ist von einem Abwärtsgehen noch nichts zu bemerken. Baum und Frucht sind von Fusikladium nicht befallen, auch die tierischen Schädlinge suchen den Baum nicht leicht heim. Die Blüte beginnt früh und ist widerstandsfähig. Wenn die Sorte reichere Erträge lieferte, könnte man sie unbedingt zu den anbauwürdigsten rechnen.

Die Früchte haben hohen Handelswert infolge ihrer leuchtenden Farbe und ansehnlichen Größe; der Ausfall beim Sortieren ist gering, weil wenig wurmstichige und schlecht ausgebildete Früchte geerntet werden.

Zur Anpflanzung als Pyramide und Buschbaum eignet sich die Sorte nicht; als Hochstamm für den Feldobstbau liefert sie, wenn auch etwas spät und nicht zu reichlich, wohlausgebildete Früchte. G. Schaal.

II. Praktischer Obstbau.

Obstbauliche Lehren des Jahres 1913

unter besonderer Berücksichtigung der Frost- und Sturmschäden.

Vortrag von Obstbauinspektor Winkelmann-Ulm in der Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Februar 1914 in Stuttgart.

Die Obstbäume waren im Frühjahr 1913 mit Blütenknospen reichlich besetzt und ließen einen reichen Obstsegen erwarten. Doch es sollte anders kommen. Frühjahrsfröste zerstörten den größten Teil der Blüten, sodaß gleich von vornherein alle Hoffnungen zuschanden wurden. Ferner hat der Sturm arge Verherungen verursacht. Durch ihn wurden zahlreiche Obstbäume stark beschädigt oder vollständig vernichtet. Somit hat das Jahr 1913 den Obstzüchtern große Enttäuschungen gebracht und dem Obstbau bedeutende Verluste zugefügt.

Derartige Ereignisse gehören glücklicherweise zu den Seltenheiten. Aber es muß doch damit gerechnet werden, daß sie sich wiederholen. Deshalb darf der Obstzüchter an dem Obstjahr 1913 nicht achtlos vorübergehen. Seine Pflicht ist es vielmehr, die Schäden, die in seinen Pflanzungen entstanden sind, genau zu untersuchen und zu verfolgen und sich zu fragen, ob und inwieweit er in der Lage ist, denselben vorzubeugen oder sie doch auf ein Mindestmaß einzuschränken. Den großen Naturereignissen steht der Mensch ja ziemlich machtlos gegenüber, aber er kann aus den Folgen derselben doch mancherlei vorteilhafte Lehren ziehen, sodaß sie ihn später nicht unvorbereitet treffen. Wenn wir für die Zukunft brauchbare Lehren aufstellen wollen, müssen wir die Vergangenheit reden lassen. Da hilft alles Theoretisieren nichts.

Diese Erwägungen mögen den Vorstand des Württ. Obstbauvereins veranlaßt haben, für den Vortrag der heutigen Hauptversammlung das Thema zu wählen: „Obstbauliche Lehren des Jahres 1913 unter besonderer Berücksichtigung der Frost- und Sturmschäden." Wenn ich nunmehr zu diesem mir gestellten Gegenstand übergehe, so beginne ich mit den Frostschäden.

Ich habe bereits erwähnt, daß der Ansatz von Blütenknospen im letzten Frühjahr fast überall ein recht vorteilhafter war. Nebenbei möchte ich aber darauf hinweisen, daß mancher Obstzüchter sich täuschen ließ. Gar oft wurden Bäume angetroffen, die auf den ersten Blick über und über mit Blütenknospen besetzt waren, in Wirklichkeit aber nur voll entwickelte Blatt- oder Uebergangsknospen trugen. In dem nassen Sommer 1912 fehlte es den Bäumen an der für das normale Wachstum und ganz besonders für die Veranlagung von Blütenknospen nötigen Wärme. Infolgedessen konnten sehr oft nur Blattknospen entstehen. Im großen und ganzen war aber der Blütenknospenansatz ein befriedigender und mancher Obstzüchter hat schon im Geiste eine reiche Ernte zu hohen Preisen verkauft. „Doch mit des Geschickes Mächten ist kein ew'ger Bund zu flechten

Digitized by Google

und das Unglück schreitet schnell." Bis Ende März war das Wetter für die Entwicklung der Blüten günstig. Dann sank die Temperatur. Gleichzeitig stellten sich Regen und Schnee ein. Um Mitte April — zu annähernd derselben Zeit wie im Vorjahre — herrschte fast überall Frost. Das Thermometer war bis — 12° C heruntergegangen. Einer derartigen Kälte vermögen die in der Entwicklung begriffenen Blütenknospen und Blüten nicht standzuhalten. Dieselben wurden größtenteils vernichtet. Anfangs lauteten die Nachrichten nicht so ungünstig, weil zahlreiche Blüten, deren edle Teile bereits zerstört waren, sich noch öffneten. Aber allmählig wurden die Berichte immer trostloser. Nur einige Sorten hatten dem Wettersturz zu trotzen vermocht und dieses auch nicht überall. Die Höhenlagen haben sich in diesem Jahre wieder als bedeutend vorteilhafter erwiesen und nicht so sehr zu leiden gehabt als die Tallagen. Die Blüte war hier weiter zurück und deshalb nicht so empfindlich.

Welche Nutzanwendungen lassen sich aus diesem Frostschaden ziehen?

Es ist verschiedentlich die Frage aufgeworfen und behandelt worden: In welchem Entwicklungsstadium war die Blüte am empfindlichsten, bezw. am widerstandsfähigsten? Die diesbezüglichen Angaben widersprechen sich sehr. Es ist dieses leicht verständlich, denn nicht die Blüte allein ist maßgebend, sondern auch der Standort des Baumes, der natürliche Schutz, sein Kräftezustand und dergleichen mehr und schließlich liegen den Berichten nicht immer einwandfreie Beobachtungen zugrunde. Nach meinem Dafürhalten ist diese Frage von untergeordneter Bedeutung. Soviel aber steht fest, daß die noch vollkommen geschlossene Knospe am meisten ausgehalten hat. Für den Obstzüchter ist es weitaus wichtiger zu erfahren, welche Sorten unter den verschiedensten Verhältnissen die Frostperiode glücklich überstanden haben. Ich möchte zunächst darauf hinweisen, daß sich auch hier ganz einwandfreie Angaben nicht machen lassen. Der Frostschaden war bei derselben Sorte von Fall zu Fall verschieden; denn sonst hätten die später zu nennenden Sorten ja überall getragen haben müssen, was aber nicht der Fall war.

Beträchtliche Unterschiede ergeben sich namentlich bei einem Vergleich der Höhenlagen. In den mir zur Verfügung stehenden Berichten heißt es z. B. von der Goldparmäne und dem Roten Trierer Weinapfel: „Bis zu 450 m über dem Meeresspiegel geringer, darüber hinaus guter Ertrag. „Von der Baumanns und der Landsberger Renette werden unter der genannten Höhe sehr geringe, darüber aber gute Erträge gemeldet. Hieraus erhellt, daß die Höhenlage einen nicht zu unterschätzenden Einfluß auf den Verlauf der Blüte und somit auch auf den Fruchtansatz hat. Die warmen Flußtäler sind ja im allgemeinen für den Obstbau recht günstig; denn in ihnen beginnt die Vegetation im Frühjahr sehr zeitig und dauert im Herbst am längsten. In diesen Tälern gedeihen die anspruchsvollen Obstsorten und Arten sehr gut. Auf der andern Seite haben die Bäume hier häufig unter Spätfrösten zu leiden und werden davon oft gerade in voller Blüte angetroffen. Infolgedessen sind die Erträge derselben hier sehr schwankend. Das Gegenteil trifft bei Lagen in mäßiger Höhe zu. Hier beginnen die Bäume im Frühjahr wohl später zu treiben, aber sie kommen mit ihrer Blüte in der Regel in Perioden hinein, in denen Nachtfröste nicht mehr oder doch nicht mehr so sehr zu befürchten sind. Hierauf ist es zurückzuführen, daß die Höhenlagen meistens regelmäßiger und sicher tragen. Diese Erfahrungen sollten die Obstzüchter sich stets zunutze machen. Ich will nicht empfehlen, die Tallagen vom Obstbau auszuschließen; denn es kann auch mal das umgekehrte Verhältnis eintreten. Aber der Regel nach verdienen die Höhenlagen den Vorzug.

In den Ostlagen ist die Frostgefahr zu jeder Zeit größer als in den übrigen Lagen. Es ist dies einmal auf die rauhen kalten Ostwinde, dann aber auch auf die schnelle Bestrahlung durch die Sonne zurückzuführen. Deshalb ist der Obstbau dort bedeutend schwieriger und erfordert mehr Sorgfalt als an anderen Stellen.

Weiterhin spielt bei der Frostempfindlichkeit der Blüte der Kräftezustand des Baumes sehr viel mit. Ein gut ernährter bezw. gedüngter Baum ist bedeutend widerstandsfähiger und kann viel mehr vertragen als ein solcher, der in der

Digitized by Google

Düngung vernachlässigt wurde. Dieses gilt von ihm in all seinen Teilen und somit auch von der Blüte. In dem kalten Winter 1879/80 sind bekanntlich zahlreiche Obstbäume durch den Frost vollständig vernichtet worden. Nach den Aufzeichnungen von damals litten ganz besonders die Bäume, die im Sommer vorher reichlich getragen und sich dadurch geschwächt hatten. Der Obstbaum braucht ganz besonders im Frühjahr zur Blütezeit Nährstoffe in großer Menge. Er soll neue Wurzeln, Blätter und Triebe bilden, gleichzeitig aber auch die Blütenknospen zur Entfaltung bringen und die kleinen Früchte ansetzen. Handelt es sich um einen schwachen Baum, geht das Oeffnen der Blütenknospen sehr langsam, schleppend vor sich. Es liegt die Gefahr vor, daß Nachtfröste und auch Obstbaumschädlinge großen Schaden anrichten. Je glatter die Blüte verläuft, desto sicherer ist der Ertrag. Ein sachgemäß gedüngter Obstbaum wird somit eher tragen als ein anderer, der unter Nährstoffmangel leidet, selbst wenn bei beiden die Zahl der Blütenknospen die gleiche gewesen ist. Die Düngung ist im Obstbau die wichtigste und notwendigste Arbeit. Leider wird diese Maßnahme noch sehr vernachlässigt. Es gibt noch viele Obstzüchter, die nicht wissen, warum und wie sie düngen sollen.

Unter diesem Gesichtswinkel betrachtet, sind die gemeldeten Unterschiede in der Widerstandsfähigkeit der Obstsorten erklärlich.

Nach den angestellten Erhebungen hat der Spätblühende Taffetapfel sich am besten gehalten und einen guten bis sehr guten Ertrag abgeworfen. Diese Sorte ist ja schon seit langer Zeit als ein dankbarer Träger bekannt. Es ist von anderer Seite vor einem zu starken Anpflanzen der Sorte gewarnt worden. Hierzu kann es vorläufig gar nicht kommen; denn der Spätblühende Taffetapfel wird in den Baumschulen nur sehr wenig angetroffen. Die meisten Geschäfte haben ihn wegen seines schlechten Wachstums nicht mehr vermehrt. Aber ich möchte empfehlen, diese Sorte nicht gar zu sehr zu vernachlässigen. Ich weiß sehr wohl, daß dieselbe mancherlei Untugenden aufweist. In rauhen und bedeutenden Höhenlagen wird der Apfel fest und später reif, sodaß er dort stets gute Dienste leisten wird. Wegen der späten Blüte ist er besonders für Markungsteile geeignet, in denen erfahrungsgemäß Spätfröste häufig zu erwarten sind. Es muß immer damit gerechnet werden, daß derartige Frostschäden, wie wir sie 2 Jahre hintereinander zu verzeichnen hatten, sich in Zukunft wiederholen. Dann ist doch eine Sorte, die Obst bringt, wie der Spätblühende Taffetapfel, immer noch angenehmer als eine bessere, die nichts liefert. Es ist mir weniger an dem Taffetapfel gelegen, als an dem späten Blühen. Sobald wir für diese Sorte einen passenden Ersatz haben, dürfen wir sie eingehen lassen. Es dürfte sich wohl empfehlen, sich nach einem solchen umzusehen. In Heft 7 vom Jahrgang 1913 des „Obstbaus" ist seitens des Herrn Schaal der Rote Bellefleur, auch Malmedyer und Siebenschläfer genannt, empfohlen worden. Das, was dort über diese Sorte gesagt wurde, kann ich auf Grund jahrelanger Beobachtungeu unterstützen. Mit dem sehr zweifelhaften Gelben Bellefleur hat diese Sorte absolut nichts zu tun. Die Frucht ist wertvoller als vom Taffetapfel und wenn diese Sorte sich bei uns bewähren sollte, würden wir etwas Vorzügliches haben. Zu einem Massenbanbau darf es aber vorläufig nicht kommen, denn die Sorte ist in Württemberg noch ziemlich unbekannt.

Als weitere spätblühende, bei uns selten vertretene Sorte möchte ich ferner die Luxemburger Renette nennen. Es ist ein großer, weißgelber, stark gerippter Apfel, der dem Weißen Winter Calvill sehr ähnlich sieht. Es ist eine Tafelfrucht 2. Qualität und eine gute Wirtschaftsfrucht. Reifezeit: Februar — April. Der Baum bildet dünne, weidenartige Triebe und zeigt ein sehr hängendes Wachstum. Deshalb paßt er nicht für Straßen- und Feldpflanzungen. Ich habe Gelegenheit gehabt, diese Sorte jahrelang zu beobachten. Sie war u. a. in einer ungünstigen Gegend irrtümlicherweise an einer Straße verwendet worden. Die übrigen Sorten haben oft versagt, aber die Luxemburger Renette war regelmäßig voll behangen.

Ferner erwähne ich noch den Ballapfel, eine im Oberamtsbezirk Gmünd verbreitete Sorte. Die Früchte erreichen die Größe des Taffetapfels und haben im Vergleich zu ihm den Vorzug, daß

Digitized by Google

sie fest hängen. Es ist ein guter Wirtschaftsapfel für den Winter.

Aus den beim Taffetapfel auseinandergesetzten Gründen möchte ich diese 3 späten Blüher zum Versuch empfehlen. Wenn vielleicht auch an der Qualität der Früchte etwas auszusetzen ist, so liefern die Sorten aber doch regelmäßige Erträge und hierauf muß im Obstbau in allererster Linie Bedacht genommen werden. Denn bei uns sind alljährlich große Massen Obst erforderlich. Die genannten Sorten bringen jedenfalls brauchbareres Obst als das, was vom Auslande eingeführt wird. Diese Spätblüher haben außerdem noch den Vorteil, daß sie unter einzelnen Schädlingen, Knospenwickler und Apfelblütenstecher, weniger zu leiden haben.

Aber mit den späten Blühern allein kommen wir nicht aus. Wir haben weitere Sorten nötig. Erfreulicherweise hat sich neben dem Taffetapfel eine Reihe anderer Sorten als „hart in der Blüte" erwiesen und infolgedessen getragen. Z. B. Charlamowsky, Lord Grosvenor, Lord Suffield, Hagedorn, Geflammter Cardinal, Goldparmäne, Danziger Kantapfel, Jakob Lebel, Landsberger Renette, Bismarckapfel, Lanes Prinz Albert, Baumanns Renette, Boikenapfel, Luiken, Kleiner Langstiel, Roter Trierer Weinapfel, Großer Bohnapfel, Goldgelbe Renette, Gubener Warajchke, Williams Christbirne, Stuttgarter Geißhirtle, Gute Luise von Avranches, Pastorenbirne, Schweizer Wasserbirne, Wangenheims und Bühler Frühzwetsche, Hauszwetsche, Mirabelle von Nancy, Große grüne Reineclaude und Königin Victoria. Die Kirschen sind fast vollständig vernichtet worden, nur die Ostheimer Weichsel hat hie und da etwas gegeben.

Es sind hier nur solche Sorten namhaft gemacht, die in einer größeren Zahl von Bäumen in Hochstammform getragen haben. Sorten, die nur vereinzelt oder in Zwergform Früchte brachten, blieben unberücksichtigt. Deshalb wird die Liste örtlich zu ändern bezw. zu ergänzen sein. Ebenso habe ich aus den schon genannten Gründen davon abgesehen, die Sorten auf Grund der Berichte in eine bestimmte Reihenfolge zu bringen.

Die Herren, die auf dem Obstbautag in Spaichingen waren und im Anschluß daran auch die Ausstellung in Tuttlingen besichtigen konnten, werden bestätigen, daß die genannten Sorten mit geringen Ausnahmen dort oft und in ansprechender Ausbildung vertreten waren, ein Beweis dafür, daß dieselben gerade für rauhe Lagen besonders zu empfehlen sind. Es soll dieses kein feststehendes und abgeschlossenes Sortiment sein. Denn es spielt ja bei der Beurteilung der Anbauwürdigkeit einer Sorte nicht allein deren Widerstandsfähigkeit, sondern auch noch manches andere eine Rolle. Aber die in derartigen ungünstigen Obstjahren gemachten Beobachtungen bieten wertvolle Fingerzeige. Bei näherer Betrachtung der Sorten zeigt es sich ja auch, daß es sich größtenteils um ältere und stark verbreitete Sorten handelt, die sich nicht nur in diesem Jahre, sondern schon oft gut bewährt haben. Deshalb möchte ich empfehlen, bei der Aufstellung oder Durchsicht von Obstsortimenten diese Sorten in erster Linie zu berücksichtigen. Mit denselben werden die Obstzüchter jedenfalls in Zukunft gut fahren und dem Frostschaden am wirksamsten vorbeugen. Gewiß entsprechen diese Sorten noch nicht allen Anforderungen. An mancher derselben wird etwas zu tadeln sein, z. B. die Fusikladium-Empfindlichkeit. Wir müssen deshalb hie und da bessere zu bekommen suchen. Die Sortenfrage wird sich infolgedessen niemals endgültig erledigen lassen. Aber erst muß durch längere und umfangreiche Versuche festgestellt werden, ob die einzuführende gegenüber den bisher angebauten Sorten wirklich Vorteile bietet. So lange müssen wir die alten erprobten Sorten anbauen. Leider wird bei der Einführung von Sorten und mit der Änderung von Obstsortimenten oft etwas voreilig und gleichgültig verfahren, sodaß man gar oft ausrufen möchte: Wozu in die Ferne schweifen, das Gute liegt ja doch so nahe.

Aus diesem Grunde kann ich auch die Sorten nicht verlassen, ohne noch der Lokalsorten zu gedenken. Ueber den Wert derselben ist schon oft geschrieben und gesprochen worden. Aber leider werden die guten Worte vielfach nicht genug beachtet. Manche wertvolle Lokalsorte ist schon stark in Vergessenheit geraten. Die Lokalsorten haben den großen Vorteil, daß sie meistens stattliche und gesunde Bäume liefern, die sich durch eine überaus reiche Tragbarkeit auszeichnen. Leider

Digitized by Google

lassen diese Sorten sich in der Regel nicht in andere Gegenden verpflanzen und sie sind auch in den Baumschulen nur selten zu haben, es sei denn in Lokalbaumschulen. Aus allen Berichten, die bei mir eingingen, war zu mitnehmen, daß es überall gute Lokalsorten gibt, die sich auch in diesem Jahre wieder vorteilhaft ausgezeichnet haben. Ja in manchen Gegenden haben einzig und allein die Lokalsorten Obst gebracht. Lokalsorten hier namhaft zu machen ist wohl nicht nötig. Eine dankbare Aufgabe für die Lokalobstbauvereine dürfte es sein, diesen Lokalsorten ihre besondere Anfmerksamkeit zu widmen. Es dürfte sich empfehlen, die Lokalsorten eines Vereinsgebietes einmal zu *sichten*, die brauchbarsten festzustellen und für eine größere Verbreitung derselben zu sorgen. Dieses letztere kann dadurch geschehen, daß die Vereine Reiser sammeln und an ihre Mitglieder zum Umpfropfen älterer Bäume abgeben. Gleichzeitig sollten sie einen zuverlässigen Baumschulenbesitzer im Bezirk veranlassen, die Sorte in Vermehrung zu nehmen. Auf diese Weise erhält dieselbe nach und nach eine große Verbreitung und von ihr stehen später einmal große Mengen Obst zu Verfügung. Ueberall da, wo brauchbare Lokalsorten in Massen angepflanzt werden, weiß man, worauf es im Obstbau ankommt. (Forts. folgt.)

Der Obstbau vor 250 Jahren.

(Nachdruck verboten.)

Aus: Der Baum- und Obstgarten.

Von Wolfgang Jacob Dümler, Nürnberg 1864.

(Fortsetzung.)

2. Von deß Grunds Beschaffenheit.

Nechst deß Orts Gelegenheit / muß die Beschaffenheit des Bodens / oder Erdreich betrachtet werden: denn im starck lettigen wie auch im sandigen und steinigten Grund kommen die Obstbäume nicht wol fort / die darauf wachsende Früchte werden ungeschmack / ungestaltet / und lassen sich nicht lang aufheben.

Das leimichte Erdreich / welches eben oder flach ist / und keinen Wasser-Abschuß hat / ist den Bäumen zu sumpffig und zu wässerig / in heißer Sommers-Zeit aber gar zu trocken / denn die Ruse wird allzuhart / daß kein Regenwasser durch / noch zu den Wurtzeln dringen kan; Im Winter / bey strenger kält / gefrieret es zu hart / und erkalten / die Wurtzeln allzusehr.

Sandiger und steinigter Boden ist im Sommer allzu trocken / weil er der natürlichen Feuchtigkeit mangelt; in demselben können die Bäume auch nicht fort kommen: Daher manche geschwind abstehen und verderben.

Das beste und zur Baumgärtnerey tüglichste Erdreich / ist feist / schwarz und mürb / lässet sich leicht zwischen den Fingern zu kleinen Bröcklein zerreiben. Wann aber nicht aller Orten dergleichen gut Erdreich zu finden; sondern ein jeder Haus-Wirth mit seinem Grund muß zufrieden seyn / so ist gleichwol Hoffnung / und dieselbe nicht sincken zu lassen / zu wissen; daß man den ungeschlachten Grund bessern / und durch fleißige Arbeit / gut und zum Bau bequem machen könne.

Der leimichte Grund wird mit Sand vermischet / und wol untereinander gehacket / welches geschieht / wann man die Setzlöcher / weit und tieff ausgräbet / und hernach dieselben mit vermischten Sand und Letten wieder ausfüllet.

Den sandigten Grund machet man gut mit Zusatz / deß feisten und schwartzen Erdreichs / ingleichen / wann man denselben mit alten kurtzen Mist dunget / oder mit Schoor-Erden vermischet / wird er gar fein zurecht gebracht.

Ist der Grund steinicht / so kan man zwey oder drey Elentieff die Erden aufgraben / und schauen / ob man ein gutes finde; findet sich dasselbe / so solle man eine Grube machen etwa zwantzig Schuhe lang / und zehen Schuhe breit / die böse Erde herausgraben / so tieff sie gehet / und auf eine Seite deß Lochs werffen / die gute Erden aber auf die andere Seiten / und wenn man deren gnug heraus hat das Steinichte zu erst hinunter auf den Grund werffen / und die gute Erde oben drauf / auch wie weit man deß Grunds gebrauchen wil / und es derselbe vonnöthen hat / also immer fortfahren / so wird die Besserung wol anschlagen. Findet sich aber kein gut Erdreich / so ist der beste Rath / daß man im ausgraben die Steine beyseits werffe / das übrige mit Schoor-Erden und alten kurtzen

Digitized by Google

Mist vermische / und damit die Lucken wieder zufülle.

Johann Royrer / Fürstl. Gärtner zu Hessen / erzehlet im 4. Capitel / seiner Garten-Beschreibung nachfolgende Verbesserung: Es begiebet sich zu Zeiten / daß in einem Garten etliche Plätze sind / da böse untüchtige Erde / wie mirs dann selber in meinem Garten-Bau begegnet ist: Da war ein theil Erde roht und gar kleyicht / und so es trucken wurde / dermaßen hart und vest / daß es nicht zu zwingen war. Diesem zu begegnen habe ich vors erste gesehen / daß ich eine gute Nothdurfft Aschen zusammengebracht / auch so von der Wäsche oder Büche (auch von den Seiffensiedern) kommen / dazu genommen / und dieselbe ebendick / über das kleyichte Land gestreuet / und eine Wochen zwei oder drey liegen lassen / damit es die Lufft und die Sonne durch-temperiert, und den Salpeter vors erst heraus gezogen; Alsdann habe ichs fein umgegraben / und zimlichen Sand / er war gelb oder weiß / wie ich ihn haben kunte / darüber gestreuet / und denn wieder ein paar mahl umgegraben / und guten kutzen Mist darüber gethan / und wieder umgegraben / ein mahl oder zwey / daß es alles fein unter einanderkommen / daraus ist ein mild / mürbes / gutes und fruchtbares Erdreich wurden.

Woraus so viel erhellet / daß zu Verbesserung deß Erdreichs Asche gar wol / jedoch auf gewisse Weise / gebraucht werden könne. Gestalt gedachter Royer / wie auch Colerus, deß Kalcks Meldung thun / und anzeigen: wie das Land dadurch fruchtbar gemachet werde.

Das Erdreich aber zuerkennen: ob dasselbe gut oder böse? können nachgesetzte vier Merckmal in acht genommen werden.

Das erste Merkmal beruhet auf dem Augenschein / je schwärtzer das Erdreich / je besser ist ist es zur Gärtnerey / und je mehr es von der Schwärze abweichet / je untüchtiger ist dasselbe. Hiehr gehöret diß: Wenn zum Baumsetzen ein Loch gegraben wird / und nach desselben Zufüllung / etwas von dem ausgegrabenen Erdreich übrig bleibet / so ist der Grund köstlich und gut / wenn aber der Auswurf das Loch gleich wieder einfüllet / so ist es mittelmäßig / so aber etwas ermangelt / ist es gar schlecht und gering.

Das andere Merckmal giebet das anrühren oder begreiffen. Mit den Fingern fühlet man: Ob das Erdreich feist / mürb und geschlacht ist. Denn das Fette hänget sich an / das mürbe läßt sich zwischen den Fingern zerreiben; welches aber schwer und schollig / auch sich also an die Waffen hanget / daß es dieselben beschweret / dasselbe ist ungeschlacht und untauglich.

Das dritte Merckmal giebet der Geschmack. An dem Ort / da man gedencket einen Obst oder Fruchtgarten anzurichten / wird ein Erdkloz / oder ein Hand voll Erde genommen / dieselbe wird in ein Geschirr gethan / Wasser darüber gegossen / und ein Nacht / oder etliche Stunden stehen gelassen / wann nun das Erdreich von dem Wasser zerflösset und wohl zurgangen ist / so seihet man das Wasser durch ein Tüchlein / oder lässet es durch Schrentz Papier tropffen; Alsdann kostet man dasselbe / welchen Geschmack nun das durchseihete Wasser hat / denselben bekommen auch hernach die daselbst wachsende Früchte.

Das vierdte Merckmal kan vom Geruch genommen werden / wann Sommers-Zeit in zimlicher dürre / ein geschlachter Regen fället / und aber das Erdreich bey Anfang desselben / wie auch hernach / einen lieblichen Geruch / den es von der Sonne empfangen / von sich giebet. So ist das Erdreich selbigen Orts / nach Plinii anzeig / gut und fruchtbar.

Nach diesen vier Merckmalen wird die Güte unser aller Mutter / erkennet / und wann nechst des Göttlichen Segens / deß Menschen Mühe und Fleiß darzu kommet / welcher das Erdreich / obbehörter maßen / bessert und bauet / so erweiset es sich / als eine gütige Mutter / welche die Arbeit ihren Kindern reichlich belohnet. Sonderlich aber lieben die Bäume ein dünnes und mürbes Erdreich / dann welches allzufett und schwer / ist ihnen nicht anständig.

(Fortsetzung folgt.)

☞ Der heutigen Nummer liegen die **Einbanddecken** für die Jahrgänge 1914/15 bei. Auf Reklamation wegen Nichterhalts der Decke wird dieselbe **bis Ende April kostenfrei** nachgeliefert. Spätere Nachlieferungen können nur gegen Voreinsendung von 30 ₰ in Briefmarken erledigt werden **Sekretariat des W.O.V.**

Digitized by Google

III. Vereins-Angelegenheiten.

Rechenschaftsbericht des Ausschusses.

(Schluß.)

Ueber die Beratungen: „Streitfragen im Obstbau" ist ausführlich im Januarheft berichtet. Ich kann zu meiner Freude konstatieren, daß in allen wichtigen Fragen völlige Uebereinstimmung der Ansichten erreicht wurde.

In Sache „Frachtherabsetzung für frisches Obst" hat der Ausschuß an die Generaldirektion der Württ. Staatseisenbahnen eine gutächtliche Aeußerung dahin abgegeben, daß wir zunächst versuchsweise auf zwei Jahre eine solche empfehlen.

An den Verhandlungen im Stuttgarter Rathaus zur Herbeiführung besserer und einheitlicherer Verkaufsbedingungen für Mostobst nahm ich mit dem Vereinssekretär teil. Es ist dabei ein provisorischer Garantieschein für Kaufabschlüsse vereinbart worden. Ein Anstimmen des Verbandes landwirtsch. Genossenschaften, es möge der W. O. V. Sachverständige als Schiedsrichter für Streitfälle bei der Mostobstlieferung ernennen, mußte zunächst abgelehnt werden, weil eine solche Zusage weittragende Konsequenzen hätte, der Antrag aber auch viel zu spät gestellt wurde.

Unsere Eingabe an den Reichstag wegen Abschaffung der Baummärkte (mitunterzeichnet von der Vereinigung selbständ. Gärtner Württ., dem Bund württ. Baumschulbesitzer und der Vereinigung württ. Baumwarte) kam im Juliheft zu Ihrer Kenntnis.

Die Baumschulkontrolle ist auch in diesem Jahr weitergediehen; die nunmehr unter Kontrolle stehenden Firmen finden Sie im Septemberheft namentlich aufgeführt. Wir empfehlen Ihnen, nur von diesen Ihren Bedarf zu decken.

An die Sturmgeschädigten im Horber Bezirk sind vom Verein 400 erstklassige Obstbäume kostenfrei geliefert und von den betreffenden Gemeinden zweckmäßig verteilt worden.

Das Grundblatt wurde nach den auf dem Spaichinger Obstbautag gefaßten Beschlüssen einer eingehenden Revision unterzogen. Wir haben diejenigen Kernobstsorten, welche die auf sie gestellten Hoffnungen nicht erfüllten, fallen lassen und bessere aufgenommen, auch ein kleines Landessortiment von 12 Sorten Aepfeln aufgestellt, dessen Beachtung für den württ. Handelsobstbau von großem Wert sein wird. Die Abänderungen werden in der demnächst notwendigen Neuauflage enthalten sein.

Der Beitrag für passive Mitglieder mußte ab 1. Januar d. J., wie auch durch den Bericht über den letzten Obstbautag bekannt gemacht wurde, notwendigerweise auf 30 Pfennig erhöht werden.

Gemäß vorjährigen Beschlusses ist nun ein ständiger Kassenrevisor bestellt und das Amt dem städtischen Revisor Herrn Jenisch von uns übertragen worden.

Zum Besuch von Wiederholungskursen sind an 10 Baumwärter Beiträge, diesmal von je 15 Mark, bewilligt und an die beiden besten Schüler der Gartenbaukurse in Hohenheim und Reutlingen je 1 Prämie (wertvolles Obstbauwerk) gegeben worden.

Obstsorten zur Namensbestimmung wurden trotz des schlechten Jahrgangs zahlreich eingesandt, meist Lokalsorten, die sich durch Unempfindlichkeit in der Blüte auszeichneten.

Wir verteilten heuer 12586 Edelreiser an aktive Mitglieder. Lieferant war wieder Baumschulbesitzer Schächterle-Cannstatt. Die Baumwartvereinigung besorgte die Lieferungen an unsere Baumwartmitglieder, gegen eine Abfindungssumme aus unserer Vereinskasse im Betrag von 250 Mk., durch ihre Sammelstellen.

Neue Vereine sind 15 gegründet worden und haben sich dem W. O.-V. angeschlossen, in: Hofen a. N., Rohrdorf OA. Nagold, Wälde OA. OA. Sulz, Finsterlohr OA. Mergentheim, Grünmettstetten OA. Horb, Rosenfeld OA. Sulz, Brittheim OA. Sulz, Bittelbronn OA. Horb, Weilimdorf, Gmünd, Fellbach OA. Cannstatt, Lorch (Bez.-O.-V.), Oeffingen OA. Cannstatt, Schwarzenbronn OA. Mergentheim, Rottenburg a. N.

Unser Büroverkehr war im abgelaufenen Jahr weniger lebhaft, wohl ein Zeichen dafür, daß das Interesse, besonders für Neuanlagen in Fehljahren geringer ist. Sehr lebhaft war aber der Verkehr vor und während der Mostobstkampagne, speziell durch Anfragen bezw. Auskunftserteilung. Die Vereinszeitschriften erschienen in der seitherigen Auflage. Der „Obstbau" wird in Zukunft noch reichhaltiger ausgestaltet, es finden auch Aufsätze über Blumenzucht, Gemüsebau und Gehölzzucht Aufnahme. Beiträge aus Mitgliederkreisen sind jederzeit sehr willkommen. Als farbige Abbildungen wurden die zwei wertvollen Obstsorten „Präsident Drouard" und „Apfel aus Croncels" gegeben.

Die Einbanddecken für 1914/15 werden mit dem Aprilheft verschickt; ältere Jahrgänge des „Obstbau" sind von unserem Sekretariat gegen Einsendung von Mk. 1.50, ältere Einbanddecken und Einzelnummern zum Preis von 30 Pf. zu beziehen. Auch von den Flugblättern „Grundblatt der wertvollsten Obstsorten" und „Behandlung des Tafelobstes" werden Einzelexemplare

Digitized by Google

à 10 Pf. mit Porto 13 Pf. von 2—100 Stück portofrei à 10 Pf., von 100—300 à 9 Pf., von 300—600 à 8 Pf, von 600—1000 à 7 Pf., und von über 1000 Stück portofrei à 6 Pf. abgegeben.

„Deutschlands Obstsorten" werden wie bisher durch unser Sekretariat versandt; augenblicklich liegt der Jahrgang IX auf, zwölf wertvolle Aepfelsorten in vorzüglichen Abbildungen zum Preis von Mk. 4.—.

Die im vergangenen Jahre getroffene Neueinteilung unserer Obstgaue hat sich in diesem Jahr sehr bewährt. Aus den fortlaufenden Berichten im „Obstbau" werden Sie ersehen haben, daß wir von den Herren Vertrauensmännern prompt und zuverlässig bedient worden sind, speziell durch ihre Nachrichten über die Frostverheerungen; einige der Herren haben auch schon eine recht rege Werbetätigkeit entfaltet und uns neue Mitglieder zugeführt.

Was die Neuorganisation des Baumwartwesens anbelangt, so konnte Ihnen bei der vorigen Generalversammlung mitgeteilt werden, daß auf unser Gesuch an das Kgl. Ministerium des Innern vom 5. September 1911 um Förderung des Obstbaus durch Verbesserung des Baumwärterwesens uns durch die Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft entsprechende Entwürfe im Juni 1912 zugegangen sind, über die wir uns dann Ende Juli nach einer eingehenden Kommissionsberatung geäußert haben. Ich habe mich in letzter Zeit persönlich nach dem Schicksal der Entwürfe erkundigt und heute morgen haben wir durch den Herrn Präsidenten der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft Mitteilungen über den derzeitigen Stand der wichtigen Angelegenheiten erhalten.

Der Bericht unserer Zentralvermittlungsstelle über das Geschäftsjahr 1913 kommt hier gedruckt zur Verteilung, ich brauche daher nur darauf hinzuweisen. Hoffentlich wird die wertvolle Einrichtung von Produzenten und Konsumenten in diesem Jahr recht viel benützt werden können. Bekanntlich ist der Betrieb für beide Teile durchaus kostenfrei.

Und nun, meine Herren, habe ich noch eine Dankespflicht zu erfüllen. Am 1. Januar 1914 waren 25 Jahre verflossen, seitdem Herr Karl Gußmann die Redaktion unseres „Obstbau" besorgte. Am 1. Januar 1888 hatte er sie übernommen. Herr Oekonomierat Stirm hat mit Ende des Jahres 1887 die Redaktion wegen anderweitiger geschäftlicher Ueberladung niederlegen müssen. Der Vereinsausschuß ließ an den damals schon in der pomologischen Welt auch außerhalb Württembergs wohlbekannten Herrn Pfarrer Gußmann in Gutenberg die Aufforderung ergehen, er möge die Herausgabe der Monatsschrift übernehmen, welchem Wunsche derselbe auch bereitwilligst entsprochen hat. Was der neue Redakteur in diesem Vierteljahrhundert uns und dem Obstbau geleistet hat, das wissen wir alle und wir danken ihm dafür aufs Herzlichste. Unserer Anerkennung für diese Tätigkeit haben wir schon vor fünf Jahren durch Ueberreichung einer Ehrengabe Ausdruck gegeben und so liegt mir heute nur ob, dem Herrn Gußmann den wärmsten Dank für seine Tätigkeit auszusprechen. Leider konnte er aus gesundheitlichen Gründen heute nicht erscheinen. Herr Gußmann hat sich als Redakteur bei uns eingeführt mit einer auch heute sehr zu beachtenden Mahnung: „Das Ersprießlichste für einen Verein wie der unsrige, ist, wenn alle zusammenarbeiten, dann kommen wir unserem Ziel immer näher, das kein anderes ist, als das, dem Schwabenland seinen alten Ruhm zu erhalten und zu wahren, daß es mit seinen herrlichen Obstgärten und Weinbergen dem Auge des fremden Besuchers in der Tat erscheint als ein wahrer Garten Gottes."

Und mit diesem Wunsche, daß durch eifriges und zielbewußtes Zusammenarbeiten unser liebes Württemberg immer ein prächtiger Obstgarten sein und bleiben möge, schließe auch ich meinen Geschäftsbericht.

Jahresrechnung des Württ. Obstbauvereins 1913.

Einnahmen:

1. Kassenvorrat vom Vorjahr	ℳ	126. 16.
2. Ausstände vom Vorjahr	„	1162. 38.
3. Von Liegenschaft	„	216. 30.
4. Mitgliederbeiträge	„	19035. 50.
5. Ertrag der Vereinsschriften	„	2192. 81.
6. Kapitalien und Zinse	„	11668. 85.
7. Sonstige Einnahmen	„	66. 42.
Hauptsumme der Einnahmen	ℳ	34468. 42.

Ausgaben:

1. Vereinsschriften	ℳ	8677. 16.
2. Honorare	„	3746. 10.
3. Vereinsgaben	„	2620. 88.
4. Für Vorträge, Reisekosten	„	2067. 75.
5. Insertionsgebühren	„	117. 86.
6. Portoauslagen	„	778. 44.
7. Gegen Verzinsung hingeliehen	„	12400. —.
8. Vereinsgärten	„	1648. 30.
9. Allgemeines	„	1236. 85.
10. Passiv-Kapitalzinse	„	412. 50.
11. Neuauflage des Württ. Obstbuches	„	16. 76.
12. Beihilfe für die Sturmbeschädigten im Oberamt Horb	„	552. 80.
	ℳ	34275. 40.

Digitized by Google

Abschluß:

Es betragen die

Einnahmen . .	ℳ	34 468. 42.
Ausgaben . . .	„	34 275. 40.
somit Kassenvorrat	ℳ	193. 02.

Vermögens-Berechnung:

Das Vermögen besteht in Liegenschaft und zwar Markung:

Stuttgart .	ℳ	27 344. 61.
Cannstatt .	„	12 944. 64.
Leonberg .	„	7 829. 18.
Grunbach i. R.	„	4 969. 20.
	ℳ	53 087. 63.
Ausständen	„	10 195. 53.
Kassenvorrat	„	193. 02.
Bruttovermögen	ℳ	63 476. 18.
Hievon ab:		
Schulden . . ℳ 10 000. —.		
Zahlungsrückstand „ 816. 50.		
	„	10 816. 50.
Reines Vermögen	ℳ	52 659. 68.
Im Vorjahr betrug dasselbe	„	50 782. 89.
somit Zunahme	ℳ	1 876. 79.

Die Zunahme besteht in der Hauptsache in dem Aufwand, der für die Anlegung der Gärten in Stuttgart, Leonberg und Grunbach i. R. zu machen war und der mit ℳ 1531. 80. im Buchwert der genannten Gärten zugeschlagen wurde.

Das Mobiliar, die Bibliothek, sowie der Vorrat an Festschriften sind nicht in Rechnung genommen.

Gewinn- und Verlust-Berechnung.

Einnahmen.

Ertrag aus der Liegenschaft . .	ℳ	216. 30.
Zuwachs zu den Liegenschaftswerten	„	1 531. 80.
Mitgliederbeiträge	„	19 173. 75.
Ertrag der Vereinsschriften . .	„	3 069. 92.
Zinsen	„	519. 19.
Sonstige Einnahmen	„	66. 42.
	ℳ	24 577. 38.
Ab Ausgaben	„	22 700. 59.
Somit Mehreinnahme	ℳ	1 876. 79.

Ausgaben.

Vereinsschriften	ℳ	8 677. 16.
Honorare	„	3 746. 10.
Vereinsgaben	„	3 437. 38.
Reisekosten, Vorträge	„	2 067. 75.
Insertionsgebühren	„	117. 86.
Portoauslagen	„	778. 44.
Vereinsgärten	„	1 648. 30.
Allgemeines	„	1 236. 85.
Zinsen	„	412. 50.
Neuauflage des Obstbuches . .	„	16. 76.
Beihilfe an die Sturmbeschädigten	„	552. 80.
Abgang	„	8. 69.
	ℳ	22 700. 59.

IV. Monats-Kalender.

April.

Im April und Mai nimmt man am besten das Schröpfen vor, das Anbringen der Längsschnitte am Stamm entlang. Dies ist bei jüngeren Stämmen, die im Dickenwachstum zurückbleiben und in der Nähe des Bodens Ausläufer machen, das beste Mittel, um die Rinde zu befähigen, daß sie sich ausdehnt, so daß alsdann der Saft leichter in die Krone steigen kann. Die beste Zeit zur Ausführung dieser Längsschnitte oder des Schröpfens (s. Abbild. 1) beginnt jetzt im Frühjahr, wenn keine starken Fröste mehr zu befürchten sind, und dauert bis Ende Mai. Werden die Längsschnitte erst später ausgeführt, so erzielen sie in der Regel nicht mehr den günstigen Erfolg. Ob man die Schnitte in Absätzen oder durchlaufend macht, darauf wird's weniger ankommen, als darauf, daß man nur die Rinde durchschneidet und mit der Messerspitze nicht ins Holz kommt. Auch durch Gummi- und Krebsstellen werden mit Vorteil solche Schröpfschnitte geführt. — Baumwunden werden bis aufs Gesunde ausgeschnitten und mit Baumsalbe bedeckt. — Was neu gesetzt wurde, ist im Boden feucht zu halten: gießen. — Erdbeeren pflanzen. In der „Deutschen Obstbauzeitg." schrieb Rosenthal-Rötha über holländische Erdbeerkultur: die Erdbeerkultur unterscheidet sich dort ganz wesentlich von der allgemein üblichen Anbauweise. Die Erdbeerfelder sind gewissermaßen als Erdbeerwiesen zu bezeichnen, da schon im zweiten Jahre weder Reihe noch Einzelpflanzen in den Anpflanzungen zu unterscheiden sind. Nur die Wege zwischen den Beeten sind zum Gehen noch etwas freigehalten. Die Anpflanzung erfolgt im zeitigen Frühjahr; es werden nur die Ränder der Beete

Digitized by Google

bepflanzt, während in die Mitte der Beete Buschbohnen oder Erbsen kommen. Im ersten Jahre ist der Ertrag der Erdbeeren naturgemäß sehr gering; dafür geben aber die Erbsen und Bohnen einen Vollertrag, und unter dem Halbschatten dieser Gemüse entwickeln sich die Erdbeerpflanzungen ganz vorzüglich. Nach der Ernte der Bohnen und Erbsen werden diese am Boden abgeschnitten oder herausgezogen, die dann bereits entwickelten Erdbeerranken auf die Mitte der Beete gelegt und die Wurzeln sogleich mit etwas Erde bedeckt. Bis zum Herbst gleicht dann das Beet schon fast einer Wiese. Das vorzügliche Wachstum der Pflanzen ist wohl zum Teil mit auf die Anreicherung des Bodens mit Stickstoff durch die Wurzeln der Bohnen und Erbsen zurückzuführen. Im zweiten Jahre der Anpflanzung ist mit einem Vollertrag zu rechnen, im dritten Jahre nochmals mit einer guten Ernte. Dann Umgrabung und Neuanlage. — Für unsere württembergischen Verhältnisse wird sich diese Kulturart weniger empfehlen, wir haben eben keinen Holländerboden. —

Im Gemüsegarten: Aussaat von Monatrettich, Rettich, Gelbrüben, Rote Rüben, Spinat, Erbsen, Buschbohnen (sehr frühe). Salat, Kohlraben, Zwiebel, Schnittlauch, Knoblauch ins Land. Frühkartoffeln legen. Anlage von Spargelbeeten. Gegen Erdflöhe: Aufstreuen von Sand oder Kalkstaub.

Im Ziergarten: Pflanzung von Nadelhölzern. Schneiden der Rosen. Sommerflor ins Freie säen. Gladiolen auslegen. Rasen anlegen. Schnitt der Buchsbaumeinfassung. Lorbeer, Granat, Oleander, Evonymus mit ihren Kübeln ins Freie.

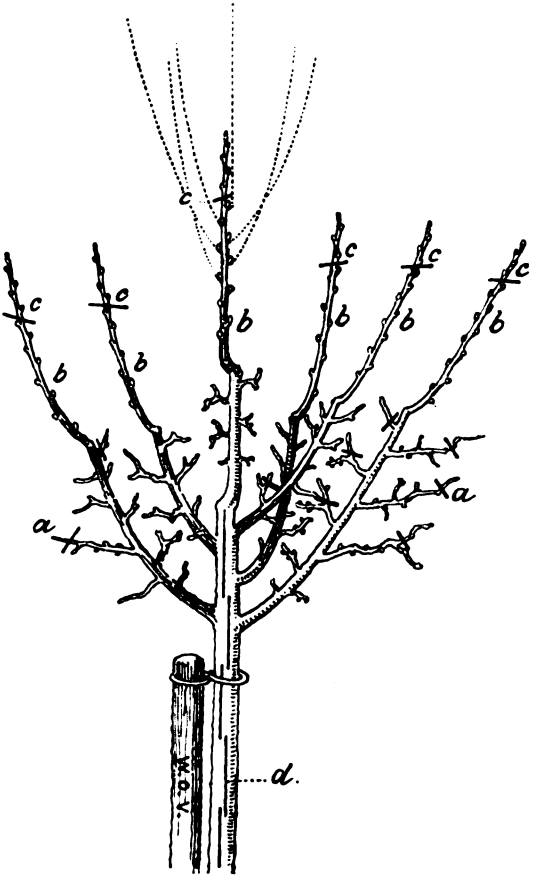


Abb. 1. (Schnitt der Krone von Hoch- bzw. Halbhochstamm.) Bei d: Schröpfschnitte.

V. Schädlings-Kalender.

April.

Mit dem Frühjahr Kampf gegen die Wühlmäuse. Mittel in früheren Nummern besprochen. — Fusikladiumbespritzung. — Neugepflanzte Bäume nicht gleich fest anbinden; sonst henken sie sich. — Zur Krebskrankheit: von Robert Hartig und Rudolph Goethe war seinerzeit der Pilz Nectria ditissima als Urheber dieser Krankheit bezeichnet worden und galt bis neuestens als solcher. Nun weisen aber die Forschungen von Weese und Höhnel auf Nectria galligena hin, wodurch die Erkrankung hervorgerufen wird. Der häufig feststellbare Beginn der Erkrankung um eine Knospe oder einen jungen Trieb (Abb. 2 u. 3) wird dabei damit begründet, daß an dieser Stelle die zusammengeschlämmten Sporen des Pilzes haften blieben und daß durch dort befindliche, dem Auge sonst nicht sichtbare kleine Rindensprünge die Keimschläuche in das Innere der Pflanzen gelangen können; während des Wachstums der Pflanze erfolgt durch Bildung von Wundmasse zwar eine Ueberbrückung der

Digitized by Google

Wundstelle, in der vegetationslosen Zeit aber zerstört der Pilz wieder das, was sich so gebildet hatte. Also ein ruckweiser Kampf. Die einzelnen Sorten sind vor allem in ihrer Empfänglichkeit verschieden, aber auch je nach Gegend, Klima und Anbaustätte. Vorbeugende Mittel: richtige Sortenwahl, passende Pflanzstätte, sachgemäße Pflanzung, Vermeidung von Beschädigungen und von Ueberdüngung mit Stickstoffdüngern. Zur Heilung: Ausschneiden der Wunde so tief ins gesunde Holz, daß auch die letzten Myzelspuren damit entfernt werden. Eine Tiefe von 2 cm

Abb. 2. Eine offene Wunde des echten Krebses. 2/3 nat. Gr. (Bei p Fruchtkörper der Nectria.)

ins gesunde Holz wird als genügend angegeben. Wenn man dann noch die Ausschneidungsstelle mit Holzteer bestreicht, so hat man getan, was zu tun war. Bei schwerem, tonigem, wasserhaltendem Boden muß man das Grundstück gründlich drainieren und dem Uebel zu Leibe gehen mit Kalkzufuhr in den Boden. Als krebssüchtige Sorten werden gegendenweise angesehen: Roter Herbst- und Weißer Winter-Kalvill, Geflammter Kardinal, Champagner-Renette, Kanada-Renette, Roter Winter-Stettiner; von Birnen die Grüne Sommer-Magdalene und die Knausbirne. Vielfach ganz oder fast krebsfrei: Roter Eiserapfel, Fürstenapfel, Carpentin, Purpurroter Cousinot, Langtons Sondergleichen, Gravensteiner, Boikenapfel. Indes werden der Gravensteiner und Langtons Sondergleichen, ersterer in trockenem und letzterer in feuchtem Boden immerhin häufig vom Krebs befallen. Ziemlich krebsfrei ist auch Transparent von Croncels. — Gegen den Gitterrost der Birnbäume (Abb. 4 u. 5). Die von Gymnosporangium Sabinae befallenen Sevenbäume erkennt man an den Anschwellungen der Zweige, aus denen Ende April oder Anfang Mai die großen lappigen, orangegelben, gallertartigen Gebilde hervortreten. Bei Regenwetter platzen diese Gebilde auf, so daß man sie nicht übersehen kann. Gerade zu derselben Zeit fangen

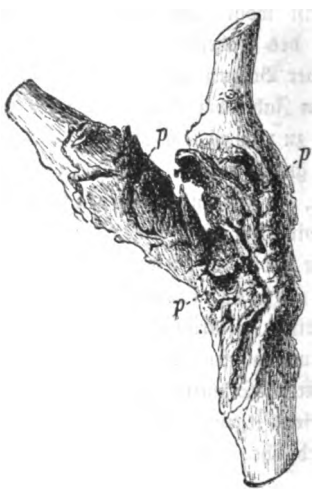


Abb. 3. Ein Astwinkelkrebs. 2/3 nat. Gr. (Bei p Fruchtkörper der Nectria.)

die Blätter des Birnbaumes an mit ihrem Wachstum und ihrer Entfaltung. Von jenen „Lappen" trägt nun der Wind die Samen (Basidiosporen) auf die Birnblätter, wo sie sich in die Oberhaut einbohren. 2—3 Wochen nachher sieht man auf dem Blatt schon die Wirkung (die Pykniden) und nach 3—4 Monaten die Aecidien. Die hier entstehenden Samen sind wieder auf den Sevenbaum angewiesen, wohin sie gleichfalls der Wind trägt. Außer Juniperus Sabina kommt hier in Betracht: J. chinensis, J. virginiana. Dagegen ist der gewöhnliche Wacholder und vollends der Lebensbaum (Thuja occ.) ganz unschuldig. Die auf Junip. communis (dem gewöhnl. W.) auch vorkommenden Gymnosporangien gehen nicht auf den Birnbaum, son-

Digitized by Google

dern auf Vogelbeeren, Erdbeer, Mehlbeer, Felsenmispel. — Im Kanton St. Gallen gibt's ein Gesetz, das die Beseitigung des Sevenbaums in der Nähe von Birnbäumen vorschreibt.

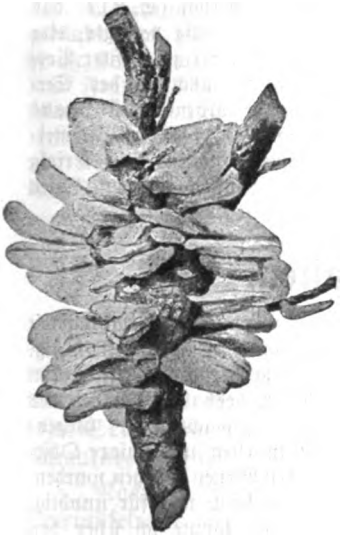


Abb. 4.
Zweig des Sevenbaums (Sadebaums), Juniperus Sabina. (Nat. Gr.) Der Zweig ist an der befallenen Stelle stark verdickt und trägt die im Regen stark aufgequollenen Gallertlappen des Birnenrostpilzes (Gitterrost) (Anfang Mai). Vor dem Regen waren die Zäpfchen noch klein und schokoladebraun. Der Pilz heißt botanisch Gymnosporangium Sabinae. Er ist die erste Generation des Birnenrostpilzes, wie man ihn deutsch bezeichnet.

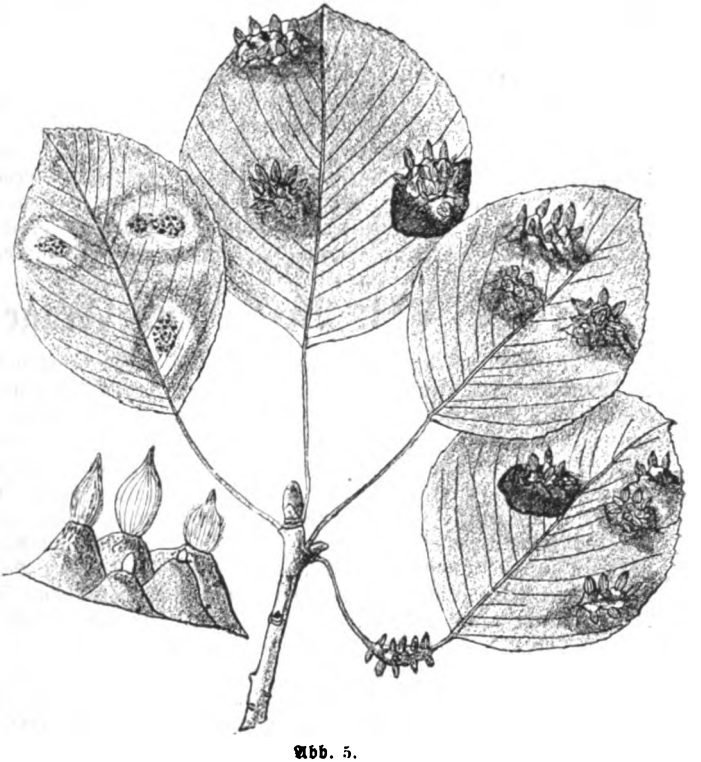


Abb. 5.
Beblätterter Zweig eines Birnbaums. Die Blätter zeigen oberseits orange und karminrote Flecke, unterseits gelbe Häubchen, aus welchen der Birnenrostpilz im September ausfliegt und wieder auf den Juniperus Sabina übergeht, um in dessen Rinde zu überwintern. Unten sind einige Häubchen vergrößert gezeichnet. Rechts ist auch ein Blattstiel von denselben besetzt.

VI. Literatur.

Mehr Erfolg im Obstbau, praktische Anleitung zum erfolgreichen Obstbau, nebst ausführlichem Anhang über Spalierobstzucht, Buschobst, Beerenobst, Gemüsebau und Blumenpflege, von Josef Rothmund, staatl. geprüfter Obergärtner für Obstbau, Bezirksgärtner in Fürstenfeldbruck b. München; im Selbstverlag des Verfassers, Preis 2 Mk., ab 12 Stück à 1,75 Mk., ab 24 Stück à 1,50 Mk., II. verb. Auflage mit 280 Abbildungen.

Was wir im Juniheft des „Obstbau" 1913 über die I. Auflage sagten, können wir bei Durchsicht der vorliegenden II. Auflage wiederholen: ein eigenartiges Werk, das dem angehenden Obstzüchter, dem Baumwart eine reiche Fülle Belehrendes und Beherzigenswertes vor Augen führt. Vorzügliche Bilder, keine Zeichnungen, sondern meist Photographien aus der Natur, treffliche Gedanken über Selbsterlebtes und Gesehenes in gedrängter Kürze gegeben. Das ganze Buch mit seinem wesentlich vergrößerten Anhang in der II. Auflage atmet Praxis und ist bei dem außergewöhnlich billigen Preis jedermann angelegentlichst zu empfehlen, namentlich für Obstbaukurse und landwirtsch. Schulen. G. Schaal.

Der neue **Spezial-Katalog über Kellerei-Geräte** der Firma Kleemann's Vereinigte Fabriken, Obertürkheim, stellt sich in buchtechnischer Hinsicht mit dem Farbendruck seiner Vorderseite vorteilhaft vor. Ein Blick in sein Inneres

Digitized by Google

lehrt, daß sich besonders ausgewachsen haben die Abteilungen: hydraulische Obst- und Weinpressen und Hochdruckpumpen, Obstmühlen mit und ohne Wechselelevator, Trestermühlen und Spindelpressen. Angenehm berührt die Uebersichtlichkeit des überaus reichen Inhalts. Es wird jedermann die Genauigkeit auffallen, mit der alle Angaben über die einzelnen Konstruktionen, über ihre Vorzüge, ihren Zubehör, ihre Leistung usw. gemacht sind. Gesamtaufnahmen von kompletten Kelterei-Einrichtungen. Der Inhalt des Katalogs läßt es wünschenswert erscheinen, daß alle einschlägigen Betriebe, wie Weinkeltereien, Apfelkeltereien usw. ein Exemplar davon zur Hand haben: es ist ein Nachschlagewerk für neueste Konstruktionen.

K. Bayr. Obst- u. Weinbauschule Schlachters b. Lindau i. B. **X. Jahresbericht 1913.** Aus den an dieser ausgezeichneten Fachschule gemachten Beobachtungen heben wir hervor (S. 21), daß „Boskoop 1912 und 1913 völlig versagte, eine sehr beklagenswerte Tatsache, die zu größter Vorsicht mahnt." — Gegen die auch in der Seegegend zur Landplage gewordene **Wühlmaus** wurde eine neue Art von Holzfallen (Zimmermann in Augsburg), wie es scheint, mit Erfolg probiert. (Wir werden Muster kommen lassen und Versuche damit anstellen. F.)

VII. Brief- und Fragekasten.

O. W. Auf die Frage: **Sind die Bienen für die Landwirtschaft, speziell für den Obstbau nützlich oder schädlich?** kann ich Ihnen bezüglich des letzteren aus vollster Ueberzeugung sagen: sie sind dem Obstbaubetrieb außerordentlich nützlich, von einem Schaden kann überhaupt nicht gesprochen werden. Welchen Schaden die Bienen anderen landwirtschaftlichen Kulturen zufügen könnten, davon kann ich Ihnen kein Beispiel sagen, doch auch von einem besonderen Nutzen ist mir nichts bekannt.

Ich habe 18 Jahre lang auf einer großen Obstplantage Rheinlands Bienenzucht betrieben, zeitweise war mein Bestand über 50 Stöcke. Mag die Wissenschaft sich über den Gegenstand noch ab und zu streiten, für mich steht der große Nutzen eines Bienenstandes im Obstgarten nach den erzielten Resultaten bezüglich der Befruchtung der Obstblüten außer allem Zweifel. Es dürfte nachgerade in weiteren Kreisen bekannt sein, daß die Fremdbestäubung für manche Obstsorten eine direkte Notwendigkeit ist, wenn sie Früchte ansetzen sollen (wertvoll ist sie jedenfalls für alle Obstarten und Sorten). Versuchspflanzungen in Amerika lieferten den Beweis hierfür, indem Quartiere mit einer einzigen Sorte (Williams Christbirn) so lange unfruchtbar blieben, bis eine 2. Sorte dazwischengepflanzt wurde. Man nennt solche Sorten „selbststeril" im Gegensatz zu andern die „selbstfertil" sind. Die Uebertragung des Blütenstaubes kann vom Wind nur in der Windrichtung, also höchst unvollkommen und unzuverlässig stattfinden, ein zahlreiches Bienenvolk besorgt diese Arbeit ausgiebig und mit unfehlbarer Sicherheit. Andauernd nasse Witterung ist kaum imstand, die Bienen von den Obstblüten fernzuhalten, jeder Sonnenblick, jeder regenfreie Augenblick findet sie sofort wieder an der Arbeit. Ich habe zurzeit der Obstblüte meine Bienenvölker stets in den einzelnen Quartieren unserer Obstplantage verteilt und bin für diese Mühe reichlich belohnt worden, die Fruchtbarkeit der Obstbäume ließ nichts zu wünschen übrig. Der Honiggewinn war im Verhältnis ein viel zu geringer, als daß ich mir deshalb die Arbeit des Umquartierens der Völker gemacht hätte. Gegenproben konnte ich nicht anstellen, weil unsere Obstanlagen auch von fremden Bienen beflogen wurden, hielt sie und halte sie auch heute noch für unnötig.

Genaue Beobachtungen konnte ich über den vermeintlichen Schaden anstellen, den die Bienen an den Früchten verursachen sollen. Ich habe nie daran geglaubt, wollte mich aber über den Schaden durch Vögel orientieren und bei dieser Gelegenheit habe ich während einer langen Beobachtungszeit, besonders an Bäumen, die direkt vor den Bienenständen in der Flugrichtung standen, niemals eine Biene beobachtet, die eine unbeschädigte Frucht angegriffen hätte, weder in Kern- noch in Stein- und Beerenobst. Die Missetäter sind in der Reihenfolge der Schädlichkeit 1. die Amseln, 2. die Wespen und Hornisse, 3. die Schnecken, 4. die Spatzen, 5. die Stare und an den Mauerspalieren die Feldmäuse. Bienen habe ich nur an bereits verletzten Früchten, bei Pfirsichen am häufigsten, gefunden. Ich muß demnach eine Schädigung der Früchte durch Bienen rundweg verneinen.

Belästigend können die Bienen nur bei unvernünftiger Behandlung und auch dies nur in nächster Nähe der Stöcke, besonders in der Flugrichtung und bei der Honigentnahme werden, auch im Fall ein schwächerer Stock von einem stärkeren ausgeraubt werden will. Daß unrichtig, hastig behandelte und fortwährend gestörte Völker ziemlich stechlustig sein können, habe ich zur Genüge erfahren, wie ich die Bienen von meinem sehr nervösen Vorgänger übernahm. Vom zweiten Jahr meiner eigenen Behandlung an habe ich nie mehr, selbst von meiner in dieser Beziehung sehr empfindlichen Herrschaft, etwas von Belästigung gehört. G. Schaal.

Digitized by Google

VIII. Kleine Mitteilungen.

Zur Bepflanzung von staatlichen Gebäuden mit Obstbäumen teilt der D. P.-V. folgendes mit: Es wurde uns mitgeteilt, daß für die bauliche Unterhaltung der preußischen Forstdienstgebäude auch heute noch Bestimmungen des K. preuß. Ministeriums für Landwirtschaft, Domänen und Forsten bestehen, die eine derartige Bepflanzung verbieten. Sehr wahrscheinlich wird diese Bestimmung auch anderweitig erlassen sein und noch bestehen. Wir bitten die Mitglieder des D. P.-V., uns hierüber zu berichten, soweit sie selbst unterrichtet sind. Nachdem uns die vorstehende Bestimmung bekannt geworden ist, haben wir uns an das K. preuß. Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten gewendet und die folgende Antwort erhalten: „In der im Druck befindlichen ‚Dienstwohnungsvorschrift der Staatsforstverwaltung', welche mit dem 1. April 1914 in Kraft treten soll, ist das bisherige Verbot der Anpflanzung von Spalierobst und Rankengewächsen an Forstdienstgebäuden nicht mehr enthalten." (D. Obstbau-Ztg. 1913, 24.)

Baumschul-Kontrolle.

Eine Anzahl Baumschulgeschäfte Württembergs ist dem Kontrollverhältnis mit dem Württ. Obstbauverein noch nicht beigetreten. Diejenigen Firmen, welchen im vorigen Jahr mitgeteilt wurde, daß sie zur Aufnahme vorgemerkt sind, sowie die übrigen noch nicht unter Kontrolle stehenden, werden hiermit ersucht, sich bis spätestens 1. Mai ds. Js. beim Sekretariat des Württ. Obstbauvereins hier anzumelden, von welchem auch Vertragsformulare erhältlich sind.

Nach der stattgefundenen Besichtigung durch den staatlichen Sachverständigen und den Vereinssekretär wird die Liste der Kontrollfirmen regelmäßig vor der Herbst- und Frühjahrspflanzung veröffentlicht und mit Nachdruck darauf hingewiesen werden, nur von solchen Geschäften Bäume zu beziehen, die das Vertragsverhältnis mit dem Württ. Obstbauverein eingegangen haben.

Stuttgart, 1. April 1914.

Der Ausschuß des Württemb. Obstbauvereins.
Vorstand: Fischer.

Der heutigen Nummer liegt eine Broschüre über „Rekord-Dünger" der Schlesischen Düngerwerke Rentz & Co., Goldberg i. Schles. bei.

Königl. Obst- u. Weinbauschule **Schlachtern** bei Lindau i. B. Jahresberichte u. Auskunft frei durch Schulvorstand Groß. [29

Württ. Obstbauverein.
Unsere
Zentralvermittlungsstelle :: für Obstverwertung ::
befindet sich
Eßlingerstr. 15[1], Stuttgart,
sie hat Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 8—12 Uhr vorm. und 2—6 Uhr nachm.**
Die Vermittlung geschieht unentgeltlich
Angebot- und Nachfragelisten sind prompt und franko erhältlich.

Pomologisches Institut
Reutlingen.
Höhere Gärtnerlehranstalt.
Beginn der Kurse:
Jahreskurs: Anfang Oktober.
Sommerkurs: Anfang März.
— Internat. —
Grosser Baumschulenbetrieb in Hochstamm, Formobst, Beerenobst, Gehölze, Gemüse- u. Blumenculturen. Illustrierte Kataloge gratis und franko. Ausführliche Statuten der Lehranstalt versendet der Direktor:
Oek.-Rat Fr. Lucas.
[20

Schwefelkalkbrühe
Gegen Fußkrankheit, Rost u. Mehltau usw.
Preise inklusive Blechkanne
5 20 50 kg
2.— 5.50 10.— M.
In Fässern v. 100 kg M. 16.—.
Ia. kalkfr. Baumwachs
In Dosen von
¼ ½ 1 2 Pfd.
M. —.30 —.45 —.70 1.20
empfiehlt [78
W. Schönemann,
Fellbach b. Stuttgart.

Hydraulische Pressen [57

ORIGINAL MAYFARTH

Neu! Sonderausführung.

Gutachten aus der Praxis:

Nach dem Abschluß unserer diesjährigen Mostkampagne bezeugen wir Ihnen gerne, daß die von Ihnen bezogenen Doppelpressen u. Pumpen zu unserer Zufriedenheit gearbeitet haben. Die Ausführung ist sowohl hinsichtlich des Materials, als auch der Dimensionierung tadellos; die Anordnung sehr zweckmäßig und die Bedienung äußerst einfach. Die Pumpenkonstruktion ist eine äußerst glückliche, da die Pumpen mit einem ganz minimalen, der Erneuerung nicht bedürfenden Wasserquantum völlig unabhängig von den Zufälligkeiten einer Wasserleitung arbeiten. Spar- und Consumverein Stuttgart, e. G. m. b. H.

Spindelpressen, Mühlen in allen Grössen.

Ph. Mayfarth & Co., Frankfurt a. M.

Tenax-Kupfervitriolpräparat

zum Bespritzen der Obstbäume gegen Schorf,

sowie gegen sämtliche pilzliche Schädlinge. [60

Wirkung gleich Kupferkalkbrühe. Von Autoritäten vorzügl. begutachtet Man verlange Prospekt. Preis p. Kilo 70 ₰, bei 5—10 Kilo u. mehr 65 ₰.

Niederlage b. Albert Schöck, Stuttgart, Sofienstr. 14. Tel. 2811.

Alleiniger Fabrikant Fr. Gruner, Chem. Fabrik, Esslingen a. N.

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württbg.)

Empfehle in **Ia. Qualität** unter Garantie für **Sortenechtheit grosse** Vorräte: **Obstbäume** in allen Formen u Gattungen; **Stachel- und Johannisbeer-Hochst.** und **-Sträucher, Himbeer, Brombeer, Erdbeer,** grossfrüchtige **Haselnüsse, Rosen-Hochstämme, Busch-** und **Schlingrosen, Zierbäume-** und **Sträucher, Obstwildlinge, Edelreiser** etc.

Katalog gratis und franko. [28

Anzeigen im „Obstbau" u. „Obstbaumfreund" finden in obstbautreibend. Kreisen weiteste Verbreitung.

= Kaltflüssiges =

Baumwachs

von **J. Bärtschi**

Waldhaus, Emmental, Schweiz.

Zum Veredeln sowie zum Verheilen von Baumwunden, **bestes Fabrikat im Handel.** An allen beschickten Ausstellungen mit höchsten Auszeichnungen prämiiert u. von ersten Autoritäten als vorzügl. anerkannt. Zu haben in Büchsen à 1/16, 1/8, 1/4, 1/2, 1, 2 u. 5 Kilo in allen Samenhandlgn.

Nur echt, wenn jede Büchse obenstehende Schutzmarke trägt.

Hauptniederlage für Württemberg: **G. A. Schumacher, Ravensburg.**

Musterbüchsen stehen gratis und franko zur Verfügung v. Fabrikant

K. Schumann-Bärtschi,
Baumschulen
Waldhaus (Emmental-Schweiz). [55

Julius Raaf,

Obst- & Forstbaumschulen,

NAGOLD

Württ. Schwarzwald. Tel. 77.

Obstbäume, Ziergehölze, Alleebäume, Rosen, Schlingpflanzen, Koniferen, Beerenobst. — Spezialkulturen von Forst- u. Heckenpflanzen. [74

Reklamationen wegen Ausbleibens einz. Nummern unserer Zeitschriften sind im Laufe des folgenden Monats an das Sekretariat zu richten, von welchem sie sofort unentgeltlich erledigt werden, und ebenso wollen **Adreßveränderungen** demselben mitgeteilt werden; für später reklamierte Nummern sind für den „Obstbau" pro Stück 30 Pfg. mit der Bestellung an den Kassier einzusenden.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich: Karl Hußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 5. | Stuttgart, Mai. | 1914.

Einladung zum Familienausflug nach Vaihingen a. F.

Am **Sonntag den 10. Mai** findet ein **Tagesausflug** nach **Vaihingen a. F.** (mit Besuch der **Gärtnerei Ad. Ernst** in **Möhringen**) statt. Abfahrt in Stuttgart (Hauptbahnhof) vormittags 9^{36} nach Vaihingen a. F., von da zu Fuß in die Gärtnerei Ernst. Gemeinschaftliches Mittagessen im „**Filderhof**" in **Vaihingen.** Daran anschließend Besichtigung des **Demonstrationsgartens** der **Obst- und Weinbausektion Stuttgart-Amt** und der Gärten des **Brauereibesitzers** Herrn Kommerzienrat Dr. ing. Robert Leicht. Zum Schluß musikalische **Unterhaltung** im „Filderhof". Rückfahrt von Vaihingen 6^{15}, Stuttgart an 6^{36}.

Die **Teilnehmer** von Groß-Stuttgart sind freundlichst gebeten, sich für das Mittagessen, **mit gefl. Vorausbezahlung von Mk. 2.— pro Person** beim Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Eßlingerstr. 15, I. Stock, **bis spätestens Freitag den 8. Mai, abends 6 Uhr,** anzumelden. Die sonstigen Teilnehmer wollen Plätze für das Mittagessen direkt im **Gasthof zum** „Filderhof" in Vaihingen bestellen. Für Fahrkarten haben die Teilnehmer **selbst zu sorgen.**

Wir laden unsere verehrl. Vereinsmitglieder mit Familien und Freunden, insbesondere aber auch die Mitglieder der **Obstbauvereine aus den anliegenden Oberämtern,** zu zahlreicher **Beteiligung** freundlichst ein.

Stuttgart, den 20. April 1914.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.
Vorstand: Fischer.

Baumschul-Kontrolle.

Eine Anzahl Baumschulgeschäfte Württembergs ist dem Kontrollverhältnis mit dem Württ. Obstbauverein noch nicht beigetreten. Diejenigen Firmen, welchen im vorigen Jahr mitgeteilt wurde, daß sie zur Aufnahme vorgemerkt sind, sowie die übrigen noch nicht unter Kontrolle stehenden, werden hiermit ersucht, sich bis spätestens 15. Mai ds. Js. beim Sekretariat des Württ. Obstbauvereins hier anzumelden, von welchem auch Vertragsformulare erhältlich sind.

Nach der stattgefundenen Besichtigung durch den staatlichen Sachverständigen und den Vereinssekretär wird die Liste der Kontrollfirmen regelmäßig vor der Herbst- und Frühjahrspflanzung veröffentlicht und mit Nachdruck darauf hingewiesen werden, nur von solchen Geschäften Bäume zu beziehen, die das Vertragsverhältnis mit dem Württ. Obstbauverein E. V. eingegangen haben.

Stuttgart, 20. April 1914.

Der Ausschuß des Württemb. Obstbauvereins.
Vorstand: Fischer.

Digitized by Google

I. Praktischer Obstbau.

Obstbauliche Lehren des Jahres 1913
unter besonderer Berücksichtigung der Frost- und Sturmschäden.

Vortrag von Obstbauinspektor Winkelmann-Ulm in der Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Februar 1914 in Stuttgart.

(Fortsetzung.)

Im großen und ganzen war die Obsternte im Jahre 1913 landauf landab eine sehr geringe. Sie grenzte bei den Aepfeln, Birnen und Kirschen sehr an eine Mißernte und war nur bei den Zwetschen etwas besser. Vereinzelt haben allerdings einzelne Gemeinden einen befriedigenden Ertrag bekommen. Nach den Ermittlungen des Kgl. Statistischen Landesamtes gestaltete der Obstertrag sich im Vergleich mit dem Mittel der letzten 10 Jahre folgendermaßen:

	1913	Durchschnitt 1903/12	weniger:	
Aepfel	44230 dz	690090 dz	645860 dz	oder 93,9 %
Birnen	14760 „	306810 „	292050 „	„ 95,2 „
Zwetschen, Pflaumen .	21590 „	44910 „	23320 „	„ 51,9 „
Kirschen	1050 „	28230 „	27180 „	„ 96,3 „

Die Preise stellten sich 1913 ein Durchschnitt wie folgt:

Aepfel	11,55	pro dz
Birnen	11,06	„ „
Zwetschen u. Pflaumen	13,95	„ „
Kirschen	42,53	„ „

Die Kernobst-Preise können nicht sehr hoch genannt werden. Diese niedrigen Preise haben ihre Ursache darin, daß fremdes Obst in genügender Menge eingeführt werden konnte. Danach repräsentiert die gesamte Obsternte vom Vorjahre einen Wert von 1020132 Mk., diejenige des 10jährigen Mittels einen solchen von 8580000 Mk. Das Jahr 1913 blieb also hinter dem Mittel um 7559868 Mk. zurück.

Die Verluste, die dem Lande durch den Frost zugefügt wurden, sind somit ungeheuer groß. Die Ausbildung der wenigen Früchte hatte unter der naßkalten Witterung, die während des Sommers herrschte, sehr zu leiden. Sie wurden nicht wohlschmeckend.

Um den Bedarf an Obst zu decken, war es nötig, fremdländisches Obst zu kaufen. Diesbezüglich liegen genaue Angaben noch nicht vor. Nach den ungefähren Ermittlungen wurden im letzten Herbst 16202 Eisenbahnwagen Mostobst eingeführt. Der Wagen wird im Durchschnitt mit 800 Mk. bewertet, so daß durch die Mostobsteinfuhr eine Ausgabe von rund 13000000 Mk. entstanden ist. Diese gewaltige Summe ist wohl das beste Zeichen für den außerordentlich großen Wert, der in dem heimischen Obstbau steckt. Weiterhin mahnt uns dieselbe, alle erdenklichen Mittel anzuwenden, den Obstbau vorwärts zu bringen, um diese großen Summen dem eigenen Vaterlande zu erhalten. An der Lieferung waren Frankreich mit ca. 76 % und Italien mit 19 % beteiligt. Der Rest verteilt sich auf die Schweiz, Oesterreich-Ungarn und Luxemburg. Von dem französischen Obst ist sehr viel in faulem Zustande angekommen. Bei einer Sendung von 5 Wagen im Gesamtgewicht von 50365 kg waren zusammen 8974 kg oder 17,8 % faule Früchte vorhanden. Bei einem Wagen machten dieselben sogar 51,4 % aus. Es ist dieses zunächst auf die lange Transportzeit zurückzuführen. Dieses geht schon daraus hervor, daß der Gewichtsverlust während derselben ein recht beträchtlicher war. Derselbe betrug in einem Falle 10,5 %. Weiterhin dürfte aber auch die Qualität des Obstes eine Rolle spielen. Es wird vielfach darüber geklagt, daß das Obst süß und nicht markig, sondern mehr schwammig gewesen sei. Es hat beim Zermalen eine breiartige Masse gegeben, die nur eine geringe Saftausbeute lieferte. Bei dem Mangel an Säure neigt der Most sehr zum Schwarzwerden, eine Erfahrung, die nicht nur in diesem Jahre, sondern auch schon früher oft genug gemacht worden ist. Hieraus ergibt sich die Mahnung, beim Einkauf von französischem Obst sehr vorsichtig zu sein und sich vorher eine gute Qualität desselben garantieren zu lassen

Digitized by Google

bezw. sich von einer solchen zu überzeugen. Weiterhin sollten die Landwirte beim Vermosten von fremdländischem Obst mehr als bisher den Rat von Sachverständigen, z. B. der Weinbauversuchsanstalt in Weinsberg, einholen, damit den sehr leicht entstehenden Krankheiten des Mostes gleich von vornherein vorgebeugt wird.

Aber nicht allein die Blüten haben durch den Frost zu leiden gehabt, sondern auch der Holzkörper der Obstbäume. In zahlreichen Baumschulen ist ein empfindlicher Schaden dadurch entstanden, daß ganze Quartiere junger Bäume, besonders einjährige Veredlungen stark zurückgefroren sind. An den etwas größeren Bäumen wurden Knospen zerstört, so daß vielfach einseitige Kronen entstanden. Von den Standbäumen haben zunächst die frischgepflanzten gelitten. Sehr viele derselben wurden vollständig vernichtet, andere so beschädigt, daß ihr Weiterkommen in Frage gestellt ist. Unter den älteren Bäumen ist ganz besonders der Walnußbaum in Mitleidenschaft gezogen. Die äußeren Kronpartien waren vielfach gänzlich zerstört und nur die inneren blieben lebensfähig. Derartige Bäume waren während des Sommers sehr oft zu beobachten und gewährten einen jammervollen Anblick. Der Walnußbaum wird im allgemeinen nicht geschnitten und ausgelichtet. Aus übertriebener Aengstlichkeit ist das vom Frost herrührende tote Holz in der Krone belassen worden. Aber hier **muß** einmal eine Ausnahme gemacht werden, damit das bis heute gesunde Holz nicht angegriffen wird. Die Bäume sind durch den Frost gewissermaßen verjüngt worden und zwar mit Erfolg, denn sie haben sich gut erholt. Das was an ihnen geschieht, ist nur ein Nachhelfen, ein Beseitigen des für sie entbehrlich gewordenen Holzes. Nach den vorliegenden Erfahrungen ist das Sägen am Walnußbaum möglichst zeitig im Winter auszuführen, solange derselbe sich noch völlig in Winterruhe befindet. Wenn dann die Wunden sorgfältig glatt geschnitten und mit Teer oder Baumsalbe verstrichen werden, ist ein Nachteil nicht zu befürchten.

Bei der Betrachtung des Frostschadens ist wohl die Frage nach weiteren **Vorbeugungsmitteln** gerechtfertigt. Ich darf wohl daran erinnern, daß der Sommer 1912 sehr viele Niederschläge gebracht hat. Das Holz der Bäume ist nicht genügend ausgereift und da ist die Möglichkeit nicht von der Hand zu weisen, daß schon die Herbst- und Winterfröste schädigend gewirkt haben. Hierin dürfte auch wohl die Ursache für das mangelhafte Gelingen so vieler Veredlungen vom letzten Frühjahr zu suchen sein. Diese Frostgefahr ist um so größer, je schwerer und nasser der Boden ist. Auf einem nassen Boden darf man nach regenreichen Sommern namentlich beim Apfelbaum bestimmt mit Frostschäden rechnen, da ja das Holz dieser Obstart am schlechtesten ausreift. Deshalb ist es ratsam, Grnndstücke mit zu hohem Feuchtigkeitsgehalt von der Obstkultur auszuschließen oder vorher durch Ableiten des überschüssigen Wassers trockener zu legen. Die Hügelpflanzung ist ein Mittel, die Pflanzstellen etwas zu verbessern. Sodann möchte ich daran erinnern, daß die Mostbirnen und die Zwetschen in dieser Beziehung nicht so anspruchsvoll sind. Mit andern Worten: Es hat eine vorsichtige Standortswahl zu erfolgen und nicht allein den Ansprüchen der Obstsorten, sondern auch der Obstarten muß mehr Rechnung getragen werden.

Die Vorteile der Höhenlage sind bereits genannt, ebenso wies ich darauf hin, daß in den rauhen Ostlagen die Frostgefahr eine große ist. Ferner habe ich den Einfluß der Düngung auf die Widerstandsfähigkeit der Obstbäume schon erwähnt. Bei regelmäßiger Volldüngung bleiben die Obstbäume gesunder und widerstandsfähiger. sowohl im Holzkörper als auch in der Blüte. Auf die günstige Wirkung des Kalkes möchte ich ganz besonders aufmerksam machen. Der Kalk gelangt heute im Obstbau noch viel zu wenig zur Anwendung. Es liegen aber sehr günstige Erfahrungen vor und vor allem beweisen die auf Kalk- oder auf kalkhaltigem Boden stehenden Bäume, daß der Kalk auf das Wachstum eine vorteilhafte Wirkung ausübt. Besonders sind Apfel- und Steinobstbäume für Kalk sehr dankbar.

Aber der Kalk leistet auch in anderer Beziehung gute Dienste. Er wird bekanntlich schon seit langer Zeit zum Anstreichen der Stämme und stärkeren Astpartien der Obstbäume benützt. Er dient hier zur Beseitigung der Flechten und Moose

Digitized by Google

und gibt den Bäumen eine glatte Rinde, wodurch dem Ungeziefer der natürliche Unterschlupf genommen wird. Ein Vernichten von Insekten erfolgt jedoch nicht, im Gegenteil, dieselben erhalten durch den Kalk einen Winterschutz. Eine insektentötende Wirkung läßt sich aber erzielen durch einen Zusatz von Karbolineum. Dort, wo die Flechten stärker auftreten, hat man die Kalkmilch nicht nur auf die Stämme und Aeste gestrichen, sondern sie durch Spritzen auf die ganze Krone getragen. Hierdurch wurden die Bäume sauber. Dieses Spritzen ist u. a. in den Obstanlagen des Klosters Beuron seit längerer Zeit ausgeführt worden. Daneben hat man dann beobachten können, daß die regelmäßig bespritzten Bäume im Frühjahr später austrieben und blühten und vor allem sicherer trugen als nicht behandelte Bäume. Dieselbe Erfahrung hat man an anderen Stellen schon früher, wenn vielleicht auch nicht in dem Umfange, namentlich an Pfirsichen gemacht. Grade in dem kritischen Jahre 1913 hat das Spritzen der Bäume in den Beuroner Anlagen vorzüglich gewirkt. Die Bäume haben einen reichen Ertrag gebracht. Es ist wohl nicht anzunehmen, daß die dünne Kalkschicht auf der Rinde den Frost zurückhält. Die günstigen Erfolge werden vielmehr darauf zurückzuführen sein, daß der Kalk die Sonnenstrahlen zurückwirft und dadurch einer Erwärmung der Rinde vorbeugt. Nach meinen Beobachtungen sind Frostschäden mitten im Winter und bei völliger Saftruhe sehr selten. Den Hauptschaden richtet der Frost entweder im Herbst an, wenn die Bäume noch im Saft stehen, oder im zeitigen Frühjahr, bei Beginn der Saftzirkulation. Die letztere wird angeregt durch die Sonnenwärme. Erhält nun der Baum auf irgend eine Weise einen Schutz gegen die Bestrahlung durch die Sonne, so kommt er später in Trieb und die Gefahr, daß er durch den Frost notleidet, ist weniger groß. Durch die Kalkspritzung bleibt der Baum in der Entwicklung zurück und blüht später und zwar in der Regel zu einer Zeit, in der Nachtfröste nicht mehr so sehr zu befürchten sind. Infolgedessen nimmt die Blüte bei diesen Bäumen meistens einen günstigen Verlauf und der Behang ist ein guter, normaler. In derselben Weise wirkt der Kalkanstrich auch am Stamm. Bei sachgemäßer Anwendung desselben werden Frostplatten nicht so häufig entstehen. Der Kalkanstrich verdient deshalb alle Beachtung. Nach den gegebenen Erläuterungen sollten die Bäume vom Herbst bis zum Frühjahr angekalkt sein. Ein einmaliger Anstrich wird also nicht immer genügen, vielmehr ist namentlich in gefährlichen Lagen eine Erneuerung desselben angezeigt. Das regelmäßige Spritzen der Obstbäume mit Kalk, so daß dieselben mit einer Kalkschicht bedeckt sind, erfordert natürlich einen beträchtlichen Zeitaufwand. Deshalb wird es nicht überall zur Durchführung gelangen. Aber dort, wo die Kalkspritzungen möglich sind, werden sie auch günstige Resultate zeitigen.

Als ein weiteres Frostschutzmittel wird das Räuchern und das Heizen in den Obstanlagen empfohlen. Diese Verfahren stammen aus Amerika. Sie sind bei uns hie und da probiert worden, aber im größeren kamen sie bis heute nicht zur Anwendung, so daß brauchbare Ergebnisse nicht vorliegen. Es wäre ja sehr vorteilhaft, wenn wir durch rechtzeitiges Heizen oder Räuchern die Frostgefahr beseitigen könnten. Aber vorläufig bleibt dieses ein frommer Wunsch; denn bei diesem Verfahren spielen die Lage des Grundstückes und die Windrichtung eine nicht zu unterschätzende Rolle.

*

Die Verluste die der Frost hervorgerufen hat, wurden — glücklicherweise nur in einzelnen Teilen Landes — durch Sturmschäden noch vergrößert. Am 1. Juni trat in Plochingen ein heftiger Wirbelsturm auf, der an Gebäuden, Wald- und Obstbäumen große Verwüstungen anrichtete. Und nach vier Tagen durcheilte schon wieder die Kunde das Land von einem gewaltigen Sturm, der noch größere Verheerungen hervorgerufen hatte als in Plochingen. Diesmal waren es die Gemeinden Ahldorf, Mühlen, Rohrdorf, Eutingen, Göttelfingen und Baisingen Oberamts Horb und Oeschelbronn, Nebringen und Hof Niederreutin Oberamts Herrenberg. Die Felder und Wälder, die Obst- und Hopfenanlagen jener Gegend boten ein Bild des Jammers. Was der Boden — unterstützt durch den emsigen Fleiß der Be-

Digitized by Google

sitzer — im Laufe von Jahrzehnten hervorgebracht hatte, war in wenigen Minuten vollständig vernichtet oder doch stark beschädigt worden.

Um für die Verteilung einer staatlichen Beihilfe oder von freiwilligen Gaben für die so hart betroffenen Besitzer Anhaltspunkte zu bekommen, fand eine Feststellung des gesamten Schadens statt. In Plochingen erfolgte die Wertberechnung der vernichteten und verletzten Obstbäume durch eine Kommission. In den übrigen Gemeinden fiel diese Aufgabe den beiden Obstbausachverständigen der Königl. Zentralstelle für die Landwirtschaft zu. Dieselben wendeten das Christ-Junge'sche Abschätzungsverfahren an, das sich hier sehr gut bewährt hat. Es war keine leichte Arbeit. Denn die zu berechnenden Bäume lagen größtenteils am Boden und bildeten sehr oft einen dichten Wirrwarr. Viele Baumteile, ja ganze Bäume mit 40 cm Stammdurchmesser waren mehr als 50 m weit fortgetragen, ein Beweis für die Heftigkeit des Sturmes.

Das Ergebnis der Wertberechnung der vernichteten und beschädigten Obstbäume ist folgendes:

Plochingen	2000 Bäume	49 850	Mk.
Ahldorf	631 „	17 489	„
Mühlen	977 „	25 496	„
Rohrdorf	202 „	5 389	„
Eutigen	1289 „	40 180	„
Göttelfingen	92 „	5 639	„
Baisingen	3517 „	147 089	„
Oeschelbronn	364 „	12 499	„
Nebringen	87 „	3 376	„
Niederreutin	653 „	70 000	„
	9812 Bäume	377 007	Mk.

Die Bäume auf dem Hofe Niederreutin wurden nicht einzeln berechnet. Hier und in der Markung Baisingen waren vorzügliche Anlagen vorhanden, die reiche Erträge abwarfen.

Bei einem Vergleich der Zahlen ergibt sich, daß der Schaden anfänglich viel zu hoch angegeben worden war. Baisingen hatte als Wert der Bäume 300 000 Mk. genannt. Diese Summe war nach dem noch so beliebten, aber durch nichts begründeten Kapitalisierungsverfahren gefunden.

Die Verluste, die hier entstanden, sind enorme. Denn der Sturm hat in erster Linie die voll entwickelten Bäume bevorzugt, während kleinere, verkrüppelte und namentlich umgepfropfte Bäume verhältnismäßig wenig gelitten haben. Die umfangreichen Baumkronen konnte es viel besser angreifen. Deshalb wird das Unglück sich noch auf Jahre hinaus bemerkbar machen.

Die Wirkung des Sturmes zeigte ein verschiedenes Bild. Seine Verheerungen waren um so größer, je höher der Stamm war, während niedrige Bäume weniger zu leiden hatten. Bei der Auswahl des Pflanzmaterials ist also die Länge des Stammes nicht gleichgültig. Im allgemeinen wird es genügen, wenn der Hochstamm einen Stamm von 1,8 m Länge besitzt. Bei Straßen- und Feldpflanzungen darf der Stamm etwas höher sein, er sollte aber 2 m nicht überschreiten. Für dem Sturm ausgesetzte Lagen und Grundstücke, die eine intensive Ausnutzung nicht erfahren, sind Halbstämme empfehlenswerter.

Wohl die meisten Bäume waren am Boden abgeknickt oder mit dem Wurzelballen herausgeworfen. Diese gänzliche Vernichtung war aber nicht allein bei alten Bäumen zu beobachten, sondern sogar schon bei ganz jungen. Dieses hatte in den meisten Fällen seinen Grund darin, daß die Bäume unzureichend angebunden oder mit mangelhaften Pfählen versehen waren. Es dürfte sich deshalb wohl empfehlen, den Bäumen genügend lange und starke Pfähle zu geben und in regelmäßigen Zwischenräumen eine Kontrolle der Baumbänder vorzunehmen.

Ferner hatten zahlreiche Bäume sich um- oder schiefgelegt. Das Wurzelwerk wies wohl Beschädigungen auf, aber es war doch noch einigermaßen erhalten geblieben. Von diesen Bäumen sind sehr viele wieder aufgerichtet worden. Dort, wo die Arbeit richtig geschah, hat sie auch Erfolge gehabt. Die Bäume sind am Leben geblieben. Leider habe ich feststellen können, daß die Besitzer bei dem Aufrichten vielfach recht gleichgültig vorgegangen sind. Die Bäume wurden in den meisten Fällen nur gerade gestellt, notdürftig verankert und hierauf der Boden etwas eingeebnet. Hierbei blieb ganz unberücksichtigt, daß die Bäume durch das Umfallen gehoben worden sind und durch das Aufrichten nochmals höher zu stehen kamen. Die

Digitized by Google

meisten Bäume standen nach Beendigung der Arbeit zu hoch und werden, wenn wir einen trockenen Sommer bekommen, wahrscheinlich sehr leiden, wenn nicht noch nachträglich eingehen.

Bei dem Aufrichten von Bäumen ist es zunächst nötig, das Wurzelwerk nach Möglichkeit freizulegen, um sich von dessen Beschaffenheit ein Bild machen zu können. Alsdann erfolgt das Entfernen aller losgelösten Teile und ein Glattschneiden der starken Wurzelenden. Hierauf wird der Baum vorsichtig aufgestellt und sofort mit drei Drähten verankert. Das Unterstellen von Stützen ist nicht empfehlenswert, da ein derartiger Baum nicht feststeht und deshalb nur langsam anwurzeln kann. Vor allen Dingen ist darauf zu sehen, daß die Bäume nicht zu hoch zu stehen kommen. Die Wurzeln sind mit recht lockerer Erde, unter welche Komposterde und Torfmull gemengt wurden, zu umgeben. Alle Hohlräume sind damit gehörig auszufüllen. Hierauf folgt ein durchdringendes Angießen und das Bedecken des Bodens mit Stallmist. Durch Einbinden der Stämme und der stärkeren Aeste mit Moos, Stroh oder Schilf, oder durch Anstreichen derselben mit einem Lehmbrei wird das Weiterwachsen unterstützt. Bei anhaltender Trockenheit ist zu wässern. Wenn die Behandlung der Bäume in dieser Weise erfolgt, wird das Aufrichten sich lohnen, vorausgesetzt, daß die Wurzeln nicht zu stark beschädigt waren und es an der nötigen Nachbehandlung nicht fehlt. Bei derartigen Bäumen läßt in der Regel der Holztrieb nach und die Bildung von Blütenknospen nimmt überhand. Sie erschöpfen sich infolgedessen sehr schnell und befriedigen dann nicht mehr. Ich halte es deshalb für ratsam, alle aufgerichteten Bäume zu verjüngen, sobald dieselben voll und ganz angewachsen sind, also vielleicht im zweiten Winter nach dem Aufrichten. Wird damit eine tüchtige Düngung verbunden, erfolgt später ein mehrmaliges Zurück- und Ausschneiden des neuen Holzes, so hat der Besitzer wieder einen prächtig wachsenden und gut tragenden Baum.

(Schluß folgt.)

Hilfe — durch Obstbau!

Es ist erfreulich, wie selbst nach einem Obst-Fehljahr und gerade nach einem solchen der Obstbau zu Hilfe gerufen wird für andere notleidende Kulturen, vor allem den einheimischen Weinbau: Im "Schwäb. Merk." wurde die Frage aufgeworfen: Wie helfen wir unserem Weingärtnerstande? Landauf landab sammeln wir, um dem bedrängten und wichtigen Stande der Weingärtner in seiner Not beizuspringen. Jeder gibt gern und wünscht, daß sich sein Scherflein in die Tausende und Hunderttausende vermehre. Denn die Not ist schwer. Der Gläubiger wartet auf die verfallenen Zinsen; die fälligen Zieler wollen beglichen sein und die Bedürfnisse des täglichen Lebens verlangen gebieterisch Befriedigung. Bei aller Opferwilligkeit beschleicht uns jedoch das Gefühl, daß jede derartige Hilfe nur eine vorübergehende Wirkung haben kann. Wer birgt dafür, daß das nächste Jahr einen reicheren Ertrag bringt? Erfahrungsgemäß stehen unsere Weingärtner vor der betrübenden Tatsache, daß sie mehr Fehlherbste als gute Jahre zu verzeichnen haben. Unter diesen Umständen muß der ganze Stand wirtschaftlich immer mehr zurückbleiben. Schwer zu bekämpfende Schädlinge wie der Sauerwurm und die Reblaus und die verheerende Blattfallkrankheit beeinträchtigen trotz aller Anstrengungen sichtlich den Ertrag. Vor 25—30 Jahren wußte man bei uns kaum etwas von ihnen. Diese Verhältnisse haben es mit sich gebracht, daß heute unser Weingärtnerstand tatsächlich vor dem Zusammenbruch stünde, wenn er sich nicht durch Nebenbeschäftigungen noch über Wasser halten könnte. Auf die Dauer läßt sich aber damit nicht rechnen. Entweder verarmen die weinbautreibenden Gemeinden langsam — das wäre für unsere Volkswirtschaft ein unersetzlicher Verlust — oder die Weingärtner müssen sich einträglichere Beschäftigungen suchen. Dies führt sie gewöhnlich den Fabriken zu. Oder endlich sucht man durch Auswanderung in bessere Verhältnisse zu gelangen. Dann gehen unserem Volkskörper sehr wichtige Kräfte verloren. Wie läßt sich hier helfen? Wir glauben, daß durch Ausdehnung unseres Obstbaus im weitesten Sinn

Digitized by Google

eine sehr ergiebige Einnahmequelle für unser Land erschlossen würde. Nach dem „Statistischen Jahrbuch für das Deutsche Reich" führten wir im Jahre 1912 ein: frische Birnen und Quitten für 8 569 000 Mk., frische Him-, Johannis-, Stachel-, Heidel-, Preiselbeeren usw. für 5 639 000 Mk., frische Zwetschen für 4 978 000 Mk., getrocknete und gedörrte Zwetschen für 15 153 000 Mk., frische Aepfel für 25 936 000 Mk. getrocknete und gedörrte Aepfel für 8 694 000 Mk. zusammen für 68 969 000 Mk. Das ist eine ganz erhebliche Summe. Im Jahr 1910 handelt es sich bei Birnen, Beeren, Zwetschen und Aepfel um fast 44 Millionen, in den beiden letzten Jahren sogar um rund 66 und 69 Millionen Mk. Die Wiederausfuhr haben wir dabei bereits in Abzug gebracht. Alles dieses Obst kommt von Belgien, den Niederlanden, Frankreich, der Schweiz, Italien, Oesterreich-Ungarn, Finland und Schweden, den Vereinigten Staaten, Canada oder Australien, also von Ländern, die teils rings um uns herum liegen, teils ein gleiches, ja sogar ein kälteres Klima haben. Deutschland ist seit der Römerzeit bekanntermaßen das Land der Birnen. Johannis- und Stachelbeeren wachsen bei uns wild. Warum bauen wir dieses Obst nicht selbst an? Gerade Württemberg ist zum Obstland, besonders in den milden, weinbautreibenden Gegenden wie geschaffen. „Man sagt, du seist ein Garten." Dann können wir jährlich 44—70 Millionen unseres Volksvermögens im eigenen Reiche zurückhalten, und unser Weingärtnerstand hat eine lohnende Beschäftigung, die zudem teilweise bereits im Sommer ihre Erträge abwirft und überdies lange nicht so mühevoll ist als der Weinbau. Man verstehe uns jedoch nicht falsch. Wir sind keineswegs dafür, daß man nun alle unsere Weinberge heraushaue. In manchen Lagen könnte man auch gar nicht daran denken. Aber überall da, wo kein besonders guter Tropfen wächst und wo die Reben ohnehin abgängig sind, da mache man Versuche mit erweitertem Anbau der eben angeführten Obstarten. Wegen des Absatzes müssen Verbindungen mit dem Handel und dem Großgewerbe (Dörren und Einmachen) gesucht werden. Hier wären die Weingärtnergenossenschaften, die Obstbau- und die landwirtschaftlichen Vereine die gegebenen Träger der Bestrebungen: der einzelne Kleingrundbesitzer könnte dem Großhändler selten eine ausreichende Warenmenge liefern, so daß der Markt seine bisherigen Bezugsquellen nicht aufgeben würde. Aber auch für das Ministerium des Innern in seiner wirtschaftlichen Abteilung, für die landwirtschaftliche Zentralstelle, für die Obst- und Weinbauschule und für die Oberämter würden sich durch entsprechendes Einwirken auf die Bezirksräte und Gemeinden ebenso dankbare als bedeutungsvolle Aufklärungsarbeiten ergeben. Wir möchten indes auch nicht der Anpflanzung nur einer einzigen Obstart das Wort reden. Gerade in der Zeit der Versuche ist es ungemein wichtig, mit mehreren Arten zu beginnen, um festzustellen, wo und wie sich die besten Erträge erzielen lassen und für was sich der Markt am aufnahmefähigsten erweist. So aber, wie die Verhältnisse im Weinbau heute liegen, können sie auf die Dauer nicht bleiben. Sie sind nachgerade eine schwere, drückende Sorge für unsere Volkswirtschaft geworden. Darum, Hand ans Werk!

Und, fügen wir hinzu, der geweiste Weg zur Hilfe führt über unseren württembergischen Landesobstbauverein, der gerade auch diese Frage eines Ersatzes für unrentabel gewordenen Weinbau gründlich behandelt hat (vergl. den am 2. Febr. 1912 gehaltenen und im „Obstbau" 1912, Nr. 6, S. 82 ff. abgedruckten Vortrag von Weinbauinspektor Mährlen in Weinsberg: „Obstbau in abgängigen Weinbergen") und fortwährend im Auge behält. Hier erfährt auch jeder auf bequemste Weise, was für ihn zum Anbau paßt; und daß die Verwertungsmöglichkeit durch den Verein nach und nach zu einer Verwertungssicherheit geworden ist, dafür brauchen wir als Beweis nur auf die Zentralvermittlungsstelle des Obstbauvereins zu verweisen.

„Man sagt, du seist ein Garten" — gewiß, aber noch lange nicht in dem Maß, wie es sein könnte mit dem Württemberger Land. Nun weist auch die bittere Not auf den Obstbau hin. So geben wir mit aller Bestimmtheit auf die Frage: „Wie helfen wir?" — die einfache Antwort: Die Hilfe liegt im Obstbau und dem Obstbau hilft, wer dem Obstbauverein beitritt.

Digitized by Google

Lebende Beeteinfassungen.

Ein eingefaßtes Beet ist immer schöner als ein nicht eingefaßtes und der ganze Blumen- und Gemüsegarten sieht geordnet aus, wenn die Beete und Wege hübsch eingefaßt sind. Lebende Einfassungen aber, also solche aus Pflanzen, sind den toten Einfassungen, als Holz, Stein, Metall in den meisten Fällen vorzuziehen. Was für Pflanzen sollen wir nun zur Einfassung nehmen? Die bekannteste und verbreitetste Einfassungspflanze ist unstreitig der immergrüne, holzige Buxbaum mit seinen eirundlänglichen, lederartigen Blättern (meist der halbstrauchige Buxus sufruticosa). Außer ihm gibt es noch eine Reihe anderer, die sich gleichfalls gut dazu eignen. Dem Buxbaum am nächsten steht der äußeren Gestalt nach der Ysop, ein fast das ganze Jahr über grüner, südeuropäischer, lippenblütiger Halbstrauch, aus dessen starkriechenden Blättern und blauen Blütenrispen das offizielle Ysopöl und Ysopwasser bereitet und der daher in Apotheken und Drogenhandlungen, Schattentrocknung vorausgesetzt, gern gekauft wird. Einen gleichen Nutzen gewährt auch eine, allerdings nicht so dekorative Einfassung von Salbei. Wem es dagegen mehr um einen wirtschaftlichen Nutzen zu tun ist, der greife, wie Heße in den „Geisenheimer Mittlg." rät, zu Pflücksalat und Schnittlauch, auch zu rankenlosen Monatserdbeeren. Zu Ziereinfassungen eignen sich Gänseblümchen (jedes Jahr neu gepflanzt!), Aurikel und vor allem die Grasnelke, „Statice armeria", die in der Hervorbringung ihrer bläulichroten oder weißen Blütenköpfchen fast unerschöpflich ist und mehrere Jahre auf demselben Orte stehen bleiben kann. — Uebrigens eignet sich auch Petersilie im Gemüsegarten recht gut als Einfassungspflanze. Die Wege, an denen derartige Pflanzen zur Einfassung dienen sollen, müssen ziemlich breit sein, wenn man immer saubere Blätter haben will. Die Petersilie wird am besten jährlich neu gesät. Man nehme aber eine krausblättrige „gefüllte" Sorte von Petersilie; die „einfache" Petersilie ist schon oft mit dem giftigen Schierling verwechselt worden und erst unlängst konnte man wieder von dadurch verursachten Todesfällen lesen. Petersilie will übrigens nahrhaften Boden und etwas feuchte schattige Lage. Aussaat von Februar—August (die Samen einige Tage vor der Saat in lauem Wasser einquellen, dann keimen sie leichter).

Rhabarber in der häuslichen Verwertung.

Jetzt im Mai freut sich die Hausfrau des ersten verwertbaren Edelgemüses, des Rhabarbers. Eine von den wenigen Gartenpflanzen, die sowohl zur Zier als zum Genuß und zum Einmachen dienen. Hier einige erprobte Rezepte, wie sie in der Schweiz (nach der „Schweiz. Obst-u, Gartenbau-Zeitg.") bekannt und beliebt sind.

Rhabarber-Weinbereitung. Die Stengel werden in kurze Stücke geschnitten, und da sie sich nicht gleich pressen lassen, weil sie zu wenig Saft enthalten, werden sie in eine Bütte oder ein Faß getan, mit etwas Wasser übergossen und 3—4 Tage stehen gelassen. Das Gefäß wird mit einem Tuch zugedeckt. Darauf werden die Stückchen gemahlen und gekeltert. Auf 1 Liter des gewonnenen Saftes nimmt man 1 Liter Wasser und auf 1 Liter dieser Mischung 330 Gramm Zucker. Gleich nach dem Einfüllen des Mostes in das Gärgefäß muß der Gärspund aufgesetzt werden, aber so, daß keine Luft von außen zu dem Moste im Faß gelangt, wohl aber die Kohlensäure, die sich beim Gären bildet, austreten kann. Eine gebogene Glasröhre, die man mit einem Ende durch den Pfropfen, der den Gärspund schließt, durchbohrt, während man das andere Ende in ein Glas mit Wasser reichen läßt, tut sehr gute Dienste. Der Pfropfen muß noch mit Paraffin, besonders um die Glasröhre herum, übergossen werden. Nach 6—8 Wochen, manchmal auch noch früher, wird die Gärung beendet sein, dann muß der Wein in ein anderes, sauberes Gefäß abgezogen werden, damit er nicht auf seiner eigenen Hefe verdirbt. Vielleicht macht er darin nochmals eine Gärung durch; ist diese beendet, kann der Wein auf Flaschen gezogen werden.

Rhabarber-Einmachen. Auf 1 Kilo geschälte, in Stücke geschnittener Rhabarber-Stiele nimmt man 500 Gramm Zucker und etwas Vanille, tut dieses zusammen in einen Kochtopf und läßt es langsam aufwellen. Abgekühlt füllt man

Digitized by Google

den Rhabarber in die Gläser und sterilisiert ihn 30 Minuten bei 100 Grad.

Einmachen in Flaschen. Zu diesem Zwecke werden die Stiele abgerieben, in Stücke geschnitten und in Flaschen gefüllt. Währenddem man früher die Flaschen im Wasserbad sterilisierte, ist man in den letzten Jahren allgemein dazu übergegangen, die Flaschen einfach mit frischem Wasser aufzufüllen und zu verkorken. So behandelt hält sich der Rhabarber tadellos frisch. Auch ohne Wasserzusatz läßt sich der Flascheninhalt frisch erhalten.

Rhabarber-Kompott. Frische Rhabarberstengel werden abgerieben und in Stückchen geschnitten, dann gewogen. Auf 500 Gramm Rhabarber klärt man 250 Gramm an Zitrone abgeriebenem Hutzucker in wenig Wasser, schäumt den Saft aus, gibt die Rhabarberstücke hinein und läßt sie auf schwachem Feuer langsam weichdämpfen, wobei sie nicht zerfallen dürfen. Dann nimmt man die Stücke mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine Schüssel, läßt den Saft noch ein wenig dicklich einkochen, füllt ihn darüber und läßt das Kompott erkalten.

Vielfach werden die Rhabarberstiele geschält und hernach in Stücke geschnitten und zu Mus, Kuchen oder Konfitüre verarbeitet. Sind die Stiele zart, so soll in allen Fällen das Schälen unterbleiben. Das Mus wird aromatischer und der Kuchen wird ein schöneres Aussehen erhalten, ganz abgesehen davon, daß wir ein Stück Arbeit sparen. Ist der Rhabarber gut zubereitet, so schmeckt er wie Apfelmus oder Stachelbeeren. Im allgemeinen wird er für gesund und der Verdauung förderlich gehalten. Er verlangt zwar eine bedeutende Zuckermenge, um genußfähig zu werden, jedoch kann man hierbei sparen, wenn man vor dem Abschmecken mit Zucker eine Messerspitze voll doppeltkohlensaures Natron zugibt, das einen großen Teil der Säure neutralisiert. Ferner ist es zweckmäßig, den Rhabarber erst ohne Zucker gar zu kochen und ihn dann mit der Zuckergabe nur einmal aufkochen zu lassen. Auch dadurch erspart man noch etwas Zucker.

Der Obstbau vor 250 Jahren.

(Nachdruck verboten.)

Aus: Der Baum- und Obstgarten.

Von Wolfgang Jacob Dümler, Nürnberg 1664.

(Fortsetzung.)

I. Theil.

3. Von Verwahrung deß Garten.

Welcher Gestalt die Verwahrung der Obstgärten / damit sie für schädlichen Leuten / und allerley Viehe sicher seyn / füglich geschehen könne / ist unnötig / dieses Orts / weitläufftig davon zu handlen. Dann ein jeder Hausvatter sich in diesem Fall / nach seinem Vermögen / und Gelegenheit des Orts / richtet.

Die Assyrische und mächtige Königin Semiramis hat zu Babel schöne und herrliche Lustgärten auf steinerne Seulen und Schwibbögen so hoch gebauet / daß sie von fernen / für / in der Lufft hangende Gärten sind geachtet worden. Zu solchen haben weder Menschen noch Viehe einen Zutritt gehabt / als nur dieselben / denen es vergünstigt worden. Dieser Königin wollen nachahmen / diejenigen so auf ihre Paläste und Wohnung Altthanen bauen / und solche mit lustigen Fruchtbäumen / und Blumen / in Kübeln / Tröglein und Scherben zieren lassen. Solche und dergleichen dörffen keines Garten-Zauns oder Maur / dann die Höhe deß Orts giebet ihnen Sicherheit.

Wann aber die Obstgarten / nichts anders als auf den Erdboden können gemachet werden / auf Menschen und Viehe herum wandern / so ist ist es eine Nothdurfft / daß man dieselbe nicht offen lasse / sondern allerseits verwahre und vermache. Etliche Gärten / wo man nahe bey Steinbrüchen / oder Ziegelhütten ist / werden mit steinernen Mauren von Bruch oder Ziegelsteinen umfangen. Etliche werden mit Wänden von Tielen / Zimmerholtz und Brettern verwahret: Etliche werden verbauet / mit Eichenen Zaunstecken; die Zaunstecken werden am Ende / zuvor ein wenig im Feuer gebehet und schwartz gemacht / als denn nahe aninander / in die Erden gesetzet / und die Spitzen oben mit fiechten Ruten zusammen geflochten; Ein solcher Zaun thauret lang / etwa in der viertzigste und funfzigste Jahr. Etliche werden an fiechtene Stangen mit fiechtenen Ruthen geflochten / als denn mit Zaunstecken verwahret /

Digitized by Google

und mit eichenen Nägeln an dieselben gehäfftet / an denen hat man immer zu bauen und zu bessern. Hat jemand Lust zu einem lebendigen Zaun oder Gehäge / so kan dieselbe / von Weyden / Rein Weyden / Hagbüten / Schlehen / Hüfen / Dornen / u. gemachet / dieselben werden im Herbst gegraben / alsdann wieder versetzet / abgeschnitten / und vier / fünff oder sechs Zoll hoch aus der Erden herfür ragend gelassen / wann sie nun wachsen / werden sie auch dick in einander geflochten / daß weder Menschen noch Viehe hindurch schlieffen können. Diese Hecken / wenn sie hoch und starck gewachsen / geben sie großen Schatten / in den Garten / darum müssen sie behauen / beschnitten und wieder gebunden werden / so geben sie dem Garten Nutz und Zier. Hievon wird ein absonderlicher Bericht folgen.

Man kan zwar auch einen Hag machen / von allerley Arten Kütten / Zellernüßstauden / Pümpernüßlein / Johannesbeerlein / Weinäugelein / blauen Holder / Schneeballen / Rosenstauden und andern Gattungen. Allein weil solche die Leute zu sich locken / von welchen das Gehege oder Hecken verwüstet und zerreißen wird. Ist am ratsamsten / daß man die Hecken von vorerwähnten Stauden setze / diese aber inwendig in den Garten / vor der Wand oder Zaun / also pflanzte / daß zwischen beiden ein freyer Gang seye / und jedes wachsen könne. Gegen Mittag und Aufgang / können auch / inwendig; gegen der Maur / Wand und Zaun / Fechser oder Knothölzer geleget / und dieselben hernach an Geländern aufgezogen werden / so schmücken und zieren sie den Garten.

(Fortsetzung folgt.)

II. Vereins-Angelegenheiten.

Vollausschuß-Sitzung.

6. April 1914, vorm. 10 Uhr im Rathauskeller, Stuttgart. Leitung: Fischer.

Anwesend waren: Vorstand Fischer, Oek.-Rat Warth, Aldinger-Burgholzhof, Aldinger-Feuerbach, Hofgarteninspektor Hering, Handelsgärtner Hausmann, Gutsbesitzer Adorno-Tettnang und Oek.-Rat Lucas-Reutlingen; ferner die staatl. Sachverständigen Weinbauinspektor Mährlen-Weinsberg und Obstbauinspektor Winkelmann-Ulm, Redakteur Gußmann und Schriftführer Schaal.

Punkt 1. Oek.-Rat Warth wurde als stellv. Vorstand auf weitere 2 Jahre einstimmig gewählt.

Punkt 2. Der Etat 1914 balanciert in Einnahmen und Ausgaben mit 24 200 Mk. und wird nach gründlicher Durchberatung in seiner nunmehrigen Fassung einstimmig angenommen.

Er enthält auch die erste Rate zu einer für das Jahr 1916 (25jähr. Regierungsjubiläum des Königs) vom Ausschuß geplanten Landesobstausstellung. — An der diesjährigen großen Ausstellung für Gesundheitspflege in Stuttgart betätigt sich der W. O. V. durch die Aufstellung der in seinem Grundblatt aufgeführten Obstsorten in prächtig ausgeführter plastischer Darstellung.

Punkt 3. Für den diesjährigen Obstbautag wird Eßlingen gewählt, als Termin der 11. Oktober; am 10. Oktober nachmittags soll eine Vertrauensmännerversammlung vorausgehen. Das Oktoberheft des „Obstbau" soll diesmal als besondere Obstbautagnummer mit Abbildungen und Beschreibungen von Sehenswürdigkeiten des Tagungsorts erscheinen. Vortragsthema wird noch bestimmt; vorgeschlagen sind: „Beerenobstkulturen" und „Einrichtung von Tafelobstmärkten".

Punkt 4. An Auszeichnungen konnten vergeben werden:

Preisausschreiben A. für Gemeinden und Vereine:

die große silberne Medaille der Gemeinde Flein OA. Heilbronn.

A. 2 für Private:

die große silberne Medaille an A. Neunhöffer, Kaufmann, Möckmühl;

die kleine silberne Medaille an J. Deuringer, Oekonom, Weingarten;

je ein Diplom an A. Geisel, Kaufmann, Pfullingen, Ch. H. Drauz, Oberpostschaffner, Heilbronn, H. Gramling, Gemeindepfleger, Pfedelbach.

B. für schön gezogene Spaliere wurde keine Prämie vergeben.

C. Aus der Kohlhammerstiftung:

Oberlehrer Klotz-Cannstatt, Mk. 20.— samt Diplom,

OA.-Baumwart Blank-Isny, Mk. 20.— samt Diplom,

J. Blessing, Baumwart, Köngen, Mk. 10.— samt Diplom.

Digitized by Google

Für 25jährige verdienstvolle Tätigkeit im Beruf je 1 Diplom:

G. Schmid, Baumwart, Schorndorf,
E. Rhein, OA.-Baumwart, Altheim,
A. Rau, Gde.-Baumwart, Ebershardt,
S. Braun, Gde.-Baumwart, Pfrondorf,
E. Kost, städt. Baumwart, Cannstatt.

Bezüglich der nachgesuchten Beiträge zum Besuch von Wiederholungskursen für Baumwärter wurde beschlossen, solche nur an Unbemittelte zu geben und die Bewilligung von der Einsendung eines schultheißenamtlichen Vermögenszeugnisses und eines Attestes vom Kursleiter abhängig zu machen, auch solche Beiträge nur an wirklich bedürftige Baumwarte zu vergeben. (Siehe Ausschreiben in der heutigen Nummer.)

Punkt 5. Der Ausschuß nimmt Kenntnis von den im Jahre 1914 neu eingetretenen Mitgliedern (170) und von den für 1915 gemeldeten Austritten (25).

Punkt 6. Die Beratungen der Zoll- und Tariffragen nahmen den ganzen übrigen Teil des Tages in Anspruch. Die Ansicht des Ausschußmitgliedes Adorno-Tettnang, der gegen jede zollfreie Einfuhr von Obst und für möglichste Tarifherabsetzung war, stand im Widerspruch mit den Meinungen der übrigen Herren, die in Berücksichtigung der in Fehljahren unbedingt notwendigen Einfuhr von Mostobst eine Zeit der zollfreien Einfuhr vom 1. Oktober bis 15. November für angemessen hielten. Einer versuchsweisen Frachtherabsetzung, wie sie die preußisch-hessischen Eisenbahnen vorläufig auf drei Jahre einführten, hatten sich die süddeutschen Eisenbahnen nicht angeschlossen. Der Württ. Obstbauverein hatte sich in einem früheren Gutachten an die K. Generaldirektion der württ. Staatseisenbahnen (Augustheft 1913, S. 136) für die probeweise Einführung dieser Detarifierung ausgesprochen. Das Endresultat der Beratung war der gegen die Stimme von Adorno und mit 1 Stimmenthaltung gefaßte Beschluß: „In der Zollfrage vorläufig nach außen nichts zu unternehmen, bis die Regierung wieder an den Württ. Obstbauverein herantritt, sich aber jetzt schon mit der Denkschrift zu den Zollvorschlägen der im gärtnerischen Arbeitsausschuß vereinigten Verbände, worunter u. a. der Deutsche Pomologenverein und der Bund deutscher Baumschulbesitzer, einverstanden zu erklären." Die Tariffrage wird, da bestimmte Vorschläge nicht vorliegen, in der nächsten Vollausschuß-Sitzung am 15. Mai weiter behandelt werden, da bis dorthin eine Uebersicht über die zu erwartenden Erntemengen möglich ist. Adorno-Tettnang wird unterdessen einen formulierten Vorschlag als Unterlage zu einer eventuellen Eingabe an die Regierung ausarbeiten.

Schriftführer G Schaal.

Beiträge zu Wiederholungskursen

wurden schon seit Jahren an bedürftige Baumwarte, die an solchen alljährlich im Sommer stattfindenden Kursen in Hohenheim teilgenommen hatten, bewilligt. Seit dem vorigen Jahr ist ein weiterer derartiger Kurs in Ulm im Lauf der Wintermonate eingerichtet worden und die dortigen Teilnehmer hatten sich um Bewilligung eines Beitrags an uns gewendet. Der Ausschuß hat auch für dieses Jahr Mittel für solche Unterstützungen in den Etat eingestellt und in seiner letzten Sitzung beschlossen: künftig Beiträge in der Höhe von je 10 bis 15 Mark zum Besuch der Wiederholungskurse in Hohenheim oder Ulm an bedürftige Baumwarte zu vergeben. Gesuche um Bewilligung dieses Beitrags müssen unter Anschluß eines schultheißenamtlichen Vermögenszeugnisses und einer Bescheinigung über die Teilnahme seitens des Kursleiters innerhalb der Woche, in welcher der Wiederholungskurs stattfindet, beim Sekretariat des Württemb. Obstbauvereins, Eßlingerstraße 15, eingereicht werden.

Stuttgart, 15. April 1914.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.
Vorstand: Fischer.

III. Monats-Kalender.

Mai.

Am Zwergobst entspitzen (= pinzieren). Grund und Zweck des Entspitzens (jetzt das erste Mal, später ein zweites Mal): gleichmäßigere Verteilung und Zuführung des Nährsaftes zu den stehen bleibenden Augen des entspitzten Triebs, sowie überhaupt zu den unteren Trieben und Knospen. Nicht damit warten, bis in den Sommer hinein, sondern ausführen, wenn die krautigen Triebe 15 cm lang geworden sind. Verspätet man sich damit, so gibt's das bekannte heillose Durcheinander, das man nur zu oft sehen kann. (Ueber diese Behandlung siehe die hier beigegebenen Zeichnungen.)

Bei Trockenheit: Bäume und Sträucher, namentlich neugepflanzte, eindringend gießen.

Digitized by Google

Abb. 1. Zwei kräftige Holztriebe, die sich infolge kräftigen Rückschnitts eines üppigen Holztriebs (wie solche an wagrechten Kordons und den Biegungsstellen an Palmetten öfters vorkommen) entwickelt haben. a wird beim ersten Pinzieren ganz abgeschnitten und der stehenbleibende Trieb bei b pinziert.

Abb. 3. Holztrieb von Abb. 1, 4—6 Wochen später, ist beim zweiten Pinzieren in b zurückzunehmen.

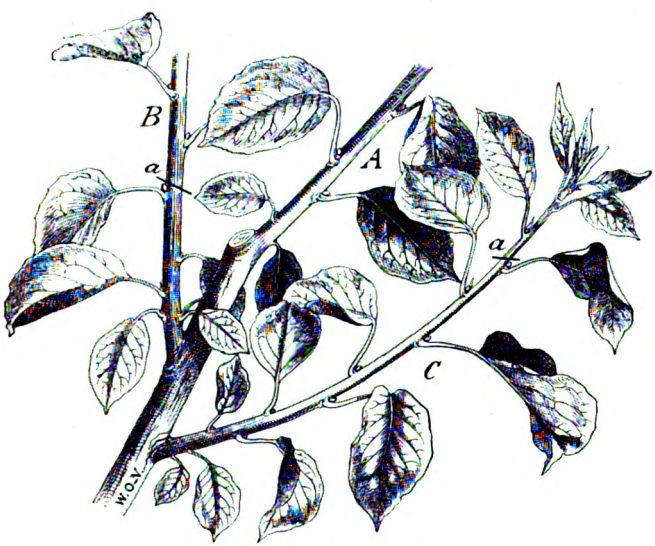


Abb. 2. Oberer Teil des Seitenastes einer Pyramide. A Astverlängerung (Leittrieb). B Afterleittrieb, welcher in a auf zwei Augen zu kürzen ist und bei weiterem kräftigem Wachstum wieder kurz pinziert und beim Winterschnitt auf Astring zu schneiden ist. C gewöhnlicher Holztrieb, welcher in a auf 5—6 Augen zu kürzen ist.

Abb. 4. Junger Asttrieb (verkleinert). Wurde erstmals auf sechs Augen bei a pinziert, worauf sich die drei jungen Triebe b entwickelten. Der Trieb wird nun beim zweiten Pinzieren über dem Entstehungspunkt des untersten Triebes in c abgenommen und dieser ebenfalls auf einige Blätter gekürzt.

Lösung der Veredlungsbänder nicht vergessen.

Im Gemüsegarten: Spargel! Rhabarber! Salat! Gemüse genug für diesen Monat. Haupt-

Digitized by Google

saat von Gurken und Bohnen, Wirsing und Blätterkohl, Busch- und Stangenbohnen. Zum zweitenmal: Rettich und Radieschen. Pflanzung von Tomaten, Rosenkohl, Rot- und Weißkraut.

Im Ziergarten: Wenn keine Nachtfröste mehr (von Mitte Mai ab), dann die Kalthauspflanzen, vorher durch Lüften abgehärtet, gruppenweise ins Freie. Stecklinge von Blütensträuchern.

Abb. 6. (Im Sommer des Jahres nach dem Winterschnitt.) A Astverlängerung (Leittrieb). B schwacher Holztrieb, welcher aus dem Beiauge des im Winter auf Astring geschnittenen Afterleitzweiges sich entwickelte und nun wie ein gewöhnlicher Holztrieb in a auf 5—6 Augen zu pinzieren ist. Sollten, was öfters vorkommt, beide Augen austreiben, so wird der kräftigste Austrieb gleich ganz entfernt. C der im Winter auf fünf Augen geschnittene Holztrieb; die obersten zwei Augen haben wieder Holztriebe gebildet, das dritte Auge von oben hat sich zu einer kurzen Fruchtrute (D) ausgewachsen, welche Mitte Juni schon ihren Trieb beendigt und eine Endknospe gebildet hat. Diese Fruchtruten werden, so lange sie nicht über 20 cm lang sind, nicht beschnitten. Diese beiden untersten Augen haben Ansätze zu Ringelspießen (E) gebildet. Auch jene zwei obersten Triebe sind in a zurückzunehmen und beim zweiten Pinzieren, bezw. erst beim Sommerschnitt in b abzuschneiden. Würde man diesen Schnitt gleich das erstemal ausführen, so würde mit Sicherheit die Fruchtrute durchtreiben, anstatt eine Blütenknospe anzusetzen.

Abb. 5. Ein normales Fruchtholz mit Holztrieben und Blütenknospe. Der im Winter auf drei Augen und drei schwache Fruchtspieße geschnittene Trieb hat aus den obersten zwei Augen wie in den meisten Fällen zwei Holztriebe entwickelt, diese werden beim ersten Pinzieren bei a abgenommen. c sind Ansätze zu Frucht- und Ringelspießen, während sich bei d, als einem vollkommenen Ringelspieß, schon eine Blütenknospe gebildet hat. Beim Sommerschnitt wird der Holztrieb bei b abgeschnitten. Wenn die Blütenknospe Frucht ansetzt, kann im folgenden Sommer der ganze Trieb über derselben in e abgeschnitten werden.

Angetriebene Lilien- und Georginenknollen auspflanzen. Jetzt Pflanzzeit für Koniferen und immergrüne Laubhölzer (nach dem Verpflanzen früh und abends spritzen, bei grellem Sonnenschein und großer Wärme beschatten). Das Begießen aller Pflanzen von Mitte Mai ab: abends. Aufbinden blühender Stauden. Bepflanzen, Reinigen und Lockern der Beete. Gartenrasen von 10 zu 10 Tagen mähen, sauber abfegen und walzen, bei trockener Witterung tüchtig besprengen.

Digitized by Google

IV. Schädlings-Kalender.

Mai.

Die Bäume frühmorgens schütteln: man macht allerhand Beute und wenn's nur Maikäfer wären! Fanggläser aufhängen gegen Wicklerraupen, die jetzt in vollem Fraß stehen (Apfelwickler vor der Eierablage!) An dem Stachelbeerlaub frißt die Harlekinraupe: ablesen, abklopfen. Ebenso Abklopfen der Himbeerkäfer. An Spalieren die vom Brenner (Kaiwurm) befallenen Knospen entfernen und verbrennen. Abklopfen der jetzt gleichfalls fressenden Raupen des Frostspanners. Die Ameisen durch eins der bekannten Mittel vertreiben. Die Vögel im Garten schützen vor Katzen und bösen Buben.

V. Literatur.

Für den Erwerbsgärtner wertvoll die neue Auflage von:

Gartenkulturen die Geld einbringen. Einrichtung, Betrieb und Gewinnberechnungen für einträgliche Kultur aller Arten Obst und Gemüse, ferner Maiblumen, Schnittblumen, Arzneikräuter, Korbweiden, Frühkartoffeln usw. von Joh. Böttner, Königl. Oekonomierat, Chefredakteur des „Prakt. Ratgebers im Obst- u. Gartenbau". Vierte, verbesserte Auflage. Mit 180 Abbildungen im Text. Verlag Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. O. In Leinen gebunden 6 Mk.

Verfasser zeigt „wie es gemacht werden muß" und welche Kulturen am lohnendsten sind. Böttner warnt vor unüberlegten Anlagen und will zur Einsicht, Selbständigkeit und gärtnerischen Tüchtigkeit erziehen. Was nützen aber die schönsten Erzeugnisse, wenn man sie nicht nutzbringend verwerten kann? Daher werden neben den üblichen Kulturanweisungen vor allem auch die Absatzmöglichkeiten eingehend besprochen, neue Wege zur Hebung des Absatzes gewiesen u. a. mehr. Alles in Böttner's klarer und fesselnder Sprache. 1. Teil: die Vorbedingungen, Betrieb, Buchführung, Kultur und Absatzmöglichkeiten besprochen. Teil 2: Spezialkulturen in 54 Abschnitten. Da Verfasser selbst mitten im praktischen Gärtnerei-Geschäftsbetriebe steht, gibt er keine theoretischen Auseinandersetzungen, sondern schreibt frisch aus der Praxis heraus. Betriebsgeheimnisse, die jedem, der sie sich nutzbar zu machen weiß, Nutzen bringen werden.

Gewächshausbetrieb. Bau und Einrichtung der Häuser, Kultur der hauptsächlichsten Warm- und Kalthauspflanzen und Treiben von Gemüse und Obst unter Glas. Von Osw. Kirst, Obergärtner. Mit 190 Abbildungen. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. In Leinen 6 Mk.

Die vielen, verschiedenartigen Gewächse, die unsere Glashäuser, Wintergärten, Treibhäuser usw. anfüllen, stellen mannigfache Anforderungen an die Kultur. Jungen Gärtnern wird es zumal immer schwieriger, allen diesbezüglichen Anforderungen gerecht zu werden. Hier greift Kirst's Gewächshausbetrieb erfolgreich ein. In einfacher, anschaulicher Weise beschreibt und erklärt er, wie die Gewächshäuser eingerichtet, wie die einzelnen Pflanzen vermehrt und herangezogen werden, wie gedüngt wird, welche Erdmischung, welche Luft, welche Wärme sie zur guten Entfaltung haben wollen. In einem besonderen Abschnitt wird auch das Treiben von Obst und Gemüse gründlich behandelt.

Die Champignonzucht als landwirtschaftlicher Nebenbetrieb. Von Curt Schüler. Sechste Auflage. Mit 40 Abbild. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. Preis 1 Mk.

Die Champignonanlagen bei Paris erzielen z. B. einen Jahresertrag von etwa 1 Million Mark, die von ganz Frankreich einen solchen von etwa 30 Millionen Mark. Die Kultur des Edelpilzes bei geringem Betriebskapital ist auch bei uns eine verhältnismäßig einfache und rentable. Besonders auf dem Lande finden sich häufig unbenützte Keller, Gewölbe, Ställe, überhaupt vor Grundwasser geschützte Räumlichkeiten, die leicht der Champignonzucht nutzbar zu machen sind, sowie der erforderliche Pferdedünger, der später zu landwirtschaftlichen Zwecken weiter verwandt werden kann. Alles Wissenswerte über Anzucht, Pflege und Verwertung in leichtverständlicher Weise zusammengestellt und durch Abbildungen veranschaulicht. Am Schluß Kochrezepte.

„Er muß Pomolog sein", Schwank in 1 Akt von M. Pfannmüller. Verlag G. Danner, Mühlhausen i. Th. Mk. 1.50.

Einfach und ganz nett; zur Aufführung bei Familienfestlichkeiten von Obstbauvereinen wohl geeignet.

Digitized by Google

VI. Kleine Mitteilungen.

Das „W. Wochenbl. für d. Landwirtschaft" enthält nachstehende

Bekanntmachung der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft, betreffend die Abhaltung von Wiederholungskursen für die Besucher früherer Unterrichtskurse über Obstbaumzucht.

Im kommenden Sommer, kurz vor bezw. nach der Heuernte, werden unter der Voraussetzung genügender Beteiligung für die Besucher früherer Unterrichtskurse über Obstbaumzucht an der K. landwirtschaftl. Anstalt in Hohenheim und, soweit erforderlich, an der K. Weinbauschule in Weinsberg sowie in Ulm in der hiefür eingerichteten städtischen Obstanlage und in einer Privatbaumschule durch den Obstbauinspektor Winkelmann daselbst Wiederholungskurse abgehalten werden, in welchen die Teilnehmer Gelegenheit zur Befestigung und Erweiterung der erworbenen Kenntnisse, sowie zum Austausch ihrer Erfahrungen erhalten sollen.

Die Dauer dieser Wiederholungskurse ist auf eine Woche festgesetzt.

Der Unterricht ist unentgeltlich; dagegen sind die Teilnehmer an den Wiederholungskursen verpflichtet, den Weisungen der Kursleiter nachzukommen, auch haben sie für Wohnung und Kost selbst zu sorgen.

Bedingungen der Zulassung zu den Wiederholungskursen sind:

der Nachweis des Besuchs eines früheren Unterrichtskurses über Obstbaumzucht mit Angabe des betreffenden Jahres und Orts, Auskunft über die seitherige Tätigkeit als Bezirks-, Gemeindebaumwart oder dergleichen und guter Leumund.

Gesuche um Zulassung zu den Wiederholungskursen sind mit einem schultheißenamtlichen Zeugnis über die Erfüllung vorstehender Bedingungen spätestens bis 24. Mai d. J. an das „Sekretariat der Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft in Stuttgart einzusenden.

Stuttgart, den 15. April 1914. Sting.

Ausstellung.

Gartenbauwoche in Altona (III. Deutsche) 1914. Den 5. Juli: Privatgärtnerverband; 3 Uhr nachm.: Bund deutscher Baumschulenbesitzer. 6. Juli: Bund deutscher Baumschulenbesitzer; Verband der Handelsgärtner Deutschlands; Verband der Gemüsezüchter Deutschlands. 7. Juli: Deutsche Gesellschaft für Gartenkunst; Verband der Handelsgärtner Deutschlands. Verband der Gemüsezüchter Deutschlands. Für alle Verbände, abends: Offizielle Begrüßung, im Anschluß daran gemütlicher Abend des Deutschen Pomologenvereins. 8. Juli: Verband der Handelsgärtner Deutschlands. Für alle Verbände: Gemeinsame Versammlung; Vereinigung ehemaliger Geisenheimer. 9. Juli: Für alle Verbände: III. Allgemeiner Deutscher Gärtnertag, Festessen und Schluß, Elbfahrt. 10. Juli: Für alle Verbände: Helgolandfahrt. Bund deutscher Baumschulenbesitzer, Besichtigung von Baumschulen.

Ueber den Obstverkehr auf den württembergischen Staatseisenbahnen im Herbst 1913 teilt uns das Statist. Bureau der K. württ. Staatseisenbahnen mit: In den Monaten September bis Dezember 1913 sind auf den württ. Eisenbahnstationen von fremden Bahnen 125 565 Tonnen Obst angekommen (1912 48 946 Tonnen), und zwar aus: Frankreich 52 031, Elsaß-Lothringen 29 681, Italien 25 613, Oesterreich-Ungarn und Hinterländer 11 046, Bayern mit Pfalz 2690, Baden 2639, der Schweiz 971, Luxemburg 320, Preußen 273, Hessen 269 und Belgien 32 Tonnen. Hievon gingen nach Stuttgart 58 344, Cannstatt 462, Untertürkheim 516, Ulm 5172, Eßlingen 4083, Göppingen 3177, Friedrichshafen 2105, Ravensburg 2117, Tübingen 2056, Heilbronn 1981, Reutlingen 1830, Ludwigsburg 1168, Süßen 1026 und Horb 1018 Tonnen. Weitere 123 Stationen hatten einen Empfang von 1000 bis 100 Tonnen und 137 Stationen einen solchen unter 100 Tonnen. Ausgeführt wurden nach Stationen außerhalb Württembergs im Herbst 1913 6495,5 Tonnen (1912 4917,5 Tonnen) Obst. (Hiebei handelt es sich in der Hauptsache um ebenfalls eingeführtes Obst, also um den Transitverkehr.) Württemberg hat also im letzten obstarmen Jahr rund 119 000 Tonnen = 2 380 000 Zentner Obst von auswärts notwendig gehabt. Das macht, niedrig gerechnet, eine Summe von 10 Millionen Mark, die von Württemberg für ausländisches Obst aufgewendet werden mußte. Und zwar ging diese Summe zum größten Teil ins Ausland: 1 800 000 Zentner kamen aus Frankreich, Italien, Oesterreich, Schweiz usw.

Die Berliner Landwirtschaft. Der gesamte Betriebsüberschuß der städtischen Güterverwaltung war im Jahre 1912 mit 744 000 Mk. der bisher höchste. Dabei wurden 180 000 Mk. abgeschrieben. Der darin enthaltene Ertrag an Obst, hauptsächlich an Aepfeln und Birnen, betrug 3900 Doppelzentner, wofür 123 000 Mk. erlöst wurden.

Digitized by Google

Hohenheimer Brühe

Hergestellt von der Königl. Württ. Anstalt für Pflanzenschutz in Hohenheim.

Bestes, wirksamstes und billigstes Insektenvertilgungsmittel

gegen

Blattläuse, Blattflöhe, Rote Spinne, Blutlaus, Heu- und Sauerwurm, Blattwespen, Raupen und anderes Ungeziefer aller Art.

PREISE DER HOHENHEIMER BRÜHE

¼ Liter . . Mk. 1.— 1 Liter . . . . Mk. 2.50
½ Liter . . . Mk. 1.80 5 Liter . . . . Mk. 11.—
10 Liter . . . . Mk. 20.—

Ausführliche Prospekte gratis und franko!

Generalvertretung

der Hohenheimer Brühe für das In- und Ausland:

Wilhelm Pfitzer

Militärstr. Nr. 74 **STUTTGART** Militärstr. Nr. 74

Gärtnerei, Samenbau und Samenhandlung

Telegramm-Adresse: Gärtnerei Pfitzer, Stuttgart.

Illustrierte Kataloge gratis und franko!

Kaufe gebrauchte Werke üb. Obstbau, Weinbau, Gartenbau, Landschafts-Gärtnerei, Botanik, Bienenzucht aller Zeiten und Sprachen. Gefl. Angebote mögl. mit Preis-Forderung erbittet **Hs. Friedrich in Radegast (Anhalt).** [63

Gesucht zur Lieferung

während der Saison größere Posten schwarze und rote Johannisbeeren, harte grüne Stachelbeeren, Sauer- u. Süßkirschen, echte Reineclauden, Aepfel, Blaubeeren (Heidelbeeren) u. Pflaumen (Zwetschen). Off. unt. H. V. 1968 bef. Rud. Mosse, Hamburg. [1a

Julius Raaf,

Obst- & Forstbaumschulen,

NAGOLD

Württ. Schwarzwald. Tel. 77.

Obstbäume, Ziergehölze, Alleebäume, Rosen, Schlingpflanzen, Koniferen, Beerenobst. — Spezialkulturen von Forst- u. Heckenpflanzen. [74

Pomologisches Institut Reutlingen.

Höhere Gärtnerlehranstalt.

Beginn der Kurse:
Jahreskurs: Anfang Oktober.
Sommerkurs: Anfang März.

— Internat. —

Grosser Baumschulenbetrieb in Hochstamm, Formobst, Beerenobst, Gehölze, Gemüse- u. Blumenculturen. Illustrierte Kataloge gratis und franko. Ausführliche Statuten der Lehranstalt versendet der Direktor:

Oek.-Rat Fr. Lucas.

[20

Fahrbare Baumspritze

von Gebrüder Holder, Metzingen

mit 3—4 m langen Bambusrohren, sehr wenig gebraucht, ist billig zu verkaufen. Nähere Auskunft erteilt [64

Verwalter Hegner, Hohenkreuz, Esslingen a. N.

Schwefelkalkbrühe

Marke Rex (W. Z. 144 530)

ist ein vielfach erprobtes Mittel gegen Schorf d. Aepfel u. Birnen, Mehltau an d. Pfirsichen u. Rosen, Nelken, Gurken und Tomaten, amerik. Stachelbeermehltau, Kräuselkrankheit der Pfirsiche, Rosenrost, rote Spinne usw.

Verlangen Sie Drucksache von [16

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Mitglied der Vereinigung Deutscher Fabriken von Pflanzenschutzmitteln.

Großer [42

Vorrat aller Art u. Formen von

Obstbäumen,

besonders empfehle noch sehr viel **Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Kordons** in d. besten neueren u. bewährten älteren Sorten billigst. Ein Versuch lohnt sich.

Karl Köhler, Affaltrach.

Katalog gratis. Telefon Nr. 4.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich: Karl Hußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 6. | **Stuttgart, Juni.** | **1914.**

Schmerzliche Lücken reißt der Tod in unsere Reihen. Wir haben dreier hervorragender Mitglieder zu gedenken, die in letzter Zeit von uns gegangen sind. Was ein jeder von ihnen für unsere im besten Sinn vaterländische Sache geleistet hat, wird im Segen weiter blühen. Unser Dank folgt ihnen nach.

† Landesökonomierat Mühlhäuser.

Unser Vertrauensmann Mühlhäuser ist uns treu geblieben, auch als er von Weinsberg, wo er den Landwirtsch. Bezirksverein, sowie die neu errichtete K. Weinbauschule mit der ihn auszeichnenden Tatkraft geleitet hatte, im Jahre 1895 die Gräfl. Kesselstatt'sche Verwaltung im Rheinland übernahm. Sechs Jahre hatte er dem württ. Landtag angehört, vorübergehend auch dem Deutschen Reichstag. Mit 71 Jahren zog er als Pensionär nach Ulm. Dort ist er nun im schönen Alter von 79 Jahren im Frieden gestorben. Wo man schwäbischen Wein- und Obstbau zu schätzen weiß, hat sein Tod das Gefühl aufrichtigen Dankes ausgelöst, der auch übers Grab hinaus währt.

† Landesökonomierat Fecht.

Noch am 2. Februar bei unserer letzten Hauptversammlung saß unter der zahlreichen Zuhörerschaft unser geschätztes langjähriges Mitglied, Landesökonomierat Fecht, der nun im Alter von 70 Jahren auch aus unserer Mitte geschieden ist. Das Leben des Entschlafenen, hieß es in der Grabrede, sei emporgeführt worden zur Höhe des Greisenalters und ausgefüllt gewesen zwar mit viel Mühe und Arbeit, aber auch gekrönt mit schönem Arbeitserfolg, mit anerkannten Früchten seines Schaffens, die seine Erdenjahre überdauern werden. Als Vorstand der Landw. Winterschulen in Ulm und Zimmern und in den letzten 20 Jahren als Landestierzuchtinspektor und Landesökonomierat hat er sich große Verdienste um unser Württemberg erworben. Auf den zahlreichen amtlichen Reisen war er nicht zu ermüden, immer frisch auf dem Posten und heiter im Umgang. Auch bei uns im Württembergischen Obstbauverein hinterläßt der Verstorbene ein gutes Andenken.

† Postrat Albert Burckhardt.

Der dritte Treue, dem wir heute einen Frühlingskranz aufs frische Grab legen! Ja, der Treuesten einer. Steht doch sein Name schon in der nun so stark zusammengeschmolzenen Reihe derer, die am 15. August 1880 im Englischen Garten in Stuttgart die Gründung des Württembergischen Obstbauvereins vollzogen haben. In all diesen Jahren hat der Verstorbene seine Anhänglichkeit an den Verein bewahrt und bewiesen, zum letzten noch dadurch, daß er unserem Verein in seinem letzten Willen ein schönes Vermächtnis ausgesetzt hat. Möge sich der Verein immerdar solcher zuverlässiger Mitglieder von echt schwäbischer Treue zu erfreuen haben! Die Wirkung solcher Persönlichkeiten hört nicht auf, auch wenn sie schon lange unter dem grünen Rasen ruhen!

Digitized by Google

Einladung zu Praktischen Demonstrationen.

Am **Sonntag den 7. Juni** finden im **Vereinsgarten I** in **Stuttgart** und am **Sonntag den 14. Juni** im **Vereinsgarten II** in **Cannstatt**

Praktische Demonstrationen über die Sommerbehandlung der Obstbäume

statt. Zusammenkunft für Stuttgart vormittags 8½ Uhr an der Straßenbahnhaltestelle „Forststraße" der Linie 5, für Cannstatt vormittags 8½ Uhr an der Straßenbahn-Endstation „Haldenstraße" der Linie 11.

Zu zahlreicher Beteiligung ladet freundlichst ein **Der Ausschuß.**

I. Praktischer Obstbau.

Schöner von Boskoop als Buschbaum.

Schöner von Boskoop als Buschbaum.

Ein alter und geschätzter guter Bekannter, aber vielleicht für manchen Leser doch neu in dieser Gestalt: „Der Schöne von Boskoop" als wohlgestalteter Buschbaum, so gestaltet, wie der richtige Buschbaum es sein soll. In Wirklichkeit so zu sehen in einem der Vereinsgärten des Württ. Obstbauvereins und zwar im Vereinsgarten II in Cannstatt. Wie viel gibts zurzeit zu tun mit Pinzieren an allem, was sich Formbaum schreibt! Hier so ein Buschbaum läßt uns in Ruhe; er wächst still und anspruchslos für sich weiter. In den ersten Jahren sind die stärkeren Leitäste zugunsten der schwächeren einem jährlichen Rückschnitt zu unterwerfen. Andernfalls erhält man

Digitized by Google

zu leicht einseitige Bäume, die dem Wind keinen Widerstand leisten können und darum schief werden müssen. Dabei sollte die rechtzeitige Entfernung aller für später überflüssig erscheinenden, aller zu üppig und senkrecht wachsenden Zweige nicht versäumt werden. Die Erziehung eines kräftigen Mittelstamms ist stets im Auge zu behalten, damit die Bäume in die Höhe gehen, was bei Aepfeln nicht immer ganz nach Wunsch geht; aus diesem Grunde sind auch Sorten, die einen wagrechteren Astbau haben, weniger als Buschbäume zu verwenden, weil die Aeste zu bald auf den Boden zu liegen kommen.

Fangen die Bäume zu tragen an, was bei fruchtbaren Sorten schon in den ersten Jahren eintritt, so ist auch eine entsprechende Düngung notwendig. Diese Bäume müssen bei erhöhter Fruchtbarkeit immer gut im Holztrieb bleiben. Sobald der Holztrieb nachläßt oder ganz aufhört, ist der Anfang vom Ende da.

Im übrigen sind dann im Lauf des Sommers höchstens einzelne senkrecht wachsende Zweige im innern Baumgerüst zu entfernen, so daß das ganze Geäst in wohltätiger Weise ausgelichtet wird.

Obstbauliche Lehren des Jahres 1913
unter besonderer Berücksichtigung der Frost- und Sturmschäden.

Vortrag von Obstbauinspektor Winkelmann-Ulm in der Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Februar 1914 in Stuttgart.

(Schluß.)

Nach meinen Beobachtungen wäre noch mancher Baum zu retten gewesen. Da aber in jener Zeit sehr viele Arbeiten — Reparatur der Häuser, Aufhacken des verschlämmten Bodens, Nachpflanzen der fortgespülten Hackfrüchte und Heuernte zusammenfielen, ist es unterblieben. Bei Wiederholung solcher Sturmschäden dürfte es ratsam sein, Hilfskräfte, z. B. Pioniere, hinzuzuziehen. Wenn dieselben unter der Leitung einiger Sachverständigen arbeiten, so vermögen sie in kurzer Zeit eine große Zahl von Bäumen aufzustellen und es besteht dann wenigstens Aussicht, daß die Arbeit richtig ausgeführt wird. Die erforderlich werdenden Ausgaben machen sich ganz bestimmt bezahlt.

Bei den umgeworfenen Bäumen konnte ich bezüglich der Ausbildung des Wurzelwerkes einige interessante Beobachtungen machen. Zunächst möchte ich darauf hinweisen, daß das Wurzelwerk im allgemeinen einen weitaus größeren Durchmesser aufweist, als in der Regel angenommen wird. Die alte Regel, das Wurzelvermögen ist ebenso groß als die Krone, fand ich nur selten bestätigt. Außerhalb der Krone sind noch sehr viele Wurzeln vorhanden.

Wohl in sämtlichen Obstbaulehrbüchern heißt es: der Apfelbaum ist ein Flachwurzler, der Birnbaum ein Tiefwurzler. Diese bei jeder Gelegenheit zitierte Regel trifft nur bedingt zu. Ich hatte sehr oft Gelegenheit, das Gegenteil derselben festzustellen. So habe ich Apfelbäume angetroffen mit ausgesprochenen Pfahlwurzeln und ebenso Birnbäume mit flachgehenden Wurzeln. U. a. konnte ich bei 14 fast unmittelbar aufeinander folgenden vollkommen gleich entwickelten Birnbäumen im Alter von 50—80 Jahren vier tiefwurzelnde und zehn flachwurzelnde zählen. Bei den letzteren fehlten Pfahlwurzeln vollständig. Die Wurzeln gingen nicht tiefer als 70 cm in den Boden hinein. Es mag ja sein, daß die vom Stamm entfernteren Wurzeln mehr der Tiefe zustreben, aber bei Wurzelballen von 3 m Durchmesser war dieses noch nicht der Fall. Dabei handelt es sich nicht etwa um einen flachgründigen Boden. Somit sucht der Apfelbaum sehr gern auch die tieferen Bodenschichten auf und ist für einen tiefgründigen Boden dankbar. Der Birnbaum aber scheint, mehr als bisher angenommen wurde, befähigt zu sein, sich dem Boden anzupassen.

Ferner fand ich bei den meisten alten Bäumen in der Nähe des Stammes, bis zu 1 m von ihm entfernt, zahlreiche Faserwurzeln vor, während solche über diese Zone hinaus an den starken Wurzeln sehr selten waren und sich in größerer Zahl erst wieder unter der Kronentraufe und außerhalb derselben zeigten. Vermutlich ist diese Wurzelbildung dicht am Stamm auf das Wasser zurückzuführen, das an demselben herunterläuft und in den Boden sickert. Hierdurch wird bestätigt, daß der Baum befähigt ist, dort Faserwurzeln in großer Zahl zu bilden, wo er Feuch-

Digitized by Google

tigkeit und — was ja gleichbedeutend ist — Nährstoffe antrifft, daß dieselben aber dort eingehen, wo es zu trocken ist. Im Grasboden sterben die oberen Faserwurzeln sehr bald ab, weil es ihnen an Feuchtigkeit fehlt, während dieselben bei regelmäßiger Lockerung erhalten bleiben, da ihnen hier Wasser zur Verfügung steht. Je flacher aber die Wurzeln liegen, desto eher sind dieselben einer Düngung zugänglich. Hieraus erhellt, daß die Bodenlockerung unter den Bäumen einen großen Nutzen bringt. Weiterhin wird es ratsam sein, im Grasboden nicht nur unter und außerhalb der Kronentraufe, sondern auch am Stamm selbst zu düngen, damit die dort vorhandenen Wurzeln ihren Zweck voll und ganz erfüllen.

Leider gehören genügend große und regelmäßig bearbeitete Baumscheiben zu den größten Seltenheiten. Wenn ein Bauer wirklich mal Baumscheiben macht, sind dieselben in der Regel zu klein und die Lockerung besteht darin, daß der Boden im Herbst etwas umgewühlt wird. Eine derartige Bodenlockerung hat aber keinen Wert; denn im Frühjahr ist die Baumscheibe bald wieder fest und grün. Die Baumscheibe des jungen Baumes sollte etwa 1,50 m groß sein. Im Herbst erfolgt unter Schonung der Wurzeln ein Umspaten und im Laufe des Sommers nach Bedarf ein öfteres Behacken, damit dieselbe immer locker und unkrautfrei daliegt. Solange der Boden noch stark mit Wurzelunkräutern durchzogen ist, bereitet die Bearbeitung desselben einige Schwierigkeiten, ist er aber erst mal sauber, geht dieses Geschäft schnell vonstatten. In der regelmäßig bearbeiteten Baumscheibe wird der junge Baum ein besseres Wachstum zeigen als in der vergrasten. Es kommt aber im Obstbau darauf an, gerade das Wachstum der jungen Obstbäume bestmöglichst zu unterstützen. Ich weiß sehr wohl, daß diese Maßnahme nicht überall Anklang findet. Aber bei den jungen Bäumen ist sie nötig und bei etwas gutem Willen wird sie sich dort auch möglich machen lassen. Es liegen aber auch genügend Erfahrungen vor, daß die Bodenbearbeitung selbst in älteren und alten Beständen von ausgezeichneter Wirkung und lohnend ist. Wo es sich um die Gewinnung von besserem Wirtschafts- und Tafelobst und ganz besonders um Zwergobstanlagen handelt, muß der Boden unbedingt gelockert werden. Der Verlust an Gras wird durch reiche Erträge und besonders durch bessere Ausbildung der Früchte bei weitem aufgewogen.

Einen eigenartigen Anblick gewährten die nicht beseitigten Wurzelballen, die noch gesunde Wurzeln hatten, im Herbst. Sehr viele derselben waren über und über mit jungen Trieben besetzt. Beim Zwetschenbaum und bei der Ostheimer Weichsel ist diese Erscheinung ja hinreichend bekannt durch die Ausläufer, bei den übrigen Obstarten aber wohl weniger. Es müssen sich auch hier Knospenanlagen vorfinden, die nun durch die Einwirkung der Luft zu Holzknospen umgebildet und zum Austrieb gebracht wurden.

Die Beschädigungen an den stehengebliebenen Bäumen waren je nach der Beschaffenheit der Krone verschieden. Sehr oft fand sich an der Bruchstelle eines Astes eine alte von dem Entfernen eines Seitenzweiges herrührende Wunde vor. Dieselbe war nicht glattgeschnitten und auch nicht verstrichen worden. Infolgedessen konnte sie nicht verheilen und das Holz fing an zu faulen. Das gesunde Holz wurde an der betreffenden Stelle sehr schwach, was nunmehr den Untergang des Astes zur Folge hatte. Deshalb: alle Sägewunden glatt schneiden und mit Teer oder Baumsalbe bedecken. Durch sachgemäße Wundbehandlung wird das Alter eines Baumes oft nicht nur um Jahre, sondern sogar um Jahrzehnte verlängert. Aus demselben Grunde sind an den sturmbeschädigten Bäumen alle Schlitzwunden mit geeigneten Instrumenten auszuschneiden, so daß die Holzsplitter gründlich beseitigt sind, und hierauf ebenfalls zu verstreichen.

Weiterhin war das Abbrechen von Aesten sehr oft auf mangelhafte Behandlung und Heranzucht der Kronen zurückzuführen. In den nicht beschnittenen Kronen sind die Aeste schwach und deshalb ist hier die Gefahr des Abbrechens sehr groß. Dieselbe wird erhöht durch starke Gabelbildungen. Stehen in einer Krone die Hauptäste sehr dicht über- und nebeneinander, ist ihre Ansatzstelle eine kleine und kommt es zu einer genügenden Verzweigung und Kräftigung nicht.

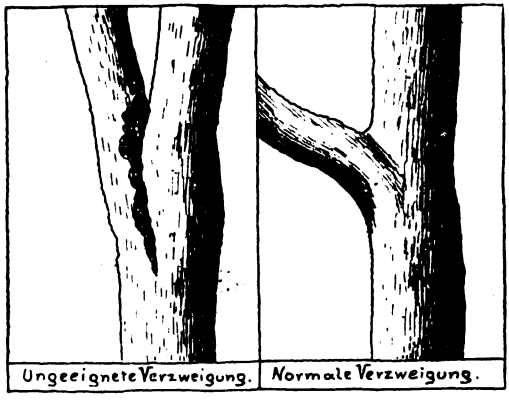
Digitized by Google

Die Aeste erreichen wohl eine ansehnliche Länge, bleiben aber schwach. Es ist deshalb unbedingt nötig, die Kronen regelrecht zurückzuschneiden, Vergabelungen nicht so bald eintreten zu lassen und gleichzeitig ein Beseitigen oder doch wenigstens ein Unterdrücken aller überflüssigen Zweige vorzunehmen. Der Hochstamm soll 1,80 m über dem Boden und 60—80 cm darüber nochmals eine Astgruppe, bestehend aus ca. 5 Aesten, besitzen. Alles Holz, was dazwischen steht, gehört heraus, oder darf doch nicht zur Geltung kommen. Je früher das überflüssige Holz beseitigt wird, desto besser. Dann braucht nicht so bald stärkeres Holz mit der Säge entfernt zu werden. Sägewunden tun dem Baum weh.

Aber auch die Verwachsung der Hauptäste mit dem Mittelast ist nicht gleichgültig. Beide sollen einen deutlich erkennbaren Winkel bilden. Ist der Winkel ein sehr spitzer, legt der Seitenast sich fest auf den Mittelast, so wird dieses leicht verhängnisvoll. (Siehe Abbild.) Hier entstehen sehr oft Krebswunden, so daß dann schließlich beide, Mittel- und Seitenast, verloren sind. Ferner ist die Gefahr des Abschlitzens eine sehr große. Bei dem Vorhandensein einer derartigen Verzweigung in einer jungen Krone muß der Seitenast entfernt werden, selbst wenn dadurch in der Krone eine Lücke entstehen sollte. Denn es ist besser einen Seitenzweig zu opfern, als später die ganze Mitte. Die Lücke läßt sich bei vernünftigem Vorgehen immer noch wieder ausfüllen. Bei älteren Bäumen ist natürlich das Beseitigen solcher Aeste mit großen Verlusten verknüpft. Ein Ausweg ist das rechtzeitige Anlegen starker Astklammern, die die gefährdeten Aeste festhalten.

Bei den durch den Sturm lückenhaft gewordenen Kronen ist ein Verjüngen sehr angezeigt. Mit Hilfe der sich dann bildenden Wasserschosse wird es möglich sein, in ganz kurzer Zeit wieder eine neue Krone heranzuziehen. Natürlich darf man sich von dieser Maßnahme nicht zu viel versprechen. Bei zu starken Beschädigungen und Schlitzwunden hat das Verjüngen keinen Wert mehr, da kommt der Besitzer mit einem jungen Baum weiter.

Durch den Sturm sind auch zahlreiche krüppelhafte Bäume vernichtet worden, was wohl niemand bedauern wird. Bei der Abschätzung des Baumschadens konnte ich so oft sehen, wie viele alte Bäume, die schon längst verschwunden sein sollten, noch in den Markungen herumstehen. Die Besitzer können sich von den alten Veteranen, die einen Ertrag kaum noch zu liefern imstande sind, nicht trennen, bedenken aber nicht, daß dieselben den Boden unnötig aussaugen und in der Regel wahre Brutstellen für die verschiedenartigsten Schädlinge pflanzlicher und tierischer Natur sind.



Je früher diese Baumruinen beseitigt werden, desto gesünder werden die benachbarten noch brauchbare Bäume bleiben.

Aber nicht nur alte, sondern auch junge wertlose Bäume wurden überall angetroffen, ganz besonders an den Straßen. Hier ist die Ursache für das schlechte Aussehen und Gedeihen meistens in der Verwendung eines geringwertigen Pflanzmaterials zu suchen. Aus Sparsamkeit werden oft noch schwache und überständige Bäume gepflanzt, die absolut nicht wert sind, gesetzt zu werden. Bei der leider vielfach geringen Pflege gehen diese Bäume mehr zurück als vorwärts. Sie fristen ein kümmerliches Dasein und sterben frühzeitig ab, ohne ihren Zweck erfüllt zu haben. Hier ist noch manches Wort der Aufklärung nötig, bis alle Obstzüchter so weit sind, daß sie den teueren, aber gesunden und kräftigen Baum für den billigsten ansehen.

Für die vom Sturm betroffenen Landwirte ist seitens des Kgl. Ministeriums des Innern ein gemeinsamer Baumbezug eingeleitet worden. Durch

Digitized by Google

denselben möchte das Ministerium die Landwirte anregen, die verloren gegangenen Bäume sofort zu ersetzen und hierbei nur gute Bäume in brauchbaren Sorten zu verwenden. Die Bäume sollen zu einem ermäßigten Preise abgegeben werden. Die Beschaffung derselben in den Baumschulen war keine leichte Aufgabe; denn der Vorrat an guten Bäumen ist in diesem Jahre ein verhältnismäßig geringer. Bei dem Aussuchen konnte ich — wie schon früher bei der Baumschulkontrolle — beobachten, daß wir sehr leistungsfähige Baumschulen haben, daneben aber auch solche, die die Behandlung der Bäume nicht sorgfältig genug betreiben. Dieses gilt nicht allein von den Formbäumen, sondern auch von den Halb- und Hochstämmen. Vom Baumschulenbesitzer verlange ich, daß er solche Bäume abliefert, die sachgemäß vorgebildet sind, damit dieselben auf ihrem endgültigen Standort ohne große Mühe weitergezogen werden können. Wie oft habe ich Hochstämme mit dichten buschigen oder mit ganz unregelmäßigen Kronen angetroffen. Die Besitzer wurden auf diese Mängel aufmerksam gemacht, aber meistens erhielt ich die Antwort: „für solche Arbeiten haben wir keine Zeit." Die Geschäfte fordern heute nette Preise, da müssen sie aber auch ein einwandfreies Pflanzenmaterial liefern. Es ist gewiß nichts unrechtes was hier gefordert wird. Aber auch in sonstiger Beziehung sollten die Baumschulen etwas mehr Rücksicht auf den Obstbau nehmen. Erst kürzlich sind nach der Durchsicht eines Obstsortimentes die recht bezeichnenden Worte gefallen: „Wir, d. h. die Baumschulenbesitzer, haben in erster Linie solche Sorten empfohlen, die in der Baumschule einen schönen Wuchs haben." Vielleicht sind die Baumschulenbesitzer an diesem Vergehen nicht allein schuldig; denn das Publikum kauft in vielen Fällen noch keine Sorten, sondern Bäume. Hier ist noch gründliche Aufklärung nötig, aber auch ein besseres Hand-in-Handarbeiten aller zur Förderung des Obstbaues berufenen Organe mit den Baumschulen.

Sehr geehrte Herren! Damit bin ich am Schlusse meiner Ausführungen angelangt. Wenn ich nun das Gesagte nochmals in kurzen Zügen zusammenfassen darf, so lassen sich aus dem ereignisreichen Obstjahre 1913 etwa folgende Lehren ziehen:

Im Obstbau sind in erster Linie die Sorten zu verwenden, die sich als hart in der Blüte gezeigt haben. Dabei sind die späten Blüher und die Lokalsorten besonders zu berücksichtigen.

Die Höhe des Stammes ist nicht gleichgültig; je tiefer die Krone steht, desto geringer ist die Sturmgefahr.

Auf sachgemäße Vorbildung in der Baumschule ist mehr Wert zu legen. Die Heranzucht darf sich nicht allein erstrecken auf die gut wachsenden Sorten.

Schwache, krüppelige und überständige Bäume sind von der Anpflanzung auszuschließen.

Höhenlagen verdienen gegenüber den Tallagen den Vorzug.

Für rauhe Ostlagen müssen unbedingt harte Sorten genommen werden.

Die Obstbäume vermögen sich bei der Ausbildung des Wurzelwerkes der Mächtigkeit des Bodens anzupassen.

Auf nassem Boden verlieren die Bäume an Widerstandsfähigkeit.

Junge Bäume haben einen genügend langen und starken Pfahl nötig. Für ordentliches Anbinden ist Sorge zu tragen.

Die Kronen müssen in den ersten Jahren nach der Pflanzung regelrecht zurückgeschnitten werden, damit die Aeste sich kräftigen. Hiermit ist ein rechtzeitiges Unterdrücken aller überflüssigen Zweige und die Beseitigung frühzeitiger Vergabelungen zu verbinden.

Die Hauptäste sollen eine genügend große Ansatzstelle haben und mit dem Mittelast einen deutlich erkennbaren scharfen Winkel bilden.

Bei älteren Bäumen mit unvorteilhaften Verzweigungen leisten starke Astklammern gute Dienste.

Der Wundbehandlung muß in Zukunft eine größere Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Durch regelmäßige Bodenbearbeitung unter den Bäumen erhalten dieselben in den oberen Bodenschichten zahlreiche wichtige Wurzeln. Im Grasboden sind die die Nährstoffaufnahme besorgenden Wurzeln in der Nähe des Stammes, unter und außerhalb der Kronentraufe zu suchen. Danach hat sich die Düngung zu richten.

Digitized by Google

Durch sachgemäße Düngung wird die Widerstandsfähigkeit der Bäume, aber auch der Blüte erhöht. Der Kalk verdient besondere Beachtung.

Der Kalkanstrich und das Spritzen mit Kalkmilch sind vorzügliche Mittel, die Bäume gesund zu erhalten und einen sicheren Verlauf der Blüte herbeizuführen.

Nach nassen Sommern ist die Frostgefahr größer als nach trockenen, heißen Jahrgängen.

Durch Frost beschädigte Obstbäume sind bis auf das gesunde Holz zurückzuschneiden, einerlei, um welche Obstart es sich handelt.

Bei größeren Sturmschäden ist schnelle Hilfe unbedingt nötig.

Das Aufrichten umgewehter Obstbäume hat nur dann Wert, wenn das Wurzelwerk nicht zu stark beschädigt worden ist. Es hat nach denselben Gesichtspunkten zu erfolgen wie das Pflanzen. Ein späteres Verjüngen ist vorteilhaft.

Das letztere gilt auch von den Kronen, die durch Sturm beschädigt sind, jedoch nur dann, wenn die Bäume diesen Eingriff noch vertragen.

Bäume mit großen Schlitzwunden und starken Schäden in der Krone sowie alle Baumruinen gehören rechtzeitig entfernt.

Beim Einkauf von französischem Obst ist größte Vorsicht am Platze.

Ich bin mir wohl bewußt, Ihnen mit meinen Ausführungen nicht viel Neues gebracht zu haben. Das, was ich Ihnen erzählte, haben Sie in Ihren Vereinsversammlungen schon des öfteren zu hören bekommen. Es ist aber auch gar nicht nötig, in jedem Jahre neue Theorien aufzustellen; denn wir haben alte vorzügliche Regeln in Hülle und Fülle. Es hat bisher nur daran gefehlt, dieselben fleißig in die Praxis umzusetzen. Wenn mein Vortrag dazu beigetragen hat, die Obstzüchter zu veranlassen, den Obstbau nicht so stiefmütterlich zu behandeln, sondern mit etwas mehr Ueberlegung und Ernst zu arbeiten, so ist der Zweck desselben erreicht.

Winke für den Gemüsegarten.

Aergerlich, wenn die Radieschen so schießen und pelzig werden! Nun, da muß man eben die Monatrettichsamen einzeln und tief genug legen und Reihensaat der Beetsaat vorziehen. 5 Zentimeter sollen die Samen untereinander entfernt liegen und 10 Zentimeter die Reihen. Dabei wollen runde Sorten eine Tiefe von 2 Zentimeter, ovale 3 Zentimeter und lange 4 Zentimeter. Am schnellsten und gleichmäßigsten führt man die Saat aus, wenn man Furchen von entsprechender Tiefe zieht, die Samen einzeln in 5 Zentimeter Abstand hineinstreut und mit einem 30 Zentimeter langen und 8 Zentimeter breiten Brett die Erde von den Seiten der Saatrillen hineinstreicht und mit dem Brettchen festdrückt. Das Andrücken fördert den Keimprozeß. Das Wichtigste von allem aber bei Radieschen ist das Gießen. Kaum glaublich, wieviel Wasser die Radieschen nötig haben! Täglich ja, bei warmem Wetter sogar zwei- bis dreimal am Tage, sind die Radieschen durchdringend zu gießen, sollen sie recht zart und saftig werden. Lockerer, humoser, warmer Boden, entsprechend tiefes Unterbringen des Samens und reichlich Wasser: das sind die Grundbedingungen, die man erfüllen muß, um dicke, zarte Radieschen ernten zu können. —

Die verschiedenen Bohnensorten tun nicht gut miteinander, wenn sie zu nahe Nachbarn sind. Also am besten, wenn jede Bohnensorte je für sich ein besonderes Beet bildet, das vom nächstliegenden Bohnenbeet durch Zwiebel-, Salat- und sonstige Beete getrennt ist. Sobald die gesteckten Bohnen aufgegangen sind, werden die Pflanzen gefelgt, damit Luft und Wärme freieren Zutritt in den Boden haben. Kommt Ungeziefer, so bestreut man die jungen Pflanzen mit feiner Asche, der etwas Ruß beigemengt ist. Begießen mit Seifenwasser ist zu empfehlen. Zur Düngung, wo solche ausnahmsweise nötig sein sollte, darf nur stark verdünnte Gülle verwendet werden und zwar kurz vor oder nach einem Regen. Behäufeln, sowie überhaupt jede Arbeit an den Bohnen nur bei vollständig trockener Witterung. Zum Kochen, Einmachen und Dörren verwendet man nur zarte Schoten, in denen die Früchte erst in der Entwicklung begriffen sind. Die größten Schoten läßt man zur Erzielung vollkommen ausgebildeter Saatbohnen bis zu völliger Zeitigung am Stock hängen. Den Winter über bleiben die Bohnen am besten in ihrem Gehäuse und werden an einem trockenen, luftigen Ort aufbewahrt. —

Digitized by Google

Aerger wegen Schnecken? Altes Hausmittel und immer noch das beste: Häcksel streuen. Der heftet sich an den Schleim der Schnecke, diese kann nimmer weiter und geht zu Grund. —

Bei jungen Spargelstengeln sind manchmal die sog. Spargelhähnchen zu bemerken. Die wollen gerade Eier absetzen. Diese Käfer sind abzufangen. Treten sie so stark auf, daß dies nicht möglich ist, so überspritzt man die Stauden mit 0,5 Prozent Kupferkalkbrühe. Nach Beendigung der Spargelernte werden die Erdhügel, die vorher über die Pflanzen gezogen wurden, wieder abgezogen und die Beete flüssig gedüngt. Auch eine Salzzugabe wird empfohlen. Auch altes Hausmittel und wohl verständlich, wenn man bedenkt, daß die Heimat des Spargels am salzigen Meer ist.

Topfpflanzendüngung.

Dünge nur im Frühjahr und im Sommer, also in der Zeit, in der die Pflanze kräftig wächst (Vegetationsperiode).

Dünge nur an trüben, regnerischen Tagen und immer nur abends. Bei kaltem Wetter oder in Sonnenhitze düngen, ist vom Uebel.

Gib beim Verpflanzen nahrhafte Erde: das ist die beste Düngung auf lang hinaus.

Dünge bloß gesunde Pflanzen — für kränkliche Pflanzen ist Düngung meistens das helle Gift. Die Topfpflanzen werden krank weniger durch Nahrungsmangel, als durch schlechte Aufstellung und übermäßiges Gießen.

Nimm womöglich keine künstlichen Dünger und wenn sie noch so dringend empfohlen werden. Nimm natürliche Düngemittel, als da sind: Kuhfladen oder Schafdung in Wasser gelöst, Tierblut, zersetzte Komposterde.

Geniert dich bei Naturdünger der Geruch, so nimm Hornspäne in Wasser. Mäßig gegeben wirkt das fast so gut wie Naturdünger und — riecht nicht oder doch nur während des Gießens. Man übergießt die Hornspäne oder das Hornmehl mit siedendem Wasser und läßt es einige Tage stehen; beim Gebrauch vorher aufschütteln.

Gieb nie viel Düngung auf einmal. Lieber wenig und öfter.

Zigarrenasche vom Hausherrn? Wird genau so viel nützen wie der Kaffeesatz der Hausfrau. Schön ist keines von beiden; aber auch nicht schädlich.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Vollausschuß-Sitzung

vom 15. Mai 1912, vormittags 10 Uhr, im Rathauskeller in Stuttgart.

Anwesend: Vorstand Fischer, Ausschußmitglied G. Aldinger-Burgholzhof, W. Aldinger-Feuerbach, Hering, Herz, Schädle; von auswärtigen Mitgliedern: Adorno-Tettnang, Lucas-Reutlingen, Schönberg-Hohenheim, die staatlichen Sachverständigen: Weinbauinspektor Mährlen-Weinsberg und Obstbauinspektor Winkelmann-Ulm, Redakteur Gußmann und Schriftführer Schaal.

Entschuldigt: Warth, Hausmann, Kühnle und Koppenhöfer.

Punkt 1. Vorstand Fischer eröffnete die Beratungen mit der Mitteilung, daß der W. O. V., gemäß dem früheren Ausschußbeschluß, die Ausstellung für Gesundheitspflege hier mit einem schönen Sortiment künstlicher Früchte nach dem „Grundblatt" und mit statistischen Tafeln beschickt habe.

Punkt 2. Das am 3. März 1914 verstorbene Mitglied, Postrat Albert Burckhardt hier, hat dem W. O. V. testamentarisch 100 Mark vermacht. Der Vorsitzende gedenkt ehrend der Verdienste des Verstorbenen, dessen Anhänglichkeit an den Verein noch über das Grab hinausging.

Punkt 3. Auf unsere Eingabe an das Kgl. Ministerium in der Baumwartfrage vom 5. Sept. 1911 ist unterm 5. ds. Mts. die an anderer Stelle zum Abdruck gebrachte Antwort eingelaufen.

Punkt 4. Zur Uebernahme eines Vortrags über „Beerenobstkultur" erklärt sich Gartenintd. Schönberg-Hohenheim bereit. Bei der Vertrauensmännerversammlung wird Vereinssekretär Schaal ein Referat über „Tafelobstmärkte" halten. Ein von ihm ausgearbeitetes Flugblatt, das neben einer Marktordnung für Tafelobstmärkte auch das „Ausstellungswesen" eingehend behandelt, wird auf dem Obstbautag verteilt werden. Auf die Tagesordnung der am 10. Okt., dem Tag vor dem Obstbautag, nachm. 4 Uhr, abzuhaltenden geschlossenen Vertrauensmännerversammlung wird einem Antrag Adorno entsprechend die „Zollfrage" gesetzt. Das Referat übernimmt der Antragsteller, das Korreferat Oekonomierat Lucas-Reutlingen.

Digitized by Google

Punkt 5. Vom Stadtschultheißenamt Stuttgart liegt eine Aufforderung an den W. O. V. vor, sich über die Bedürfnisfrage der Abhaltung von Herbstbaummärkten zu äußern, da die Berechtigung hierzu Ende dieses Jahres abläuft. Der Ausschuß verneint einstimmig die Bedürfnisfrage. Der Vorsitzende wird eine diesbezügliche Antwort abgeben; zur Begründung dieser Stellungnahme wird der Antwort ein Exemplar des Sonderdrucks der Eingabe an den Reichstag (vgl. „Obstbau" 1913, Heft 7, S. 120) beigelegt.

Punkt 6. Der Beitritt zum „Reichsverband Deutscher Gärtner" wird mit Stimmenmehrheit abgelehnt.

Punkt 7. In der Monatsschrift „Der Obstbau" werden künftig in jedem Heft einige kurze Abhandlungen über Blumenzucht und Gemüsebau erscheinen.

Punkt 8—11. Einige Anregungen und Eingaben über Obstbaumpflege auf Allmanden, Neuzüchtung wertvoller Obstarten und Einladung der Kgl. Forstbeamten zum Beitritt in den W. O. V. werden erledigt.

Punkt 12. Der Vorsitzende hat sich nochmals eingehend über die „Tariffrage" bei der Kgl. Generaldirektion informiert und legt dem Ausschuß die für den Obstbau in Betracht kommenden Punkte klar. Der Ausschuß ist nach diesen Ausführungen einstimmig der Ansicht, daß zu weitgehende Forderungen, wie z. B. die Versetzung der Obstsendungen in die Tarifklasse für Kartoffeln, wobei der Frachtsatz bei 700 km (Stuttgart—Berlin) auf nur 133 Mk., anstatt 432 Mk. käme, zurzeit nicht gestellt werden dürfen. Er stimmt ebenso einmütig dem Antrag des Vorsitzenden zu: nochmals mit einer Eingabe an die Kgl. Generaldirektion heranzutreten. Die Eingabe hat folgenden Wortlaut:

An die Generaldirektion
der Kgl. Württ. Staatseisenbahnen
Stuttgart.

Nachdem unserer gutächtlichen Aeußerung vom 20. Juni v. J., betr. versuchsweise Herabsetzung der Fruchttarife für frisches Obst in Wagenladungen, auf die Sätze der preußisch-hessischen Staatseisenbahnen, seitens der hohen Kgl. Generaldirektion nicht beigetreten worden ist, erlauben wir uns, auf Grund eingehender Besprechung dieser Frage in der letzten Sitzung unseres Landesausschusses, hiemit die Bitte zu stellen:

Es möge die Kgl. Württ. Eisenbahnverwaltung, zunächst für dieses Jahr, eine solche Frachtherabsetzung eintreten lassen.

In Württemberg besteht erfreuliche Aussicht auf eine sehr reiche Ernte in allen Obstarten, so daß ein reger Bahnversand zu erwarten steht. Die wichtige Frage, inwieweit die Herabsetzung der Frachtsätze auf den Absatz und die Preisbildung von Einfluß ist, würde daher heuer durch praktisches Studium für unser Land, in dem der Obstbau eine sehr große Bedeutung hat, von besonderem Wert sein. Wir glauben auch, daß sich bei dem Versuch ein erheblicher Frachtausfall für die Kgl. Württ. Staatsbahnen nicht ergeben wird; der durch die großen Obsterträge vermehrte Umsatz dürfte ausgleichend wirken.

Gleichzeitig erlauben wir uns das Ansuchen, es möge den Stationsvorstehern, besonders denjenigen auf den Uebergangsstationen, erneut schonende Behandlung der als Stückgut laufenden Obstsendungen in Erinnerung gebracht werden.

Wir bitten um wohlwollende Aufnahme unserer Gesuche.

Württ. Obstbauverein E. V.
Vorstand: gez. Fischer.

Nach Schluß der Beratungen fand eine gemeinschaftliche Besichtigung der Ausstellung für Gesundheitspflege statt, zu der die Ausschußmitglieder Freikarten erhalten hatten. Die Ausstellung selbst hat ihre Würdigung bereits in den Berichten der Tageszeitungen gefunden; sie bietet so viel des Interessanten, Schönen und Belehrenden, daß ein Besuch derselben unseren Mitgliedern dringend empfohlen werden kann.

G. Schaal.

Zur Oberamts- und Gemeindebaumwartfrage.

Wir freuen uns, unsern Mitgliedern den nachfolgend abgedruckten Erlaß des K. Ministeriums d. J. zur Kenntnis bringen zu können. Es ist ein dankenswerter Schritt vorwärts und wir glauben, auf weitere günstige Wirkungen hoffen zu dürfen. Der Erlaß lautet (mit einigen unwesentlichen Auslassungen):

An den Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

Die Wünsche und Vorschläge in Beziehung auf die Ausbildung und die Anstellungsverhältnisse der Oberamts- und Gemeindebaumwarte sind mit ihrem wesentlichen Inhalt nebst den für angezeigt erachteten Weisungen zur Kenntnis der K. Oberämter gebracht worden. Insbesondere soll den Bezirksräten, denen die Dienstaufsicht über die Oberamtsbaumwarte zusteht, nahegelegt werden, soweit dies nicht schon geschieht, die Geschäftsführung der Oberamtsbaumwarte von Zeit zu Zeit durch einen Obstbausachverständigen nachprüfen zu lassen. Die K. Zentralstelle für die Landwirtschaft wird zu diesem Zweck die beiden

Digitized by Google

staatlichen Obstbausachverständigen unter Uebernahme der durch die Nachprüfungen entstehenden Reisekosten auf die Staatskasse zur Verfügung stellen. Hinsichtlich der Einführung einer Oberamtsbaumwartprüfung sollen zunächst die Amtsversammlungen, denen nach den Bestimmungen der Bezirksordnung die Anstellung von Baumaufsehern ohne Einschränkung der Freiheit in der Wahl unter den Bewerbern zukommt, zur Stellungnahme veranlaßt werden, ob sie sich für den Fall der Einführung einer staatlichen Oberamtsbaumwartprüfung verpflichten, künftig nur noch Bewerber, die diese Prüfung erstanden haben, als Oberamtsbaumwarte anzustellen. Wenn von der Gesamtheit oder wenigstens der überwiegenden Mehrheit der in Betracht kommenden Amtsversammlungen in diesem Sinn Beschluß gefaßt würde, wäre das Ministerium nicht abgeneigt, eine Prüfung für Oberamtsbaumwarte nach den bereits vorliegenden Vorschlägen der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft einzurichten und die Kosten dieser Prüfung ohne Erhebung einer Prüfungsgebühr auf die Staatskasse zu übernehmen. Die vom Württembergischen Obstbauverein entworfenen Muster eines Dienstvertrags und einer Dienstanweisung für Oberamtsbaumwarte, werden in der neuen Fassung, die sie bei der Durchsicht durch die vom Württ. Obstbauverein eingesetzte Kommission am 29. Juli 1912 erhalten haben, im Württembergischen Wochenblatt für Landwirtschaft abgedruckt werden, ebenso der vom Württ. Obstbauverein im Jahr 1909 herausgegebene Entwurf eines Dienstvertrags für Gemeindebaumwärter. Die K. Oberämter und die Gemeindebehörden werden nach dem Erscheinen der Abdrücke noch besonders darauf aufmerksam gemacht werden. Fleischhauer.

Unsere Zentralvermittlungsstelle.

In diesem Jahr erhoffen wir in allen Obstarten eine namhafte, teilweise sehr reichliche Ernte. Unsere Zentralvermittlungsstelle hat schon die ersten Berichte an sämtliche württembergischen Tageszeitungen und an viele außerwürttembergische Zeitungen und Obstvermittlungsstellen hinausgegeben. Um eine praktisch wirkende Vermittlung zu unterhalten, ist die Mitarbeit unserer Mitglieder, insbesondere der Herren Vertrauensmänner, Vereinsvorstände und Baumwarte dringend nötig. Frühzeitige Nachricht über verkäufliche Obstmengen setzen uns in den Stand, für deren Unterbringung zu angemessenen Preisen zu sorgen. Eine unserer wichtigsten Aufgaben muß es sein, die Wochenmärkte zu gewissen Zeiten zu entlasten, um starke Preisdrückereien zu verhindern. Das erreichen wir, wenn größere einheitliche Obstmengen direkt an die Konsumenten übergeleitet werden. Wenn die Angebote rechtzeitig, d. h. schon mehrere Wochen vor der Reife der betr. Früchte einlaufen, so bleibt uns genügend Zeit, für die Bekanntgabe an den geeigneten Verkaufsstellen, bei Anmeldungen im letzten Augenblick muß jede Vermittlung versagen.

Den Vereinsvorständen erwächst somit in diesem Jahr eine besondere Pflicht; sie müssen ihren Mitgliedern dazu behilflich sein, den Lohn für ihre Mühe und Aufwendungen ungekürzt einzuheimsen. Hierzu ist notwendig, daß sie stets über Marktlage und Preise orientiert sind. Unsere Vermittlungsstelle gibt Berichte über den in- und ausländischen Obsthandel jeden Samstag im ganzen Lande, außerdem Dienstag und Donnerstag in den Stuttgarter Blättern, bekannt. Wenn eine oder die andere Tageszeitung diese von uns kostenlos zur Verfügung stehenden Berichte nicht veröffentlichen sollte, so nimmt sie eben an, daß ihr Leserpublikum kein Interesse dafür hat. Es bedarf dann wohl nur einer Anregung seitens der betr. Obstbauvereine. Die Blätter werden die Berichte zweifellos vollinhaltlich zum Abdruck bringen, sobald sie ein Interesse dafür erkennen. Die Redaktionen müssen wir um genaue Quellenangabe bei Veröffentlichung unserer Berichte bitten, da nebenher viele Notizen über Obsthandel ꝛc. laufen, deren Zuverlässigkeit nicht immer einwandsfrei ist.

Wie wichtig es ist, über die verfügbaren Obstmengen orientiert zu sein, hat uns das vergangene Jahr gezeigt. Durch zuverlässige Nachrichten vom Ausland unterstützt, konnten wir auf die vielen an uns gelangten Anfragen zutreffende Auskunft erteilen. Auch in diesem Jahr wird die Frage für unsere Mitglieder dringend: was können wir für unsere Produkte erzielen? werden die Preise für diese oder jene Obstart hoch oder niedrig sein? Die Zeiten sollten endgültig hinter uns liegen, wo wir uns dem blinden Zufall überließen, oder uns dem Zwischenhändler bedingungslos auslieferten. Aber nur mit zuverlässigen Unterlagen können die notwendigen Berechnungen aufgestellt werden. Und diese Unterlagen sind es, um die wir unsere Mitglieder heute bitten. Nur einheitliches Zusammenarbeiten macht unsere Vermittlungsstelle lebensfähig und wirksam.

Möge die hiermit ergehende Aufforderung zur regen Berichterstattung über Ernteaussichten, Schädlingsauftreten, verkäufliche Obstmengen von Erfolg begleitet sein.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

Digitized by Google

III. Monats-Kalender.

Juni.

Entspitzen am Zwergobst (wozu zu vergleichen „Obstbau", Mai, Nr. 5, S. 75 ff.). Keine Ausschläge an Stamm oder von den Wurzeln her dulden; Wasserschosse in der Krone manchmal recht geschickt zum Ausfüllen von Lücken. Unsere so reich behangenen Apfelbäume, Kirschenbäume ꝛc. (die Birnbäume marschieren heuer etwas hinten drein) können den immer mehr heranwachsenden Segen kaum tragen. Sie sind zwar selber so gescheit, sich zu „putzen", und unter manchem Kirschenbaum sah es schwarz aus von abgefallenen Blüten und Fruchtansätzen. Aber auch das, was droben bleibt, ist wahrhaftig noch genug und erfordert täglich, stündlich eine ganze Menge von „Speise und Trank", wenn's etwas Rechtes werden soll. Darum mit Wasser und Gülle (an die Wurzeln!) fleißig nachhelfen, namentlich wenn es trockenes, heißes Sommerwetter geworden ist. Zu viel kann man in diesem Punkt gar nicht tun. Das Gleiche gilt bei den ebenfalls überaus reich behängten Johannis- und Stachelbeeren; wer jetzt tüchtig mit Gießen (Wasser mit Gülle, oder auch Wasser allein) nachhilft, wird über Beerenabfall und schlechte Ernte nicht zu klagen haben. Vor allem werden sich durch solche Zufuhr von Flüssigkeit die Früchte, seien's nun Aepfel und Birnen oder seien's Johannis- und Stachelbeeren, viel vollkommener und schöner entwickeln und ausbilden. Schon der alte Griechendichter Pindar, der 521—441 v. Chr. lebte, war dieser Meinung, wenn er schrieb: „Das Beste ist das Wasser." Und bei Goethe heißt es: „Ohne Wasser ist kein Heil." Hiezu ist auch der Tau des Himmels zu rechnen, der für die Pflanzenwelt eine Bedeutung hat, die wir in ihrem ganzen Ausmaß vielleicht noch gar nicht kennen. Darum muß bei Wandbäumen, die unter einem Dach stehen und deshalb der Wohltat des Taus nicht teilhaftig werden, um so mehr morgens und abends bei warmem Wetter überspritzt werden, um so einen annähernden Ersatz für den mangelnden Tau zu bieten. Bei zu viel Früchten schneidet man nun die kleinsten und die ungünstig gestellten heraus, man verdünnt die Früchte; das geschieht am besten mit einer gewöhnlichen Schere. Bei umgepfropften Bäumen den Verband lösen, sonst schneidet er ein; das angewachsene Edelreis gehört gegen das Aufsitzen von Raben ꝛc. durch zwei beigesteckte Stäbchen in T-Form geschützt.

Im Gemüsegarten verlangt der Juni fleißig Gießen, Felgen, Jäten. Was zu dicht gewachsen: ausdünnen und dann mit feiner Brause angießen. Was frisch gesetzt ist: morgens und abends tüchtig gießen. Wer Pech hatte mit erfrorenen Gurken, der stecke mit Anfang Juni getrost noch einmal Gurkenkerne. Behacken des Spargelbeets; auch flüssig düngen (mit Salzbeigabe). Ranken bei Gurken weg, was zu viel; Ranken bei Bohnen an die Stangen binden. Samen von Winterrettichen stecken. Herbst- und Wintergemüse säen (Rosenkohl, Wirsing, Gelbrüben ꝛc.). Den Erbsen Reisig geben. Erdbeerblüten mit schwarzem Auge: erfroren, also zeitig zu beseitigen, so daß die gesunden Blüten sich besser entwickeln können. Damit die nun bald reifenden Erdbeeren sich nicht beschmutzen oder den Schnecken zum Opfer fallen, werden die Stengel entweder zusammengebunden (besonders bei großfrüchtigen Erdbeeren nötig), oder der Boden unter ihnen wird mit Torfstreu oder Holzwolle belegt. Wer Tomaten hat zum Anheften, der mache sich ein Gestell aus vier Stäben um jede einzelne Tomaten-Pflanze. Die 1 m hohen Stäbe steckt man etwa 30 cm voneinander ebenso tief in den Boden und zwar mit der Richtung nach auswärts, so daß sie von der Pflanze sich abneigen. Je nach Höhe der Tomaten werden 2 Holzreifen oder Drähte an die Stäbe angebunden, an die später die Pflanzen mit Bast geheftet werden. Licht und Luft können auf diese Weise von allen Seiten eindringen und die Sonne wird die Früchte rascher zur Reife bringen.

Im Ziergarten: abgeblühte Blumenzwiebel, wenn die Blätter gelb geworden sind und ganz eingezogen haben, herausnehmen und trocken und sauber aufbewahren. Krokus, Tulpen, Scilla ꝛc. läßt man natürlich im Boden. — Die werden mit jedem Jahr schöner und vollkommener, was man bekanntlich von Hyazinthen nicht sagen kann.

Digitized by Google

Hochwachsende Blumen, Dahlien, Gladiolen ꝛc. mit Pfählen versehen. Schlingpflanzen anheften. Einfassungen in Ordnung halten. — Alle Topfpflanzen stehen und erfreuen sich jetzt im Freien. Nur haben sie da oft heiße Sonne auszuhalten. Um sie vor Austrocknen zu schützen, kommen sie bis an den Topfrand in die Erde. Gegen Regenwürmer und um dem Wasser ungehinderten Abfluß zu gewähren, schafft man einen Hohlraum unter dem Topf, indem man vor dem Einsetzen des Topfes einen starken Pfahl tief in die Erde stößt und ihn schräg im Kreise herum dreht, so daß man ein kegelförmiges Loch erhält, in das der Topf bequem hineinpaßt und wo er vor allem Gewürm geschützt ist. — —

Bei der Vermehrung unserer großfrüchtigen Erdbeeren, welche so überaus einfach und leicht ist, hat doch schon mancher Gartenbesitzer die weniger angenehme Erfahrung gemacht, daß die Früchte seiner selbstvermehrten Erdbeeren (Preßlinge) mit der Zeit immer kleiner und unfruchtbarer wurden, trotzdem er stets die schönsten und kräftigsten Ausläufer zur Neuanlage von Beeten genommen und auch sonst in der Pflege derselben, was Düngung und Reinlichkeit anbelangt, nichts versäumt hat Diesem häufigen Mißerfolg ist aber leicht zu begegnen und mit nur wenig Aufmerksamkeit ein sicherer Erfolg zu erwarten, wenn man folgendes beachtet. Bei Beginn der Erdbeerernte, werden auf den Beeten, welche natürlich nicht verwildert und verwachsen sein dürfen, und deren Pflanzen noch einzeln stehen, an alle Pflanzen, welche die größten und vollkommensten Früchte haben (um sie für später zu bezeichnen) kleine Stäbchen gesteckt, von allen anderen Pflanzen werden im Laufe des Juli und August alle Ausläufer sorgfältig abgeschnitten (nicht abgerissen), nur an den bezeichneten Pflanzen dürfen sich diese unbehindert entwickeln. Im September nun, bei nicht zu heißem, besser etwas regnerischem Wetter, werden diese Ausläufer sorgfältig mit den Wurzeln, womöglich mit etwas Ballen, herausgenommen, von den Ranken abgeschnitten und nun können die jungen Pflanzen sofort auf gut hergerichtete Beete gepflanzt werden. Bedingung ist, daß seit Jahren keine Erdbeeren auf diesen Beeten gestanden haben. Bei guter Pflege, welche nur im genügenden Gießen und Spritzen, sowie Reinhalten besteht, ist schon im nächsten Jahre eine sehr befriedigende Ernte zu erwarten. Mit dieser kleinen Mehrarbeit treiben wir eine Art Zuchtwahl, welche uns sicheren Erfolg und damit viel Freude bringt. Die Erfahrung hat längst gelehrt, daß die üppigsten und kräftigsten Ausläufer stets an den weniger fruchtbaren und kleinere Früchte bringenden Erdbeerpflanzen wachsen und somit bei Verwendung derselben eine Verschlechterung der Sorten unvermeidlich ist. Wir sollten überhaupt schon im eigenen Interesse im ganzen Gartenbetrieb, ob wir durch Samen, Stecklinge, Ausläufer oder durch Edelreiser vermehren, immer nur von den allerbesten und vollkommensten Pflanzen, bezw. von den die besten und vollkommensten Früchte tragenden Standbäumen, die Weiterzucht und Vermehrung vornehmen. W. Hering.

IV. Schädlings-Kalender.

Juni.

Wer jetzt seine Bäume von den Frostspannerraupen übel zerfressen sieht, der versäume nicht, im Herbst Leimringe um seine Bäume zu legen. Durch Schaden soll man bekanntlich klug werden. Es ist fast kein Schädlingsbekämpfungsmittel so sicher wirksam, wie der Leimring. Wird er richtig angelegt und die vorgeschriebene Zeit unterhalten, so wirkt er totsicher. Hat man mehrere Jahre hintereinander Gürtel angewandt, so kann man aussetzen, wenn nicht ein guter Nachbar in nächster Nähe ist, der die Frostspanner trotz guten Beispiels sorgfältig weiterzüchtet. — Die Frostspanner werden bald durch die Gespinstmotte an Aepfeln und Steinobst abgelöst werden. Als ganz junge Räupchen oder Eier überwinternd, erscheinen sie Anfang Juni mit ihrem schleierähnlichen Gespinst, wechseln 3—4 mal ihren Platz und verpuppen sich dann. Also die Baumspritze zur Hand und als Füllung vielleicht am besten eine Lösung von Harzölseife. Als sehr praktisch hat sich der Selbstschlußhahn an langem Bambusstab bewährt, der es ermög-

Digitized by Google

licht, in jedes solches Nest einen scharfen Schuß der verderbenbringenden Flüssigkeit zu geben. Auch das Ausbrennen mit der Raupenfackel hilft. — Gegen die „Obstmade" (Apfelwickler, „Wurm" im Apfel) kennt man eigentlich nur ein Mittel, sie zu vertilgen, und das besteht darin, daß man die Bäume von Zeit zu Zeit leicht schüttelt, das abgefallene madige Obst auflieſt und zu Viehfutter verwendet oder sonst vernichtet. Aber dem wird nicht mit Unrecht entgegengehalten, daß, wenn man das wurmstichige Obst nicht sofort sammelt, der „Wurm" schon Abschied genommen hat und überall eher als im Apfel zu finden ist. Und je nach der Unterkultur unter dem Baum verbietet sich das Zusammenlesen des Obstes wegen des nicht zu vermeidenden Schadens von selber. Demnach kein Allheilmittel, das Auflesen und Beiseiteschaffen des Fallobstes, aber immerhin eine nützliche Arbeit, die man, wenn sie überhaupt möglich ist, nicht unterlassen sollte. Zu dieser Angelegenheit schreibt nun Rau-Mönchröden in der D. Obstbauztg. Nr. 14 u. a.: Nur die von Weinbauinspektor Klingmann in Frankental empfohlenen, von mir in meinem Gartenbauverein mit glänzendem Erfolge erprobten Holzwollgürtel sind zu empfehlen. Die Holzwollegürtel bestehen aus einem 15 cm breiten Holzwollestreifen, der fest um den Baum gelegt und mit Pergamentpapier überspannt wird, um die Holzwolle gegen Witterungseinflüsse zu schützen, denn nasse oder feuchte Holzwolle wird von den Schädlingen nur im Notfall angenommen. Da die Holzwolle elastisch ist, drückt sie sich in alle Ritzen der Rinde, so daß es nicht nötig ist, den Baum vor dem Anlegen des Gürtels abzukratzen. Auch eine Lehmunterlage erübrigt sich. Der Gürtel hat sich ausgezeichnet bewährt. Unter einem Holzwollegürtel fanden sich 125 Maden. Das ist fast die Hälfte mehr, als unter den Wellpappfanggürteln wahrgenommen wurden. Es kann also behauptet werden, daß die Holzwollegürtel den Wellpappgürteln überlegen sind. Ein Meter Holzwollegürtel stellt sich auf knapp 3 Pfg., so daß es durch Anwendung von Holzwollegürteln möglich ist, auch in großen Obstgärten auf dem Lande alle Bäume mit diesen Fanggürteln zu versehen. Statt der Holzwolle kann auf dem Lande auch ein 5—7 cm breites Heuseil benutzt werden, das mit Pergamentpapier überdeckt wird. Man sollte den Fanggürtel nicht zu hoch anbringen. Je niedriger er hängt, um so sicherer vernichten wir alle Maden. Mehrere Fanggürtel an einem Baume anzubringen, ist nicht nötig, da fast alle Maden den Baum vom Boden aus ersteigen. Der Fanggürtel sollte im Juni bis Juli nach der Heuernte angelegt werden, denn die Maden beziehen Ende Juli bis Mitte August ihre Winterquartiere. Nach dem 10. August findet die größte Besiedelung der Gürtel statt. Durch Verbrennen der Holzwolle- oder Heugürtel werden die Maden unschädlich gemacht. Durch Anstrich des Stammes mit 30prozent. Karbolineum werden die unterhalb des Gürtels überwinternden Maden abgetötet. —

Fusikladium: jetzt dritte Bespritzung mit Kupferkalkbrühe (bei sehr vielem Regen eine vierte und fünfte Bespritzung zu empfehlen): es soll damit die Ansteckung verhütet werden, die von nicht entfernten Blattresten und nicht getroffenen Zweigstellen aus sich auf Laub und junge Früchte verbreiten könnte. Ungefähr von der zweiten Hälfte des Juni ab trifft man auf der Oberseite der Blätter von Weichsel-, Kirsch-, Birn- und Quittenbäumen, seltener auch an Aepfel-, Zwetschen-, Pfirsich- und Aprikosenbäumen, wie auch auf Schlehen, die einer kleinen nackten schwarzen Schnecke oder einem Egel nicht unähnlichen, glänzend schwarzen Larven der Kirschblattwespe, deren grünlicher Körper zum Schutz von einer schwarzen Schleimschicht überzogen ist. Diese Kirschblattwespenlarven fressen das Blatt bis auf die Oberhaut der Blattunterseite und die stärkeren Nerven vollständig ab, sie skelettieren das Blatt. Im September verlassen die ausgewachsenen Larven den Baum, begeben sich unter dem Baum flach unter die Erde und verbringen innerhalb eines festen Kokons (Larvenhülle) den Winter. Da die Larven sich nicht bewegen, ist die Bekämpfung einfach. Man bespritzt die Bäume oder wenigstens die befallenen Aeste mit Tabakbrühe (Absud von Tabakstaub) oder mit Schmierseifenlösung (2 Kilo in 100 Liter Wasser gelöst); oder man bestäubt mit Tabakstaub oder mit zu Pulver zerfallenem, frisch gebranntem Kalk. Auch ein Auflockern der Erde von November bis Mai

Digitized by Google

unter den befallenen Bäumen mit nachherigem Feststampfen trägt zur Vernichtung bei; wo es möglich ist, sollen Hühner auf die aufgelockerte Erde gelassen werden, da sie die Kokons aufsuchen und fressen. Ueberhaupt wird, soweit angängig, überall unter den Obstbäumen, soweit die Wurzeln reichen, der Boden gut gelockert. Junge Bäume, in diesem Frühjahre frisch gepflanzt, brauchen solche Bodenlockerung doppelt und dringend zum Anwachsen und Gedeihen. —

Noch etwas zum Schluß für ärgerliche Leute; vom alten Peter Hebel:

Zum Frühling sprach der liebe Gott:
„Deck' jetzt dem Bienlein seinen Tisch!"
Darauf der Kirschbaum Blüten trug,
Viel tausend Blüten, weiß und frisch.
Zum Sommer sprach der liebe Gott:
„Deck' auch dem Spätzlein seinen Tisch!"
Darauf der Kirschbaum Früchte trug,
Viel tausend Kirschen, rot und frisch.

V. Literatur.

Weinbau und Weinbereitung. Von Dr. E. Molz, Halle. Mit 43 Abb. Thomas Volksbücher Nr. 102—104. Brosch. 60 Pfg., geb. 85 Pfg., für Mitglieder der Deutschen Naturwissenschaftl. Gesellschaft 54 Pfg., geb. 79 Pfg. Theod. Thomas Verlag, Leipzig.

Verfasser (stellv. Vorstand der Versuchsstation für Pflanzenkrankheiten der Landwirtschaftskammer in Halle) legt seine Erfahrungen nieder, welche er sich in langjähriger Praxis in eigenem Weinbaubetriebe erworben hat. Nach einer kurzen geschichtlichen Einleitung behandelt er den Weinstock und seine Organe, die wichtigsten Traubensorten, die Vermehrung des Weinstockes, die Anlage eines Weinberges, die Erziehungsarten der Rebe, die regelmäßigen Arbeiten im tragbaren Weinberge, Krankheiten und Schädlinge des Weinstockes, Traubenreife, Weinlese und Behandlung der geernteten Trauben, die Weingärung, die sachgemäße Weinverbesserung, die Behandlung des Weines im Keller, die Rotweinbereitung, die Dessert- und Süßweine und ihre Herstellung, die Schaumweinbereitung, die Krankheiten und Fehler der Weine, die Weinfässer und ihre Behandlung und fügt schließlich noch einige wichtige Bestimmungen des deutschen Weingesetzes vom 7. April 1909 an.

„Die heutige Einmachkunst der Hausfrau" Mit Bereitung von Salaten und Kompotts. Ein Hilfsbuch für den sparsamen Haushalt. Ueber 150 gute Rezepte und Anweisungen. Herausgegeben von Elfriede Beetz. Preis 90 Pfg., Porto 10 Pfg. Verlag E. Abigt, Wiesbaden.

Die praktische Hausfrau muß stets zur richtigen Zeit größere Vorräte von Obst- und Beerenfrüchten, Fruchtsäften, Gemüsen einmachen bezw. für späteren Gebrauch konservieren, denn damit wird sie die beträchtlichsten Ersparnisse im Haushalt erzielen und die nacheinander folgenden Ausgaben fallen auch ihr nicht schwer, weil sie sich auf die ganze fruchtbare Zeit des Jahres verteilen. Das vorliegende Buch mit 150 Rezepten und Anweisungen muß der wirtschaftlich denkenden Hausfrau willkommen sein und wird sich durch die Ersparnisse im Haushalt bezahlt machen. Man wird es stets neben einem Kochbuche benötigen.

VI. Kleine Mitteilungen.

Mindestpreise für 1914. Der Deutsche Pomologenverein in Eisenach hat unter Beteiligung von Vertretern des Obstbaus, Obsthandels und der Konservenindustrie in einer Sitzung am 15. Mai folgende Mindestpreise für die 1914er Ernte festgesetzt:

Rote Johannisbeeren	15 Mk. p.	50 kg
Weiße „	18 „ „	50 „
Schwarze „	25 „ „	50 „
Stachelbeeren, grün	12 „ „	50 „
„ reif	10 „ „	50 „
„ verpackt	20 „ „	50 „
Garten-Himbeeren	30 „ „	50 „
Erdbeeren, Faßware	25 Mk. p.	50 kg
„ Korbware	30 „ „	50 „
Garten-Brombeeren	40 „ „	50 „
Sauerkirschen, Ostheimer W.	23 „ „	50 „
„ Schattenmorelle	25 „ „	50 „
Zwetschen, Früh-	10 „ „	50 „
„ Spät-	5 „ „	50 „
„ Schüttelware i. Waggon	3 „ „	50 „
Mirabellen	15 „ „	50 „
Reineclauden	12 „ „	50 „

Für Süßkirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Aepfel und Birnen sind keine Mindestpreise festgesetzt.

Digitized by Google

Aus Baden wird uns geschrieben: Um den Absatz der auf 10 000 Zentner geschätzten **Erdbeerernte** in der Umgegend von Bühl zu fördern, finden mit Beginn der Ernte täglich zwei Märkte statt, früh um 4 Uhr und nachmittags. Die Früchte kommen in 5—6 Pfund fassenden Spankörben zum Verkauf, in welche die Erdbeeren gleich auf den Feldern gepflückt werden. In den südlichen Lagen färben sich bereits die Beeren, so daß, wenn die ersehnte warme Witterung eintritt, die Ernte beginnt.

F. **Zum Ruhme der Amsel.** In den letzten Jahren befassen sich sogar die gesetzgebenden Körperschaften mit der Frage, ob die Amsel noch einen Schutz verdient. Es ist festgestellt, daß sie entartet ist, und den guten Ruf ihrer Voreltern schmählich zunichte gemacht habe. Der „Obstbauler" beklagt sich bitter über den ungezogenen Kerl, der es gerade auf die wertvollsten Früchte seines Gartens abgesehen habe, ein „Schlecker" schlimmster Sorte! Trotz dieser schlechten Eigenschaften entschließt man sich aber nur sehr schwer gegen sie vorzugehen, ist sie doch ein Verkünder des Frühlings und erfreut das geplagte Menschenkind vom frühsten Morgen bis Abend durch ihre Liebeslieder. Und nun ist in ihr sogar eine Gesangskünstlerin erster Güte „entdeckt" worden. In der Ffter.-Zeitg. teilen die Herren Cornell Schmitt und Dr. Hans Stadler (Lohr) ihre diesbezüglichen, sehr interessanten Beobachtungen mit, denen wir u. a. entnehmen, daß sie seit drei Jahren an die dreitausend Amselstrophen aufgezeichnet haben und bei der Vergleichung zu dem Ergebnis gekommen sind, daß der Amselgesang sich von Jahr zu Jahr ändert.

In dem Artikel wird dann erzählt: Als wir im Jahre 1912 Anfang März mit unseren Beobachtungen begannen, fiel uns auf, daß keine Amselstrophe der anderen glich. Nach unseren neuesten Erfahrungen ist es aber doch anders. Jedenfalls war zuerst unser Ohr noch nicht so auf das Charakteristische eingestellt. Im Mai 1912 tauchten zwei Motive auf, die von den Nachbaramseln begierig aufgenommen wurden und gegen Schluß der Gesangszeit (Ende Juni) Gemeingut sämtlicher Garten- und Waldamseln geworden waren. Nur eine Enklave, etwas abseits der Straße Lohr-Steinfeld gelegen, wehrte sich gegen das Eindringen dieser banalen Gesänge. Die Gelbschnäbel dieses Bezirkes strebten einem künstlerischen Vorbild nach. Die Erfinderin dieses Gesanges war in ihrer Mitte aufgetaucht und hatte aus vier einfachen Tönen unter Anwendung vieler dem Kontrapunktisten bekannten Kniffe ein prachtvolles Lied gezimmert, das stets mit dem aufwärtsgeschlagenen, gebrochenen Gdur-Dreiklang endete. Freilich erreichte in diesem Jahre (1912) keine Nachahmerin ihr Vorbild ganz. Und merkwürdigerweise auch im nächsten Jahre nicht. In diesem Frühjahr aber (1914) erklingt in jenem Bezirk und im weitesten Umkreis überall der G dur-Dreiklang. Die Künstlerin hat der ganzen Gegend ihr Gepräge aufgedrückt. Die auch für unser Ohr schönste Melodie hat auf der ganzen Linie gesiegt und selbst bei den Gartenamseln des benachbarten Dorfes Sendelbach Eingang gefunden.

Auch die anfangs erwähnten zwei Motive treten heute (im dritten Jahre) noch sehr häufig auf, wenn auch meist etwas abgeändert. Aber stets sind sie sofort kenntlich am Rhythmus. Der einmal festgelegte Rhythmus scheint am längsten beibehalten zu werden, die Intervalle verschieben sich leichter.

Die Amsel, die im vorigen Jahre in unserem Hausgarten nistete und von uns aufs eingehendste beobachtet worden war, hat zuerst die zwei schon öfter erwähnten Motive wundervoll verknüpft. Dann fand sie Gefallen an der Trillerpfeife des Eisenbahnschaffners, denn der Garten liegt zwei Minuten vom Bahnhof entfernt; dann brachte sie diese Imitation an sehr geeigneter Stelle ihrer ersten Komposition an, schuf durch Umkehrung des zweiten Motivs einen nach oben geführten Lauf in Sekundenschritten und brachte zum Schluß das ganze Lied in einer Formvollendung, daß es den hellen Neid der Nachbaramseln erregte. Zu unserer Freude singt die Künstlerin auch in diesem Jahre wieder an gewohnter Stelle. Immer wieder kehren die einzelnen Teile ihres Gesanges vom Vorjahr wieder, aber zu einer schönen Verbindung ist sie bis jetzt noch nicht gelangt.

Daß die Amsel überhaupt gern imitiert, besonders dann, wenn sie im Vorfrühling ihren Pianissimo-Gesang anstimmt, verträumt plaudert, wie man es nennen könnte, ist bekannt. Wir hörten, wie die Amsel den Grün- und Schwarzspecht, Baumläufer und Star vorzüglich kopierte dazu an vier Orten, die an Bahnhöfen liegen, die schon erwähnte Imitation der Schaffnerpfeife. Darum nahm es uns nicht Wunder, als wir sogar mit Liedanfängen überrascht wurden, wie „Mein lieber Schwan", „Brüderlein fein", und „Ich bin die Tochter des Regiments". Ja, eine gab sich ganz modern und erfreute einen der beiden Beobachter mit einem Morgenständchen, indem sie „Puppchen" vortrug mit einem Eifer, der einer besseren Sache würdig gewesen wäre.

So sieht man also, daß die Amsel dem Fortschritt huldigt, das brauchbare Neue da nimmt, wo sie es immer findet und mit bewährtem Alten verbindet. Nur die konservativen Vogelsänger wie z. B. der Kuckuck bleiben beim Althergebrachten. So hat es der Vater, der Großvater und der

Digitized by Google

Urahne gehalten. Warum sollten sie mit dem Brauch brechen?

F. **Die Temperatur im Baumstamme.** Die Frage, ob die Pflanzen eine Eigenwärme besitzen, ist schon oft zu lösen versucht worden, erstmals im Jahre 1775. Neuerdings hat Erich Leick, der „Naturwissenschaftlichen Wochenschrift" zufolge, die seitherigen zahlreichen Versuche, die Innentemperatur von Baumstämmen zu messen, in einer interessanten historisch-kritischen Darstellung zusammengestellt („Ueber den Temperaturzustand verholzter Achsenorgane". „Mitteilung des naturwissenschaftlichen Vereins für Neuvorpommern und Rügen"). Das Ergebnis ist, daß die Temperaturen im Innern von Baumstämmen in der Tat mehr oder weniger erheblich von den Lufttemperaturen abweichen. Diese Abweichungen sind aber ausschließlich durch die physikalischen Verhältnisse hervorgerufen (schlechtes Wärmeleitungsvermögen des Holzes und des Korkes, Kommunikation des Bauminnern mit den tieferen Erdschichten vermittels des Saftstroms usw.) und dürfen nicht mit vitalen Vorgängen in unmittelbare Verbindung gebracht werden. Die sicher vorhandene Wärmeproduktion im lebenden Gewebe kann den Temperaturzustand des gesamten Stammes nur in so geringem Maße beeinflussen, daß sie wegen der zahlreichen Fehlerquellen der Untersuchungsmethoden niemals durch direkte Messung ermittelt werden kann.

F. **Bienenzucht.** In der Reichstagssitzung vom 11. Februar d. J. teilte Ministerialdirektor v. Jonquières mit, daß ein Gesetzentwurf zur Bekämpfung der Bienenkrankheiten bereits der kommissarischen Beratung unterliege, es stehe aber noch nicht fest, wann die Vorlage an den Reichstag komme.

Brief- und Fragekasten.

H. in D. Schöner von Boskoop. Nach dem holländischen Gärtnerort Boskoop. Dreißig Prozent aller holländischen Baumschulen findet man im Boskooper Bezirk. — Die Champagner-Renette stammt aus der Champagne (Frankreich). F.

Albert Schöck, Stuttgart
Sofienstr. 14 u. 14a, Ecke Gerberstr. Tel. 2811.
Fabrik und Lager künstlicher Düngemittel, Unkrautvertilger, Pflanzenschutz- und Hilfsmittel zur Gartenpflege. [43
Ausführlicher Katalog gratis und franko.

Baum- und Hagpfähle
mit Quecksilbersublimat imprägniert
Haltbarkeit durchschnittlich 17 Jahre
empfiehlt preiswert [27
Tettnang (Württemberg). **Hermann König,** Imprägnier-Werke.

Tenax-Kupfervitriolpräparat
zum Bespritzen der Obstbäume gegen Schorf,
sowie gegen sämtliche pilzliche Schädlinge. [60
Wirkung gleich Kupferkalkbrühe. Von Autoritäten vorzügl. begutachtet. Man verlange Prospekt. Preis p. Kilo 70 ₰, bei 5—10 Kilo u. mehr 65 ₰.
Niederlage b. Albert Schöck, Stuttgart, Sofienstr. 14. Tel. 2811.
Alleiniger Fabrikant Fr. Gruner, Chem. Fabrik, Esslingen a. N.

Württ. Obstbauverein.
Unsere
Zentralvermittlungsstelle :: für Obstverwertung ::
befindet sich
Eßlingerstr. 15[1], Stuttgart,
sie hat Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 8—12 Uhr vorm. und 2—6 Uhr nachm., Samstag nachm. bis 2 Uhr.**
Die Vermittlung geschieht unentgeltlich.
Angebot- und Nachfragelisten sind prompt und franko erhältlich.

Reklamationen wegen Ausbleibens einz. Nummer unserer Zeitschriften sind im Laufe des folgenden Monats an das Sekretariat zu richten, von welchem sie sofort unentgeltlich erledigt werden, und ebenso wollen **Adressveränderungen** denselben mitgeteilt werden; für später reklamierte Nummern sind für den „Obstbau" pro Stück 30 Pfg. mit der Bestellung an den Kassier einzusenden.

Die
Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei
empfiehlt sich zur
Anfertigung von Druckarbeiten aller Art.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich: Karl Hußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 7. | **Stuttgart, Juli.** | **1914.**

Oberamtsbaumwart Giray †.

Erst nachträglich sind wir in der Lage, einem treuen Mitglied unseres Württ. Obstbauvereins den letzten Gruß in das schon seit über zwei Monaten geschlossene Grab nachzurufen. Es ist Oberamtsbaumwart Giray, in Wittschwende im Alter von 74 Jahren gestorben. Fast zwei Jahrzehnte hindurch hat der Verstorbene die Geschäfte des Oberamtsbaumwarts für das Oberamt Leutkirch mit Fleiß und Treue besorgt und mehr als einmal konnte ihm der Ausschuß unseres Vereins seine Anerkennung durch Auszeichnungen, Prämien und Diplome aussprechen. Der große Leichenzug in Bergatreute bewies, daß ein überall geschätzter Mann zur letzten Ruhe getragen wurde. Am Grabe wurden Kränze niedergelegt von der Amtskörperschaft des Oberamtsbezirks Leutkirch, vom Landwirtsch. Bezirksverein Leutkirch und von dessen Obstbauabteilung, vom Obstbauverein Waldsee, vom Militärverein und Gesangverein Bergatreute und von der Baumwärtervereinigung des Bezirks Leutkirch. Auch der Württ. Obstbauverein widmet dem Verstorbenen ein dankbares Andenken.

I. Praktischer Obstbau.

Vereinsgärten.

Mit einer Abbildung.

Einen eigenen Mustergarten zu besitzen, in welchem den Mitgliedern Belehrungen über Pflanzung, Schnitt usw. erteilt, wo Sorten auf ihre Brauchbarkeit erprobt werden können, ist der Wunsch fast aller Obstbauvereine. Dieser Wunsch ist auch mancherorts in die Tat umgesetzt worden. Mit welchem Erfolg — davon verlautet leider selten etwas. Leider! Es wäre doch für einen Verein, der sich mit der Absicht trägt, einen eigenen Garten anzulegen, gewiß von Vorteil, wenn er gewissenhafte Berichte über Erfolge oder Mißerfolge von anderer Seite vorfinden würde. Unwillkürlich drängt sich uns hierbei die Mutmaßung auf, als ob die Erfolge stark in der Minderheit sein müßten; denn wenn solche vorhanden wären, würden sie auch mehr an die Öffentlichkeit kommen. Betrachten wir deshalb diese gewiß nicht unwichtige Frage und die dabei in Betracht kommenden Gesichtspunkte einmal hier in unserem Vereinsorgan näher und zwar das einfache Für und Wider ohne jede Schlußfolgerung; die letztere mögen sich die Interessenten selbst ziehen. Ob solch ein Mustergarten für einen Verein vorteilhaft ist oder nicht, das untersteht dem alleinigen Urteil der Beteiligten; sprechen doch so viele besondere

Digitized by Google

Umſtände hier mit, Platzfragen, Geldfragen, lokale Verhältniſſe, Güterwert, Perſonenfragen uſw., ſo daß von fremder Seite weder zu- noch abgeraten werden kann.

Wenn ein Orts- oder Bezirksverein die Anlage eines eigenen Gartens ins Auge faßt, ſo tritt an ihn zuerſt die Frage heran: Wo finden wir ein paſſendes Grundſtück? Ich übergehe die Geldfrage hier abſichtlich, denn ohne einen entſprechenden Kaſſenbeſtand iſt der Gegenſtand überhaupt nicht diskutabel. Die etwa vom Staat, von der Gemeinde, von landwirtſchaftlichen Vereinen zu erhoffenden Beiträge ſpielen eine kleine Rolle, da ſie bei der Anlage aufgebraucht werden. Grund und Boden muß mindeſtens von ſolcher Beſchaffenheit ſein, daß ein geſundes, kräftiges Pflanzenwachstum von vornherein garantiert iſt. Nichts macht einen traurigeren Eindruck, als eine gemeinſchaftliche Anlage, die nach wenigen Jahren ins Stocken gerät und mit künſtlichen Mitteln aufrecht erhalten werden muß. Alſo womöglich beſter Ackerboden. Wo ſoll der Garten liegen? Dieſe Frage iſt, zum Schaden der Beteiligten, ſelten mit der nötigen Gründlichkeit vorberaten worden. In nächſter Nähe des Orts, der Stadt, werden die Demonſtrationen viel zahlreicher beſucht ſein, als an abgelegener Stelle. Aber hier iſt Grund und Boden meiſt ſehr teuer. Das Vereinsvermögen reicht nur für ein kleines Fleckchen und damit iſt nicht viel anzufangen. Alſo weiter ab! Damit iſt der erſte Fehler begangen. Wenn man ſich vergegenwärtigt, daß der Garten nur kurze Zeit ſeinem Zweck dienlich ſein kann — wenn die Bäume herangewachſen ſind, ſo kann nur wenig mehr an denſelben demonſtriert werden —, ſo ſollte man möglichſt die Ortsnähe aufſuchen; man hat dann die Gewißheit, daß der Platz in dieſer Zeit erheblich im Grundwert ſteigt. Eine Anleihe, die man zum Zweck des Ankaufs aufnehmen müßte, braucht uns keine

Landwirtſchaftlicher Teil unſeres Vereinsgarten II in Cannſtatt.

Digitized by Google

Sorge zu machen. Die Frage: „Welchem Zweck soll der Garten dienen“? kommt schon bei Auswahl des Grundstücks in Erwägung. Handelt es sich darum, dem städtischen Gartenbesitzer Belehrung über die Behandlung von Formbäumen zu verschaffen, so ist ein abgelegener Platz zwecklos. Der Garten muß im Gegenteil so liegen, daß der Vorübergehende tagtäglich erinnert wird: es gibt hier einen Obstbauverein, der mir viel Nutzen bringen kann, wenn ich ihm als Mitglied beitrete. Die Vereinsmitglieder selbst sagen sich: das habe ich mitschaffen helfen! Sie sind stolz darauf und ahmen das hier gegebene Beispiel in ihren Gärten nach.

Nur höchst selten kommt ein Verein in die Lage, von der Gemeinde oder einem wohlwollenden Obstbauförderer ein passendes Gelände zur Verfügung gestellt zu erhalten. In den weitaus meisten Fällen verschlingt die Erwerbung des Platzes ein bedeutendes Kapital, und ein Verein muß schon auf sehr festen Füßen stehen, wenn er sich zum Ankauf entschließt. Andererseits haben weitblickende Vereinsleitungen durch die Erwerbung passender Plätze den Vermögensstand ihrer Vereine wesentlich gehoben. Zur einstweiligen Benützung überlassene Gärten befriedigen nicht in dem Maße wie erworbene, da über die Zeit der Ablösung in den wenigsten Fällen vorherige Abmachungen getroffen werden können. Weitabgelegene Gärten kommen nur für landwirtschaftlichen Obstbau in Betracht. Sie sind eigentlich völlig überflüssig, da ein Rundgang in der Flur unter sachverständiger Leitung ungleich mehr Belehrendes bietet, als eine Vereinsanlage zeigen kann.

Vor der Bepflanzung sind die vorbereitenden Arbeiten zu erledigen. Da ist zuerst die Umzäunung. In der Stadt muß schon etwas aufs „Aeußere“ verwendet werden. Einbetonierte T-Eisenstäbe oder gebrauchte Siederohre mit 1,20 m hohem Drahtgeflecht und 2 Stacheldrähten, erfüllen den Zweck am besten. 1,50 Mark per laufenden Meter, ohne Türe und Einfahrt, müssen hier mindestens in Voranschlag genommen werden. Auf dem Land dagegen genügt ein mit Holzpfosten befestigtes, 1 m hohes, billiges Drahtgeflecht, das auf der Innenseite einreihig mit Weißdorn bepflanzt ist. Gegen Diebstahl schützen vorläufig einige Stacheldrähte; nach 5—6 Jahren schützt die herangewachsene Weißdornhecke. Eine solche Einzäunung kostet etwa den dritten Teil der vorgenannten. Sparsamkeit ist hier bei der verhältnismäßig kurzen Dauer der Anlage wohl angebracht. Anders verhält es sich mit der Bodenbearbeitung. Hier darf nicht gespart werden. Formobstbäume können sich nur auf rigoltem Boden dauernd wohlbefinden. Ist das Rigolen mit Pflugarbeit möglich, umso besser. Vorherige Bodenuntersuchung und Beibringung etwa fehlender Nährstoffe als Vorratsdüngung schützt vor späteren Mißerfolgen.

Bei Anlage der Wege muß auf zahlreiches Publikum Rücksicht genommen werden; die meisten Wege in Demonstrationsgärten sind zu schmal angelegt. Die wenigsten Unterhaltungskosten verursachen Graswege; richtig angelegt, nach der Mitte zu erhöht, mit gutem Grassamen besät und öfters abgemäht, sind diese Wege bei jedem Wetter begehbar. Die Unterhaltungskosten beschränken sich auf das Abmähen des Grases und das alljährliche Abstechen der Kanten. Bei der Bepflanzung muß vor allen Dingen auf die Zukunft des Grundstücks Rücksicht genommen werden. Innerhalb der Baulinie sollte von Hochstämmen ganz abgesehen werden. Einige Halbstämme, wenige wagrechte Cordons, eine nicht zu ausgedehnte Spalierwand, im übrigen Pyramiden und Buschbäume auf die entsprechenden Entfernungen verteilt und in den wertvollsten, für die einzelnen Formen am besten passenden Sorten — damit können wir eine musterhafte Pflanzung schaffen. Je jünger die Bäume genommen werden, desto länger kann man ihre Weitererziehung vordemonstrieren. Hier ist mancher Verein in den Fehler verfallen, zu große und natürlich dementsprechend auch teure Bäume zu pflanzen, zum Schaden seiner Kasse; in kurzer Zeit hat der Garten an Wert eingebüßt, weil es nichts mehr darin zu zeigen gibt. Ein Vereinsgarten braucht auch durchaus nicht auf einmal fertig bepflanzt zu werden, umso länger erfüllt er seinen Zweck. Erst der Zweck und dann die Rücksicht auf das Aussehen! Wo irgend in absehbarer Zeit eine vorteilhafte Veräußerung des Gartens nicht in Aussicht steht, muß eine einheitliche Bepflanzung mit Hoch- oder Halbstämmen, sozusagen als Gerippe, den Grundstock bilden,

Digitized by Google

Lebende Beeteinfassungen.

Ein eingefaßtes Beet ist immer schöner als ein nicht eingefaßtes und der ganze Blumen- und Gemüsegarten sieht geordnet aus, wenn die Beete und Wege hübsch eingefaßt sind. Lebende Einfassungen aber, also solche aus Pflanzen, sind den toten Einfassungen, als Holz, Stein, Metall in den meisten Fällen vorzuziehen. Was für Pflanzen sollen wir nun zur Einfassung nehmen? Die bekannteste und verbreitetste Einfassungspflanze ist unstreitig der immergrüne, holzige Buxbaum mit seinen eirundlänglichen, lederartigen Blättern (meist der halbstrauchige Buxus sufruticosa). Außer ihm gibt es noch eine Reihe anderer, die sich gleichfalls gut dazu eignen. Dem Buxbaum am nächsten steht der äußeren Gestalt nach der Ysop, ein fast das ganze Jahr über grüner, südeuropäischer, lippenblütiger Halbstrauch, aus dessen starkriechenden Blättern und blauen Blütenrispen das offizielle Ysopöl und Ysopwasser bereitet und der daher in Apotheken und Drogenhandlungen, Schattentrocknung vorausgesetzt, gern gekauft wird. Einen gleichen Nutzen gewährt auch eine, allerdings nicht so dekorative Einfassung von Salbei. Wem es dagegen mehr um einen wirtschaftlichen Nutzen zu tun ist, der greife, wie Heße in den „Geisenheimer Mittlg." rät, zu Pflücksalat und Schnittlauch, auch zu rankenlosen Monatserdbeeren. Zu Ziereinfassungen eignen sich Gänseblümchen (jedes Jahr neu gepflanzt!), Aurikel und vor allem die Grasnelke, „Statice armeria", die in der Hervorbringung ihrer bläulichroten oder weißen Blütenköpfchen fast unerschöpflich ist und mehrere Jahre auf demselben Orte stehen bleiben kann. — Uebrigens eignet sich auch Petersilie im Gemüsegarten recht gut als Einfassungspflanze. Die Wege, an denen derartige Pflanzen zur Einfassung dienen sollen, müssen ziemlich breit sein, wenn man immer saubere Blätter haben will. Die Petersilie wird am besten jährlich neu gesät. Man nehme aber eine krausblättrige „gefüllte" Sorte von Petersilie; die „einfache" Petersilie ist schon oft mit dem giftigen Schierling verwechselt worden und erst unlängst konnte man wieder von dadurch verursachten Todesfällen lesen. Petersilie will übrigens nahrhaften Boden und etwas feuchte schattige Lage. Aussaat von Februar—August (die Samen einige Tage vor der Saat in lauem Wasser einquellen, dann keimen sie leichter).

Rhabarber in der häuslichen Verwertung.

Jetzt im Mai freut sich die Hausfrau des ersten verwertbaren Edelgemüses, des Rhabarbers. Eine von den wenigen Gartenpflanzen, die sowohl zur Zier als zum Genuß und zum Einmachen dienen. Hier einige erprobte Rezepte, wie sie in der Schweiz (nach der „Schweiz. Obst-u. Gartenbau-Zeitg.") bekannt und beliebt sind.

Rhabarber-Weinbereitung. Die Stengel werden in kurze Stücke geschnitten, und da sie sich nicht gleich pressen lassen, weil sie zu wenig Saft enthalten, werden sie in eine Bütte oder ein Faß getan, mit etwas Wasser übergossen und 3—4 Tage stehen gelassen. Das Gefäß wird mit einem Tuch zugedeckt. Darauf werden die Stückchen gemahlen und gekeltert. Auf 1 Liter des gewonnenen Saftes nimmt man 1 Liter Wasser und auf 1 Liter dieser Mischung 330 Gramm Zucker. Gleich nach dem Einfüllen des Mostes in das Gärgefäß muß der Gärspund aufgesetzt werden, aber so, daß keine Luft von außen zu dem Moste im Faß gelangt, wohl aber die Kohlensäure, die sich beim Gären bildet, austreten kann. Eine gebogene Glasröhre, die man mit einem Ende durch den Pfropfen, der den Gärspund schließt, durchbohrt, während man das andere Ende in ein Glas mit Wasser reichen läßt, tut sehr gute Dienste. Der Pfropfen muß noch mit Paraffin, besonders um die Glasröhre herum, übergossen werden. Nach 6—8 Wochen, manchmal auch noch früher, wird die Gärung beendet sein, dann muß der Wein in ein anderes, sauberes Gefäß abgezogen werden, damit er nicht auf seiner eigenen Hefe verdirbt. Vielleicht macht er darin nochmals eine Gärung durch; ist diese beendet, kann der Wein auf Flaschen gezogen werden.

Rhabarber-Einmachen. Auf 1 Kilo geschälte, in Stücke geschnittener Rhabarber-Stiele nimmt man 500 Gramm Zucker und etwas Vanille, tut dieses zusammen in einen Kochtopf und läßt es langsam aufwellen. Abgekühlt füllt man

Digitized by Google

den Rhabarber in die Gläser und sterilisiert ihn 30 Minuten bei 100 Grad.

Einmachen in Flaschen. Zu diesem Zwecke werden die Stiele abgerieben, in Stücke geschnitten und in Flaschen gefüllt. Währenddem man früher die Flaschen im Wasserbad sterilisierte, ist man in den letzten Jahren allgemein dazu übergegangen, die Flaschen einfach mit frischem Wasser aufzufüllen und zu verkorken. So behandelt hält sich der Rhabarber tadellos frisch. Auch ohne Wasserzusatz läßt sich der Flascheninhalt frisch erhalten.

Rhabarber-Kompott. Frische Rhabarberstengel werden abgerieben und in Stückchen geschnitten, dann gewogen. Auf 500 Gramm Rhabarber klärt man 250 Gramm an Zitrone abgeriebenem Hutzucker in wenig Wasser, schäumt den Saft aus, gibt die Rhabarberstücke hinein und läßt sie auf schwachem Feuer langsam weichdämpfen, wobei sie nicht zerfallen dürfen. Dann nimmt man die Stücke mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine Schüssel, läßt den Saft noch ein wenig dicklich einkochen, füllt ihn darüber und läßt das Kompott erkalten.

Vielfach werden die Rhabarberstiele geschält und hernach in Stücke geschnitten und zu Mus, Kuchen oder Konfitüre verarbeitet. Sind die Stiele zart, so soll in allen Fällen das Schälen unterbleiben. Das Mus wird aromatischer und der Kuchen wird ein schöneres Aussehen erhalten, ganz abgesehen davon, daß wir ein Stück Arbeit sparen. Ist der Rhabarber gut zubereitet, so schmeckt er wie Apfelmus oder Stachelbeeren. Im allgemeinen wird er für gesund und der Verdauung förderlich gehalten. Er verlangt zwar eine bedeutende Zuckermenge, um genußfähig zu werden, jedoch kann man hierbei sparen, wenn man vor dem Abschmecken mit Zucker eine Messerspitze voll doppeltkohlensaures Natron zugibt, das einen großen Teil der Säure neutralisiert. Ferner ist es zweckmäßig, den Rhabarber erst ohne Zucker gar zu kochen und ihn dann mit der Zuckergabe nur einmal aufkochen zu lassen. Auch dadurch erspart man noch etwas Zucker.

Der Obstbau vor 250 Jahren.

(Nachdruck verboten.)

Aus: Der Baum- und Obstgarten.

Von Wolfgang Jacob Dümler, Nürnberg 1664.

(Fortsetzung.)

I. Theil.

3. Von Verwahrung deß Garten.

Welcher Gestalt die Verwahrung der Obstgärten / damit sie für schädlichen Leuten / und allerley Viehe sicher seyn / füglich geschehen könne / ist unnötig / dieses Orts / weitläufftig davon zu handlen. Dann ein jeder Hausvatter sich in diesem Fall / nach seinem Vermögen / und Gelegenheit des Orts / richtet.

Die Assyrische und mächtige Königin Semiramis hat zu Babel schöne und herrliche Lustgärten auf steinerne Seulen und Schwibbögen so hoch gebauet / daß sie von fernen / für / in der Lufft hangende Gärten sind geachtet worden. Zu solchen haben weder Menschen noch Viehe einen Zutritt gehabt / als nur dieselben / denen es vergünstigt worden. Dieser Königin wollen nachahmen / diejenigen so auf ihre Paläste und Wohnung Altthanen bauen / und solche mit lustigen Fruchtbäumen / und Blumen / in Kübeln / Tröglein und Scherben zieren lassen. Solche und dergleichen dörffen keines Garten-Zauns oder Maur / dann die Höhe deß Orts giebet ihnen Sicherheit.

Wann aber die Obstgarten / nichts anders als auf den Erdboden können gemachet werden / auf Menschen und Viehe herum wandern / so ist ist es eine Nothdurfft / daß man dieselbe nicht offen lasse / sondern allerseits verwahre und vermache. Etliche Gärten / wo man nahe bey Steinbrüchen / oder Ziegelhütten ist / werden mit steinernen Mauren von Bruch oder Ziegelsteinen umfangen. Etliche werden mit Wänden von Tielen / Zimmerholtz und Brettern verwahret: Etliche werden verbauet / mit Eichenen Zaunstecken; die Zaunstecken werden am Ende / zuvor ein wenig im Feuer gebehet und schwartz gemacht / als denn nahe aninander / in die Erden gesetzet / und die Spitzen oben mit fiechten Ruten zusammen geflochten; Ein solcher Zaun thauret lang / etwa in der viertzigste und funfzigste Jahr. Etliche werden an fiechtene Stangen mit fiechtenen Ruthen geflochten / als denn mit Zaunstecken verwahret /

Digitized by Google

und mit eichenen Nägeln an dieselben gehäfftet / an denen hat man immer zu bauen und zu bessern. Hat jemand Lust zu einem lebendigen Zaun oder Gehäge / so kan dieselbe / von Weyden / Rein Weyden / Hagbüten / Schlehen / Hüfen / Dornen / u. gemachet / dieselben werden im Herbst gegraben / alsdann wieder versetzet / abgeschnitten / und vier / fünff oder sechs Zoll hoch aus der Erden herfür ragend gelassen / wann sie nun wachsen / werden sie auch dick in einander geflochten / daß weder Menschen noch Viehe hindurch schlieffen können. Diese Hecken / wenn sie hoch und starck gewachsen / geben sie großen Schatten / in den Garten / darum müssen sie behauen / beschnitten und wieder gebunden werden / so geben sie dem Garten Nutz und Zier. Hievon wird ein absonderlicher Bericht folgen.

Man kan zwar auch einen Hag machen / von allerley Arten Kütten / Zellernüßstauden / Pümpernüßlein / Johannesbeerlein / Weinängelein / blauen Holder / Schneeballen / Rosenstauden und andern Gattungen. Allein weil solche die Leute zu sich locken / von welchen das Gehege oder Hecken verwüstet und zerreißen wird. Ist am ratsamsten / daß man die Hecken von vorerwähnten Stauden setze / diese aber inwendig in den Garten / vor der Wand oder Zaun / also pflanzte / daß zwischen beiden ein freyer Gang seye / und jedes wachsen könne. Gegen Mittag und Aufgang / können auch / inwendig; gegen der Maur / Wand und Zaun / Fechser oder Knothöltzer geleget / und dieselben hernach an Geländern aufgezogen werden / so schmücken und zieren sie den Garten.

(Fortsetzung folgt.)

II. Vereins-Angelegenheiten.

Vollausschuß-Sitzung.

6. April 1914, vorm. 10 Uhr im Rathauskeller, Stuttgart. Leitung: Fischer.

Anwesend waren: Vorstand Fischer, Oek.-Rat Warth, Aldinger-Burgholzhof, Aldinger-Feuerbach, Hofgarteninspektor Hering, Handelsgärtner Hausmann, Gutsbesitzer Adorno-Tettnang und Oek.-Rat Lucas-Reutlingen; ferner die staatl. Sachverständigen Weinbauinspektor Mährlen-Weinsberg und Obstbauinspektor Winkelmann-Ulm, Redakteur Gußmann und Schriftführer Schaal.

Punkt 1. Oek.-Rat Warth wurde als stellv. Vorstand auf weitere 2 Jahre einstimmig gewählt.

Punkt 2. Der Etat 1914 balanciert in Einnahmen und Ausgaben mit 24 200 Mk. und wird nach gründlicher Durchberatung in seiner nunmehrigen Fassung einstimmig angenommen.

Er enthält auch die erste Rate zu einer für das Jahr 1916 (25jähr. Regierungsjubiläum des Königs) vom Ausschuß geplanten Landesobstausstellung. — An der diesjährigen großen Ausstellung für Gesundheitspflege in Stuttgart betätigt sich der W. O. V. durch die Aufstellung der in seinem Grundblatt aufgeführten Obstsorten in prächtig ausgeführter plastischer Darstellung.

Punkt 3. Für den diesjährigen Obstbautag wird Eßlingen gewählt, als Termin der 11. Oktober; am 10. Oktober nachmittags soll eine Vertrauensmännerversammlung vorausgehen. Das Oktoberheft des „Obstbau" soll diesmal als besondere Obstbautagnummer mit Abbildungen und Beschreibungen von Sehenswürdigkeiten des Tagungsorts erscheinen. Vortragsthema wird noch bestimmt; vorgeschlagen sind: „Beerenobstkulturen" und „Einrichtung von Tafelobstmärkten".

Punkt 4. An Auszeichnungen konnten vergeben werden:

Preisausschreiben A. für Gemeinden und Vereine:

die große silberne Medaille der Gemeinde Flein OA. Heilbronn.

A. 2 für Private:

die große silberne Medaille an
A. Neunhöffer, Kaufmann, Möckmühl;
die kleine silberne Medaille an
J. Deuringer, Oekonom, Weingarten;
je ein Diplom an
A. Geisel, Kaufmann, Pfullingen,
Ch. H. Dranz, Oberpostschaffner, Heilbronn,
H. Gramling, Gemeindepfleger, Pfedelbach.

B. für schön gezogene Spaliere wurde keine Prämie vergeben.

C. Aus der Kohlhammerstiftung:

Oberlehrer Klotz-Cannstatt, Mk. 20.— samt Diplom,
OA.-Baumwart Blank-Isny, Mk. 20.— samt Diplom,
J. Bleffing, Baumwart, Köngen, Mk. 10.— samt Diplom.

Digitized by Google

Für 25jährige verdienstvolle Tätigkeit im Beruf je 1 Diplom:

G. Schmid, Baumwart, Schorndorf,
E. Rhein, OA.-Baumwart, Altheim,
A. Rau, Gde.-Baumwart, Ebershardt,
S. Braun, Gde.-Baumwart, Pfrondorf,
E. Kost, städt. Baumwart, Cannstatt.

Bezüglich der nachgesuchten Beiträge zum Besuch von Wiederholungskursen für Baumwärter wurde beschlossen, solche nur an Unbemittelte zu geben und die Bewilligung von der Einsendung eines schultheißenamtlichen Vermögenszeugnisses und eines Attestes vom Kursleiter abhängig zu machen, auch solche Beiträge nur an wirklich bedürftige Baumwarte zu vergeben. (Siehe Ausschreiben in der heutigen Nummer.)

Punkt 5. Der Ausschuß nimmt Kenntnis von den im Jahre 1914 neu eingetretenen Mitgliedern (170) und von den für 1915 gemeldeten Austritten (25).

Punkt 6. Die Beratungen der Zoll- und Tarifffragen nahmen den ganzen übrigen Teil des Tages in Anspruch. Die Ansicht des Ausschußmitgliedes Adorno-Tettnang, der gegen jede zollfreie Einfuhr von Obst und für möglichste Tarifherabsetzung war, stand im Widerspruch mit den Meinungen der übrigen Herren, die in Berücksichtigung der in Fehljahren unbedingt notwendigen Einfuhr von Mostobst eine Zeit der zollfreien Einfuhr vom 1. Oktober bis 15. November für angemessen hielten. Einer versuchsweisen Frachtherabsetzung, wie sie die preußisch-hessischen Eisenbahnen vorläufig auf drei Jahre einführten, hatten sich die süddeutschen Eisenbahnen nicht angeschlossen. Der Württ. Obstbauverein hatte sich in einem früheren Gutachten an die K. Generaldirektion der württ. Staatseisenbahnen (Augustheft 1913, S. 136) für die probeweise Einführung dieser Detarifierung ausgesprochen. Das Endresultat der Beratung war der gegen die Stimme von Adorno und mit 1 Stimmenthaltung gefaßte Beschluß: „In der Zollfrage vorläufig nach außen nichts zu unternehmen, bis die Regierung wieder an den Württ. Obstbauverein herantritt, sich aber jetzt schon mit der Denkschrift zu den Zollvorschlägen der im gärtnerischen Arbeitsausschuß vereinigten Verbände, worunter u. a. der Deutsche Pomologenverein und der Bund deutscher Baumschulbesitzer, einverstanden zu erklären." Die Tariffrage wird, da bestimmte Vorschläge nicht vorliegen, in der nächsten Vollausschuß-Sitzung am 15. Mai weiter behandelt werden, da bis dorthin eine Uebersicht über die zu erwartenden Erntemengen möglich ist. Adorno-Tettnang wird unterdessen einen formulierten Vorschlag als Unterlage zu einer eventuellen Eingabe an die Regierung ausarbeiten.

Schriftführer G. Schaal.

Beiträge zu Wiederholungskursen

wurden schon seit Jahren an bedürftige Baumwarte, die an solchen alljährlich im Sommer stattfindenden Kursen in Hohenheim teilgenommen hatten, bewilligt. Seit dem vorigen Jahr ist ein weiterer derartiger Kurs in Ulm im Lauf der Wintermonate eingerichtet worden und die dortigen Teilnehmer hatten sich um Bewilligung eines Beitrags an uns gewendet. Der Ausschuß hat auch für dieses Jahr Mittel für solche Unterstützungen in den Etat eingestellt und in seiner letzten Sitzung beschlossen: künftig Beiträge in der Höhe von je 10 bis 15 Mark zum Besuch der Wiederholungskurse in Hohenheim oder Ulm an bedürftige Baumwarte zu vergeben. Gesuche um Bewilligung dieses Beitrags müssen unter Anschluß eines schultheißenamtlichen Vermögenszeugnisses und einer Bescheinigung über die Teilnahme seitens des Kursleiters innerhalb der Woche, in welcher der Wiederholungskurs stattfindet, beim Sekretariat des Württemb. Obstbauvereins, Eßlingerstraße 15, eingereicht werden.

Stuttgart, 15. April 1914.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.
Vorstand: Fischer.

III. Monats-Kalender.

Mai.

Am Zwergobst entspitzen (= pinzieren). Grund und Zweck des Entspitzens (jetzt das erste Mal, später ein zweites Mal): gleichmäßigere Verteilung und Zuführung des Nährsaftes zu den stehen bleibenden Augen des entspitzten Triebs, sowie überhaupt zu den unteren Trieben und Knospen. Nicht damit warten, bis in den Sommer hinein, sondern ausführen, wenn die krautigen Triebe 15 cm lang geworden sind. Verspätet man sich damit, so gibt's das bekannte heillose Durcheinander, das man nur zu oft sehen kann. (Ueber diese Behandlung siehe die hier beigegebenen Zeichnungen.)

Bei Trockenheit: Bäume und Sträucher, namentlich neugepflanzte, eindringend gießen.

Digitized by Google

Abb. 1. Zwei kräftige Holztriebe, die sich infolge kräftigen Rückschnitts eines üppigen Holztriebs (wie solche an wagrechten Kordons und den Biegungsstellen an Palmetten öfters vorkommen) entwickelt haben. a wird beim ersten Pinzieren ganz abgeschnitten und der stehenbleibende Trieb bei b pinziert.

Abb. 3. Holztrieb von Abb. 1, 4—6 Wochen später, ist beim zweiten Pinzieren in b zurückzunehmen.

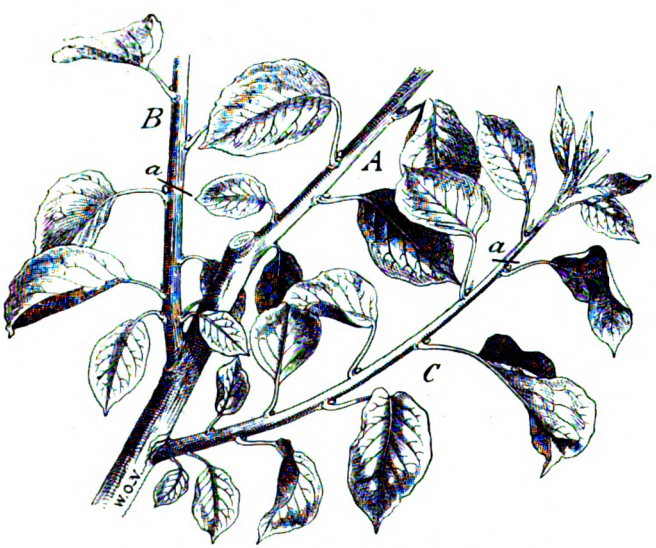


Abb. 2. Oberer Teil des Seitenastes einer Pyramide. A Astverlängerung (Leittrieb). B Afterleittrieb, welcher in a auf zwei Augen zu kürzen ist und bei weiterem kräftigem Wachstum wieder kurz pinziert und beim Winterschnitt auf Astring zu schneiden ist. C gewöhnlicher Holztrieb, welcher in a auf 5—6 Augen zu kürzen ist.

Abb. 4. Junger Asttrieb (verkleinert). Wurde erstmals auf sechs Augen bei a pinziert, worauf sich die drei jungen Triebe b entwickelten. Der Trieb wird nun beim zweiten Pinzieren über dem Entstehungspunkt des untersten Triebes in c abgenommen und dieser ebenfalls auf einige Blätter gekürzt.

Lösung der Veredlungsbänder nicht vergessen.

Im Gemüsegarten: Spargel! Rhabarber! Salat! Gemüse genug für diesen Monat. Haupt-

Digitized by Google

saat von Gurken und Bohnen, Wirsing und Blätterkohl, Busch- und Stangenbohnen. Zum zweitenmal: Rettich und Radieschen. Pflanzung von Tomaten, Rosenkohl, Rot- und Weißkraut.

Im Ziergarten: Wenn keine Nachtfröste mehr (von Mitte Mai ab), dann die Kalthauspflanzen, vorher durch Lüften abgehärtet, gruppenweise ins Freie. Stecklinge von Blütensträuchern.

Abb. 6. (Im Sommer des Jahres nach dem Winterschnitt.) A Astverlängerung (Leittrieb). B schwacher Holztrieb, welcher aus dem Beiauge des im Winter auf Astring geschnittenen Afterleitzweiges sich entwickelte und nun wie ein gewöhnlicher Holztrieb in a auf 5—6 Augen zu pinzieren ist. Sollten, was öfters vorkommt, beide Augen austreiben, so wird der kräftigste Austrieb gleich ganz entfernt. C der im Winter auf fünf Augen geschnittene Holztrieb; die obersten zwei Augen haben wieder Holztriebe gebildet, das dritte Auge von oben hat sich zu einer kurzen Fruchtrute (D) ausgewachsen, welche Mitte Juni schon ihren Trieb beendigt und eine Endknospe gebildet hat. Diese Fruchtruten werden, so lange sie nicht über 20 cm lang sind, nicht beschnitten. Diese beiden untersten Augen haben Ansätze zu Ringelspießen (E) gebildet. Auch jene zwei obersten Triebe sind in a zurückzunehmen und beim zweiten Pinzieren, bezw. erst beim Sommerschnitt in b abzuschneiden. Würde man diesen Schnitt gleich das erstemal ausführen, so würde mit Sicherheit die Fruchtrute durchtreiben, anstatt eine Blütenknospe anzusetzen.

Abb. 5. Ein normales Fruchtholz mit Holztrieben und Blütenknospe. Der im Winter auf drei Augen und drei schwache Fruchtspieße geschnittene Trieb hat aus den obersten zwei Augen wie in den meisten Fällen zwei Holztriebe entwickelt, diese werden beim ersten Pinzieren bei a abgenommen. c sind Ansätze zu Frucht- und Ringelspießen, während sich bei d, als einem vollkommenen Ringelspieß, schon eine Blütenknospe gebildet hat. Beim Sommerschnitt wird der Holztrieb bei b abgeschnitten. Wenn die Blütenknospe Frucht ansetzt, kann im folgenden Sommer der ganze Trieb über derselben in e abgeschnitten werden.

Angetriebene Lilien- und Georginenknollen auspflanzen. Jetzt Pflanzzeit für Koniferen und immergrüne Laubhölzer (nach dem Verpflanzen früh und abends spritzen, bei grellem Sonnenschein und großer Wärme beschatten). Das Begießen aller Pflanzen von Mitte Mai ab: abends. Aufbinden blühender Stauden. Bepflanzen, Reinigen und Lockern der Beete. Gartenrasen von 10 zu 10 Tagen mähen, sauber abfegen und walzen, bei trockener Witterung tüchtig besprengen.

Digitized by Google

IV. Schädlings-Kalender.

Mai.

Die Bäume frühmorgens schütteln: man macht allerhand Beute und wenn's nur Maikäfer wären! Fanggläser aufhängen gegen Wicklerraupen, die jetzt in vollem Fraß stehen (Apfelwickler vor der Eierablage!) An dem Stachelbeerlaub frißt die Harlekinraupe: ablesen, abklopfen. Ebenso Abklopfen der Himbeerkäfer. An Spalieren die vom Brenner (Kaiwurm) befallenen Knospen entfernen und verbrennen. Abklopfen der jetzt gleichfalls fressenden Raupen des Frostspanners. Die Ameisen durch eins der bekannten Mittel vertreiben. Die Vögel im Garten schützen vor Katzen und bösen Buben.

V. Literatur.

Für den Erwerbsgärtner wertvoll die neue Auflage von:

Gartenkulturen die Geld einbringen. Einrichtung, Betrieb und Gewinnberechnungen für einträgliche Kultur aller Arten Obst und Gemüse, ferner Maiblumen, Schnittblumen, Arzneikräuter, Korbweiden, Frühkartoffeln usw. von Joh. Böttner, Königl. Oekonomierat, Chefredakteur des „Prakt. Ratgebers im Obst- u. Gartenbau". Vierte, verbesserte Auflage. Mit 180 Abbildungen im Text. Verlag Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. O. In Leinen gebunden 6 Mk.

Verfasser zeigt „wie es gemacht werden muß" und welche Kulturen am lohnendsten sind. Böttner warnt vor unüberlegten Anlagen und will zur Einsicht, Selbständigkeit und gärtnerischen Tüchtigkeit erziehen. Was nützen aber die schönsten Erzeugnisse, wenn man sie nicht nutzbringend verwerten kann? Daher werden neben den üblichen Kulturanweisungen vor allem auch die Absatzmöglichkeiten eingehend besprochen, neue Wege zur Hebung des Absatzes gewiesen u. a. mehr. Alles in Böttner's klarer und fesselnder Sprache. 1. Teil: die Vorbedingungen, Betrieb, Buchführung, Kultur und Absatzmöglichkeiten besprochen. Teil 2: Spezialkulturen in 54 Abschnitten. Da Verfasser selbst mitten im praktischen Gärtnerei-Geschäftsbetriebe steht, gibt er keine theoretischen Auseinandersetzungen, sondern schreibt frisch aus der Praxis heraus. Betriebsgeheimnisse, die jedem, der sie sich nutzbar zu machen weiß, Nutzen bringen werden.

Gewächshausbetrieb. Bau und Einrichtung der Häuser, Kultur der hauptsächlichsten Warm- und Kalthauspflanzen und Treiben von Gemüse und Obst unter Glas. Von Osw. Kirst, Obergärtner. Mit 190 Abbildungen. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. In Leinen 6 Mk.

Die vielen, verschiedenartigen Gewächse, die unsere Glashäuser, Wintergärten, Treibhäuser usw. anfüllen, stellen mannigfache Anforderungen an die Kultur. Jungen Gärtnern wird es zumal immer schwieriger, allen diesbezüglichen Anforderungen gerecht zu werden. Hier greift Kirst's Gewächshausbetrieb erfolgreich ein. In einfacher, anschaulicher Weise beschreibt und erklärt er, wie die Gewächshäuser eingerichtet, wie die einzelnen Pflanzen vermehrt und herangezogen werden, wie gedüngt wird, welche Erdmischung, welche Luft, welche Wärme sie zur guten Entfaltung haben wollen. In einem besonderen Abschnitt wird auch das Treiben von Obst und Gemüse gründlich behandelt.

Die Champignonzucht als landwirtschaftlicher Nebenbetrieb. Von Curt Schüler. Sechste Auflage. Mit 40 Abbild. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. Preis 1 Mk.

Die Champignonanlagen bei Paris erzielen z. B. einen Jahresertrag von etwa 1 Million Mark, die von ganz Frankreich einen solchen von etwa 30 Millionen Mark. Die Kultur des Edelpilzes bei geringem Betriebskapital ist auch bei uns eine verhältnismäßig einfache und rentable. Besonders auf dem Lande finden sich häufig unbenützte Keller, Gewölbe, Ställe, überhaupt vor Grundwasser geschützte Räumlichkeiten, die leicht der Champignonzucht nutzbar zu machen sind, sowie der erforderliche Pferdedünger, der später zu landwirtschaftlichen Zwecken weiter verwandt werden kann. Alles Wissenswerte über Anzucht, Pflege und Verwertung in leichtverständlicher Weise zusammengestellt und durch Abbildungen veranschaulicht. Am Schluß Kochrezepte.

„Er muß Pomolog sein", Schwank in 1 Akt von M. Pfannmüller. Verlag G. Danner, Mühlhausen i. Th. Mk. 1.50.

Einfach und ganz nett; zur Aufführung bei Familienfestlichkeiten von Obstbauvereinen wohl geeignet.

Digitized by Google

VI. Kleine Mitteilungen.

Das „W. Wochenbl. für d. Landwirtschaft" enthält nachstehende

Bekanntmachung der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft, betreffend die Abhaltung von Wiederholungskursen für die Besucher früherer Unterrichtskurse über Obstbaumzucht.

Im kommenden Sommer, kurz vor bezw. nach der Heuernte, werden unter der Voraussetzung genügender Beteiligung für die Besucher früherer Unterrichtskurse über Obstbaumzucht an der K. landwirtschaftl. Anstalt in Hohenheim und, soweit erforderlich, an der K. Weinbauschule in Weinsberg sowie in Ulm in der hiefür eingerichteten städtischen Obstanlage und in einer Privatbaumschule durch den Obstbauinspektor Winkelmann daselbst Wiederholungskurse abgehalten werden, in welchen die Teilnehmer Gelegenheit zur Befestigung und Erweiterung der erworbenen Kenntnisse, sowie zum Austausch ihrer Erfahrungen erhalten sollen.

Die Dauer dieser Wiederholungskurse ist auf eine Woche festgesetzt.

Der Unterricht ist unentgeltlich; dagegen sind die Teilnehmer an den Wiederholungskursen verpflichtet, den Weisungen der Kursleiter nachzukommen, auch haben sie für Wohnung und Kost selbst zu sorgen.

Bedingungen der Zulassung zu den Wiederholungskursen sind:

der Nachweis des Besuchs eines früheren Unterrichtskurses über Obstbaumzucht mit Angabe des betreffenden Jahres und Orts, Auskunft über die seitherige Tätigkeit als Bezirks-, Gemeindebaumwart oder dergleichen und guter Leumund.

Gesuche um Zulassung zu den Wiederholungskursen sind mit einem schultheißenamtlichen Zeugnis über die Erfüllung vorstehender Bedingungen spätestens bis 24. Mai d. J. an das „Sekretariat der Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft in Stuttgart einzusenden.

Stuttgart, den 15. April 1914. Sting.

Ausstellung.

Gartenbauwoche in Altona (III. Deutsche) 1914. Den 5. Juli: Privatgärtnerverband; 3 Uhr nachm.: Bund deutscher Baumschulenbesitzer. 6. Juli: Bund deutscher Baumschulenbesitzer; Verband der Handelsgärtner Deutschlands; Verband der Gemüsezüchter Deutschlands. 7. Juli: Deutsche Gesellschaft für Gartenkunst; Verband der Handelsgärtner Deutschlands. Verband der Gemüsezüchter Deutschlands. Für alle Verbände, abends: Offizielle Begrüßung, im Anschluß daran gemütlicher Abend des Deutschen Pomologenvereins. 8. Juli: Verband der Handelsgärtner Deutschlands. Für alle Verbände: Gemeinsame Versammlung; Vereinigung ehemaliger Geisenheimer. 9. Juli: Für alle Verbände: III. Allgemeiner Deutscher Gärtnertag, Festessen und Schluß, Elbfahrt. 10. Juli: Für alle Verbände: Helgolandfahrt. Bund deutscher Baumschulenbesitzer, Besichtigung von Baumschulen.

Ueber den Obstverkehr auf den württembergischen Staatseisenbahnen im Herbst 1913 teilt uns das Statist. Bureau der K. württ. Staatseisenbahnen mit: In den Monaten September bis Dezember 1913 sind auf den württ. Eisenbahnstationen von fremden Bahnen 125 565 Tonnen Obst angekommen (1912 48 946 Tonnen), und zwar aus: Frankreich 52 031, Elsaß-Lothringen 29 681, Italien 25 613, Oesterreich-Ungarn und Hinterländer 11 046, Bayern mit Pfalz 2690, Baden 2639, der Schweiz 971, Luxemburg 320, Preußen 273, Hessen 269 und Belgien 32 Tonnen. Hievon gingen nach Stuttgart 58 344, Cannstatt 462, Untertürkheim 516, Ulm 5172, Eßlingen 4083, Göppingen 3177, Friedrichshafen 2105, Ravensburg 2117, Tübingen 2056, Heilbronn 1981, Reutlingen 1830, Ludwigsburg 1168, Süßen 1026 und Horb 1018 Tonnen. Weitere 123 Stationen hatten einen Empfang von 1000 bis 100 Tonnen und 137 Stationen einen solchen unter 100 Tonnen. Ausgeführt wurden nach Stationen außerhalb Württembergs im Herbst 1913 6495,5 Tonnen (1912 4917,5 Tonnen) Obst. (Hiebei handelt es sich in der Hauptsache um ebenfalls eingeführtes Obst, also um den Transitverkehr.) Württemberg hat also im letzten obstarmen Jahr rund 119 000 Tonnen = 2 380 000 Zentner Obst von auswärts notwendig gehabt. Das macht, niedrig gerechnet, eine Summe von 10 Millionen Mark, die von Württemberg für ausländisches Obst aufgewendet werden mußte. Und zwar ging diese Summe zum größten Teil ins Ausland: 1 800 000 Zentner kamen aus Frankreich, Italien, Oesterreich, Schweiz usw.

Die Berliner Landwirtschaft. Der gesamte Betriebsüberschuß der städtischen Güterverwaltung war im Jahre 1912 mit 744 000 Mk. der bisher höchste. Dabei wurden 180 000 Mk. abgeschrieben. Der darin enthaltene Ertrag an Obst, hauptsächlich an Aepfeln und Birnen, betrug 3900 Doppelzentner, wofür 123 000 Mk. erlöst wurden.

Digitized by Google

Hohenheimer Brühe

Hergestellt von der Königl. Württ. Anstalt für Pflanzenschutz in Hohenheim.

Bestes, wirksamstes und

billigstes Insektenvertilgungsmittel

gegen

Blattläuse, Blattflöhe, Rote Spinne, Blutlaus, Heu- und Sauerwurm, Blattwespen, Raupen und anderes Ungeziefer aller Art.

PREISE DER HOHENHEIMER BRÜHE

1/4 Liter . .	Mk. 1.—	1 Liter	Mk. 2.50
1/2 Liter . . .	Mk. 1.80	5 Liter	Mk. 11.—
		10 Liter	Mk. 20.—

Ausführliche Prospekte gratis und franko!

Generalvertretung

der Hohenheimer Brühe für das In- und Ausland:

Wilhelm Pfitzer

Militärstr. Nr. 74 **STUTTGART** Militärstr. Nr. 74

Gärtnerei, Samenbau und Samenhandlung

Telegramm-Adresse: Gärtnerei Pfitzer, Stuttgart.

Illustrierte Kataloge gratis und franko!

Fahrbare Baumspritze

von Gebrüder Holder, Metzingen

mit 3—4 m langen Bambusrohren, sehr wenig gebraucht, ist billig zu verkaufen. Nähere Auskunft erteilt [64

Verwalter **Hegner, Hohenkreuz**, Esslingen a. N.

Schwefelkalkbrühe

Marke Rex (W. Z. 144 530)

ist ein vielfach erprobtes Mittel gegen

Schorf d. Aepfel u. Birnen, Mehltau an d. Pfirsichen u. Rosen, Nelken, Gurken und Tomaten, amerik. Stachelbeermehltau, Kräuselkrankheit der Pfirsiche, Rosenrost, rote Spinne usw.

Verlangen Sie Drucksache von [16

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Mitglied der Vereinigung Deutscher Fabriken von Pflanzenschutzmitteln.

Kaufe gebrauchte Werke üb. Obstbau, Weinbau, Gartenbau, Landschafts-Gärtnerei, Botanik, Bienenzucht aller Zeiten und Sprachen. Gefl. Angebote mögl. mtt Preis-Forderung erbittet **Hs. Friedrich in Radegast (Anhalt).** [63

Gesucht zur Lieferung

während der Saison größere Posten schwarze und rote Johannisbeeren, harte grüne Stachelbeeren, Sauer- u. Süßkirschen, echte Reineclauden, Aepfel, Blaubeeren (Heidelbeeren) u. Pflaumen (Zwetschen). Off. unt. H.V. 1968 bef. Rud. Mosse, Hamburg. [1a

Julius Raaf,

Obst- & Forstbaumschulen,

NAGOLD

Württ. Schwarzwald. Tel. 77.

Obstbäume, Ziergehölze, Alleebäume, Rosen, Schlingpflanzen, Koniferen, Beerenobst. — Spezialkulturen von Forst- u. Heckenpflanzen. [74

Pomologisches Institut

Reutlingen.

Höhere Gärtnerlehranstalt.

Beginn der Kurse:
Jahreskurs: Anfang Oktober.
Sommerkurs: Anfang März.

— Internat. —

Grosser Baumschulenbetrieb in Hochstamm, Formobst, Beerenobst, Gehölze, Gemüse- u. Blumenculturen. Illustrierte Kataloge gratis und franko. Ausführliche Statuten der Lehranstalt versendet der Direktor:

Oek.-Rat Fr. Lucas.

[20

Großer [42

Vorrat aller Art u. Formen von

Obstbäumen,

besonders empfehle noch sehr viel **Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Kordons** in d. besten neueren u. bewährten älteren Sorten billigst. Ein Versuch lohnt sich.

Karl Köhler, Affaltrach.

Katalog gratis. Telefon Nr. 4.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich: Karl Hußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 6. | **Stuttgart, Juni.** | **1914.**

Schmerzliche Lücken reißt der Tod in unsere Reihen. Wir haben dreier hervorragender Mitglieder zu gedenken, die in letzter Zeit von uns gegangen sind. Was ein jeder von ihnen für unsere im besten Sinn vaterländische Sache geleistet hat, wird im Segen weiter blühen. Unser Dank folgt ihnen nach.

† Landesökonomierat Mühlhäuser.

Unser Vertrauensmann Mühlhäuser ist uns treu geblieben, auch als er von Weinsberg, wo er den Landwirtsch. Bezirksverein, sowie die neu errichtete K. Weinbauschule mit der ihn auszeichnenden Tatkraft geleitet hatte, im Jahre 1895 die Gräfl. Kesselstatt'sche Verwaltung im Rheinland übernahm. Sechs Jahre hatte er dem württ. Landtag angehört, vorübergehend auch dem Deutschen Reichstag. Mit 71 Jahren zog er als Pensionär nach Ulm. Dort ist er nun im schönen Alter von 79 Jahren im Frieden gestorben. Wo man schwäbischen Wein- und Obstbau zu schätzen weiß, hat sein Tod das Gefühl aufrichtigen Dankes ausgelöst, der auch übers Grab hinaus währt.

† Landesökonomierat Fecht.

Noch am 2. Februar bei unserer letzten Hauptversammlung saß unter der zahlreichen Zuhörerschaft unser geschätztes langjähriges Mitglied, Landesökonomierat Fecht, der nun im Alter von 70 Jahren auch aus unserer Mitte geschieden ist. Das Leben des Entschlafenen, hieß es in der Grabrede, sei emporgeführt worden zur Höhe des Greisenalters und ausgefüllt gewesen zwar mit viel Mühe und Arbeit, aber auch gekrönt mit schönem Arbeitserfolg, mit anerkannten Früchten seines Schaffens, die seine Erdenjahre überdauern werden. Als Vorstand der Landw. Winterschulen in Ulm und Zimmern und in den letzten 20 Jahren als Landestierzuchtinspektor und Landesökonomierat hat er sich große Verdienste um unser Württemberg erworben. Auf den zahlreichen amtlichen Reisen war er nicht zu ermüden, immer frisch auf dem Posten und heiter im Umgang. Auch bei uns im Württembergischen Obstbauverein hinterläßt der Verstorbene ein gutes Andenken.

† Postrat Albert Burckhardt.

Der dritte Treue, dem wir heute einen Frühlingskranz aufs frische Grab legen! Ja, der Treuesten einer. Steht doch sein Name schon in der nun so stark zusammengeschmolzenen Reihe derer, die am 15. August 1880 im Englischen Garten in Stuttgart die Gründung des Württembergischen Obstbauvereins vollzogen haben. In all diesen Jahren hat der Verstorbene seine Anhänglichkeit an den Verein bewahrt und bewiesen, zum letzten noch dadurch, daß er unserem Verein in seinem letzten Willen ein schönes Vermächtnis ausgesetzt hat. Möge sich der Verein immerdar solcher zuverlässiger Mitglieder von echt schwäbischer Treue zu erfreuen haben! Die Wirkung solcher Persönlichkeiten hört nicht auf, auch wenn sie schon lange unter dem grünen Rasen ruhen!

Digitized by Google

Einladung zu Praktischen Demonstrationen.

Am **Sonntag den 7. Juni** finden im **Vereinsgarten I** in **Stuttgart** und am **Sonntag den 14. Juni** im **Vereinsgarten II** in **Cannstatt**

Praktische Demonstrationen über die Sommerbehandlung der Obstbäume

statt. Zusammenkunft für Stuttgart vormittags 8½ Uhr an der Straßenbahnhaltestelle „Forststraße" der Linie 5, für Cannstatt vormittags 8½ Uhr an der Straßenbahn-Endstation „Haldenstraße" der Linie 11.

Zu zahlreicher Beteiligung ladet freundlichst ein **Der Ausschuß.**

I. Praktischer Obstbau.

Schöner von Boskoop als Buschbaum.

Schöner von Boskoop als Buschbaum.

Ein alter und geschätzter guter Bekannter, aber vielleicht für manchen Leser doch neu in dieser Gestalt: „Der Schöne von Boskoop" als wohlgestalteter Buschbaum, so gestaltet, wie der richtige Buschbaum es sein soll. In Wirklichkeit so zu sehen in einem der Vereinsgärten des Württ. Obstbauvereins und zwar im Vereinsgarten II in Cannstatt. Wie viel gibts zurzeit zu tun mit Pinzieren an allem, was sich Formbaum schreibt! Hier so ein Buschbaum läßt uns in Ruhe; er wächst still und anspruchslos für sich weiter. In den ersten Jahren sind die stärkeren Leitäste zugunsten der schwächeren einem jährlichen Rückschnitt zu unterwerfen. Andernfalls erhält man

Digitized by Google

zu leicht einseitige Bäume, die dem Wind keinen Widerstand leisten können und darum schief werden müssen. Dabei sollte die rechtzeitige Entfernung aller für später überflüssig erscheinenden, aller zu üppig und senkrecht wachsenden Zweige nicht versäumt werden. Die Erziehung eines kräftigen Mittelstamms ist stets im Auge zu behalten, damit die Bäume in die Höhe gehen, was bei Aepfeln nicht immer ganz nach Wunsch geht; aus diesem Grunde sind auch Sorten, die einen wagrechteren Astbau haben, weniger als Buschbäume zu verwenden, weil die Aeste zu bald auf den Boden zu liegen kommen.

Fangen die Bäume zu tragen an, was bei fruchtbaren Sorten schon in den ersten Jahren eintritt, so ist auch eine entsprechende Düngung notwendig. Diese Bäume müssen bei erhöhter Fruchtbarkeit immer gut im Holztrieb bleiben. Sobald der Holztrieb nachläßt oder ganz aufhört, ist der Anfang vom Ende da.

Im übrigen sind dann im Lauf des Sommers höchstens einzelne senkrecht wachsende Zweige im innern Baumgerüst zu entfernen, so daß das ganze Geäst in wohltätiger Weise ausgelichtet wird.

Obstbauliche Lehren des Jahres 1913
unter besonderer Berücksichtigung der Frost- und Sturmschäden.

Vortrag von Obstbauinspektor Winkelmann-Ulm in der Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Februar 1914 in Stuttgart.

(Schluß.)

Nach meinen Beobachtungen wäre noch mancher Baum zu retten gewesen. Da aber in jener Zeit sehr viele Arbeiten — Reparatur der Häuser, Aufhacken des verschlämmten Bodens, Nachpflanzen der fortgespülten Hackfrüchte und Heuernte zusammenfielen, ist es unterblieben. Bei Wiederholung solcher Sturmschäden dürfte es ratsam sein, Hilfskräfte, z. B. Pioniere, hinzuzuziehen. Wenn dieselben unter der Leitung einiger Sachverständigen arbeiten, so vermögen sie in kurzer Zeit eine große Zahl von Bäumen aufzustellen und es besteht dann wenigstens Aussicht, daß die Arbeit richtig ausgeführt wird. Die erforderlich werdenden Ausgaben machen sich ganz bestimmt bezahlt.

Bei den umgeworfenen Bäumen konnte ich bezüglich der Ausbildung des Wurzelwerkes einige interessante Beobachtungen machen. Zunächst möchte ich darauf hinweisen, daß das Wurzelwerk im allgemeinen einen weitaus größeren Durchmesser aufweist, als in der Regel angenommen wird. Die alte Regel, das Wurzelvermögen ist ebenso groß als die Krone, fand ich nur selten bestätigt. Außerhalb der Krone sind noch sehr viele Wurzeln vorhanden.

Wohl in sämtlichen Obstbaulehrbüchern heißt es: der Apfelbaum ist ein Flachwurzler, der Birnbaum ein Tiefwurzler. Diese bei jeder Gelegenheit zitierte Regel trifft nur bedingt zu. Ich hatte sehr oft Gelegenheit, das Gegenteil derselben festzustellen. So habe ich Apfelbäume angetroffen mit ausgesprochenen Pfahlwurzeln und ebenso Birnbäume mit flachgehenden Wurzeln. U. a. konnte ich bei 14 fast unmittelbar aufeinander folgenden vollkommen gleich entwickelten Birnbäumen im Alter von 50—80 Jahren vier tiefwurzelnde und zehn flachwurzelnde zählen. Bei den letzteren fehlten Pfahlwurzeln vollständig. Die Wurzeln gingen nicht tiefer als 70 cm in den Boden hinein. Es mag ja sein, daß die vom Stamm entfernteren Wurzeln mehr der Tiefe zustreben, aber bei Wurzelballen von 3 m Durchmesser war dieses noch nicht der Fall. Dabei handelt es sich nicht etwa um einen flachgründigen Boden. Somit sucht der Apfelbaum sehr gern auch die tieferen Bodenschichten auf und ist für einen tiefgründigen Boden dankbar. Der Birnbaum aber scheint, mehr als bisher angenommen wurde, befähigt zu sein, sich dem Boden anzupassen.

Ferner fand ich bei den meisten alten Bäumen in der Nähe des Stammes, bis zu 1 m von ihm entfernt, zahlreiche Faserwurzeln vor, während solche über diese Zone hinaus an den starken Wurzeln sehr selten waren und sich in größerer Zahl erst wieder unter der Kronentraufe und außerhalb derselben zeigten. Vermutlich ist diese Wurzelbildung dicht am Stamm auf das Wasser zurückzuführen, das an demselben herunterläuft und in den Boden sickert. Hierdurch wird bestätigt, daß der Baum befähigt ist, dort Faserwurzeln in großer Zahl zu bilden, wo er Feuch-

Digitized by Google

tigkeit und — was ja gleichbedeutend ist — Nährstoffe antrifft, daß dieselben aber dort eingehen, wo es zu trocken ist. Im Grasboden sterben die oberen Faserwurzeln sehr bald ab, weil es ihnen an Feuchtigkeit fehlt, während dieselben bei regelmäßiger Lockerung erhalten bleiben, da ihnen hier Wasser zur Verfügung steht. Je flacher aber die Wurzeln liegen, desto eher sind dieselben einer Düngung zugänglich. Hieraus erhellt, daß die Bodenlockerung unter den Bäumen einen großen Nutzen bringt. Weiterhin wird es ratsam sein, im Grasboden nicht nur unter und außerhalb der Kronentraufe, sondern auch am Stamm selbst zu düngen, damit die dort vorhandenen Wurzeln ihren Zweck voll und ganz erfüllen.

Leider gehören genügend große und regelmäßig bearbeitete Baumscheiben zu den größten Seltenheiten. Wenn ein Bauer wirklich mal Baumscheiben macht, sind dieselben in der Regel zu klein und die Lockerung besteht darin, daß der Boden im Herbst etwas umgewühlt wird. Eine derartige Bodenlockerung hat aber keinen Wert; denn im Frühjahr ist die Baumscheibe bald wieder fest und grün. Die Baumscheibe des jungen Baumes sollte etwa 1,50 m groß sein. Im Herbst erfolgt unter Schonung der Wurzeln ein Umspaten und im Laufe des Sommers nach Bedarf ein öfteres Behacken, damit dieselbe immer locker und unkrautfrei daliegt. Solange der Boden noch stark mit Wurzelunkräutern durchzogen ist, bereitet die Bearbeitung desselben einige Schwierigkeiten, ist er aber erst mal sauber, geht dieses Geschäft schnell vonstatten. In der regelmäßig bearbeiteten Baumscheibe wird der junge Baum ein besseres Wachstum zeigen als in der vergrasten. Es kommt aber im Obstbau darauf an, gerade das Wachstum der jungen Obstbäume bestmöglichst zu unterstützen. Ich weiß sehr wohl, daß diese Maßnahme nicht überall Anklang findet. Aber bei den jungen Bäumen ist sie nötig und bei etwas gutem Willen wird sie sich dort auch möglich machen lassen. Es liegen aber auch genügend Erfahrungen vor, daß die Bodenbearbeitung selbst in älteren und alten Beständen von ausgezeichneter Wirkung und lohnend ist. Wo es sich um die Gewinnung von besserem Wirtschafts- und Tafelobst und ganz besonders um Zwergobstanlagen handelt, muß der Boden unbedingt gelockert werden. Der Verlust an Gras wird durch reiche Erträge und besonders durch bessere Ausbildung der Früchte bei weitem aufgewogen.

Einen eigenartigen Anblick gewährten die nicht beseitigten Wurzelballen, die noch gesunde Wurzeln hatten, im Herbst. Sehr viele derselben waren über und über mit jungen Trieben besetzt. Beim Zwetschenbaum und bei der Ostheimer Weichsel ist diese Erscheinung ja hinreichend bekannt durch die Ausläufer, bei den übrigen Obstarten aber wohl weniger. Es müssen sich auch hier Knospenanlagen vorfinden, die nun durch die Einwirkung der Luft zu Holzknospen umgebildet und zum Austrieb gebracht wurden.

Die Beschädigungen an den stehengebliebenen Bäumen waren je nach der Beschaffenheit der Krone verschieden. Sehr oft fand sich an der Bruchstelle eines Astes eine alte von dem Entfernen eines Seitenzweiges herrührende Wunde vor. Dieselbe war nicht glattgeschnitten und auch nicht verstrichen worden. Infolgedessen konnte sie nicht verheilen und das Holz fing an zu faulen. Das gesunde Holz wurde an der betreffenden Stelle sehr schwach, was nunmehr den Untergang des Astes zur Folge hatte. Deshalb: alle Sägewunden glatt schneiden und mit Teer oder Baumsalbe bedecken. Durch sachgemäße Wundbehandlung wird das Alter eines Baumes oft nicht nur um Jahre, sondern sogar um Jahrzehnte verlängert. Aus demselben Grunde sind an den sturmbeschädigten Bäumen alle Schlitzwunden mit geeigneten Instrumenten auszuschneiden, so daß die Holzsplitter gründlich beseitigt sind, und hierauf ebenfalls zu verstreichen.

Weiterhin war das Abbrechen von Aesten sehr oft auf mangelhafte Behandlung und Heranzucht der Kronen zurückzuführen. In den nicht beschnittenen Kronen sind die Aeste schwach und deshalb ist hier die Gefahr des Abbrechens sehr groß. Dieselbe wird erhöht durch starke Gabelbildungen. Stehen in einer Krone die Hauptäste sehr dicht über- und nebeneinander, ist ihre Ansatzstelle eine kleine und kommt es zu einer genügenden Verzweigung und Kräftigung nicht.

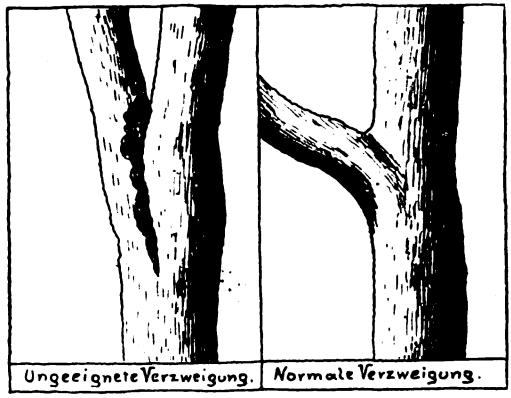
Digitized by Google

Die Aeste erreichen wohl eine ansehnliche Länge, bleiben aber schwach. Es ist deshalb unbedingt nötig, die Kronen regelrecht zurückzuschneiden, Vergabelungen nicht so bald eintreten zu lassen und gleichzeitig ein Beseitigen oder doch wenigstens ein Unterdrücken aller überflüssigen Zweige vorzunehmen. Der Hochstamm soll 1,80 m über dem Boden und 60—80 cm darüber nochmals eine Astgruppe, bestehend aus ca. 5 Aesten, besitzen. Alles Holz, was dazwischen steht, gehört heraus, oder darf doch nicht zur Geltung kommen. Je früher das überflüssige Holz beseitigt wird, desto besser. Dann braucht nicht so bald stärkeres Holz mit der Säge entfernt zu werden. Sägewunden tun dem Baum weh.

Aber auch die Verwachsung der Hauptäste mit dem Mittelast ist nicht gleichgültig. Beide sollen einen deutlich erkennbaren Winkel bilden. Ist der Winkel ein sehr spitzer, legt der Seitenast sich fest auf den Mittelast, so wird dieses leicht verhängnisvoll. (Siehe Abbild.) Hier entstehen sehr oft Krebswunden, so daß dann schließlich beide, Mittel- und Seitenast, verloren sind. Ferner ist die Gefahr des Abschlitzens eine sehr große. Bei dem Vorhandensein einer derartigen Verzweigung in einer jungen Krone muß der Seitenast entfernt werden, selbst wenn dadurch in der Krone eine Lücke entstehen sollte. Denn es ist besser einen Seitenzweig zu opfern, als später die ganze Mitte. Die Lücke läßt sich bei vernünftigem Vorgehen immer noch wieder ausfüllen. Bei älteren Bäumen ist natürlich das Beseitigen solcher Aeste mit großen Verlusten verknüpft. Ein Ausweg ist das rechtzeitige Anlegen starker Astklammern, die die gefährdeten Aeste festhalten.

Bei den durch den Sturm lückenhaft gewordenen Kronen ist ein Verjüngen sehr angezeigt. Mit Hilfe der sich dann bildenden Wasserschosse wird es möglich sein, in ganz kurzer Zeit wieder eine neue Krone heranzuziehen. Natürlich darf man sich von dieser Maßnahme nicht zu viel versprechen. Bei zu starken Beschädigungen und Schlitzwunden hat das Verjüngen keinen Wert mehr, da kommt der Besitzer mit einem jungen Baum weiter.

Durch den Sturm sind auch zahlreiche krüppelhafte Bäume vernichtet worden, was wohl niemand bedauern wird. Bei der Abschätzung des Baumschadens konnte ich so oft sehen, wie viele alte Bäume, die schon längst verschwunden sein sollten, noch in den Markungen herumstehen. Die Besitzer können sich von den alten Veteranen, die einen Ertrag kaum noch zu liefern imstande sind, nicht trennen, bedenken aber nicht, daß dieselben den Boden unnötig aussaugen und in der Regel wahre Brutstellen für die verschiedenartigsten Schädlinge pflanzlicher und tierischer Natur sind.



Je früher diese Baumruinen beseitigt werden, desto gesünder werden die benachbarten noch brauchbare Bäume bleiben.

Aber nicht nur alte, sondern auch junge wertlose Bäume wurden überall angetroffen, ganz besonders an den Straßen. Hier ist die Ursache für das schlechte Aussehen und Gedeihen meistens in der Verwendung eines geringwertigen Pflanzmaterials zu suchen. Aus Sparsamkeit werden oft noch schwache und überständige Bäume gepflanzt, die absolut nicht wert sind, gesetzt zu werden. Bei der leider vielfach geringen Pflege gehen diese Bäume mehr zurück als vorwärts. Sie fristen ein kümmerliches Dasein und sterben frühzeitig ab, ohne ihren Zweck erfüllt zu haben. Hier ist noch manches Wort der Aufklärung nötig, bis alle Obstzüchter so weit sind, daß sie den teueren, aber gesunden und kräftigen Baum für den billigsten ansehen.

Für die vom Sturm betroffenen Landwirte ist seitens des Kgl. Ministeriums des Innern ein gemeinsamer Baumbezug eingeleitet worden. Durch

Digitized by Google

denselben möchte das Ministerium die Landwirte anregen, die verloren gegangenen Bäume sofort zu ersetzen und hierbei nur gute Bäume in brauchbaren Sorten zu verwenden. Die Bäume sollen zu einem ermäßigten Preise abgegeben werden. Die Beschaffung derselben in den Baumschulen war keine leichte Aufgabe; denn der Vorrat an guten Bäumen ist in diesem Jahre ein verhältnismäßig geringer. Bei dem Aussuchen konnte ich — wie schon früher bei der Baumschulkontrolle — beobachten, daß wir sehr leistungsfähige Baumschulen haben, daneben aber auch solche, die die Behandlung der Bäume nicht sorgfältig genug betreiben. Dieses gilt nicht allein von den Formbäumen, sondern auch von den Halb- und Hochstämmen. Vom Baumschulenbesitzer verlange ich, daß er solche Bäume abliefert, die sachgemäß vorgebildet sind, damit dieselben auf ihrem endgültigen Standort ohne große Mühe weitergezogen werden können. Wie oft habe ich Hochstämme mit dichten buschigen oder mit ganz unregelmäßigen Kronen angetroffen. Die Besitzer wurden auf diese Mängel aufmerksam gemacht, aber meistens erhielt ich die Antwort: „für solche Arbeiten haben wir keine Zeit." Die Geschäfte fordern heute nette Preise, da müssen sie aber auch ein einwandfreies Pflanzenmaterial liefern. Es ist gewiß nichts unrechtes was hier gefordert wird. Aber auch in sonstiger Beziehung sollten die Baumschulen etwas mehr Rücksicht auf den Obstbau nehmen. Erst kürzlich sind nach der Durchsicht eines Obstsortimentes die recht bezeichnenden Worte gefallen: „Wir, d. h. die Baumschulenbesitzer, haben in erster Linie solche Sorten empfohlen, die in der Baumschule einen schönen Wuchs haben." Vielleicht sind die Baumschulenbesitzer an diesem Vergehen nicht allein schuldig; denn das Publikum kauft in vielen Fällen noch keine Sorten, sondern Bäume. Hier ist noch gründliche Aufklärung nötig, aber auch ein besseres Hand- in -Handarbeiten aller zur Förderung des Obstbaues berufenen Organe mit den Baumschulen.

Sehr geehrte Herren! Damit bin ich am Schlusse meiner Ausführungen angelangt. Wenn ich nun das Gesagte nochmals in kurzen Zügen zusammenfassen darf, so lassen sich aus dem ereignisreichen Obstjahre 1913 etwa folgende Lehren ziehen:

Im Obstbau sind in erster Linie die Sorten zu verwenden, die sich als hart in der Blüte gezeigt haben. Dabei sind die späten Blüher und die Lokalsorten besonders zu berücksichtigen.

Die Höhe des Stammes ist nicht gleichgültig; je tiefer die Krone steht, desto geringer ist die Sturmgefahr.

Auf sachgemäße Vorbildung in der Baumschule ist mehr Wert zu legen. Die Heranzucht darf sich nicht allein erstrecken auf die gut wachsenden Sorten.

Schwache, krüppelige und überständige Bäume sind von der Anpflanzung auszuschließen.

Höhenlagen verdienen gegenüber den Tallagen den Vorzug.

Für rauhe Ostlagen müssen unbedingt harte Sorten genommen werden.

Die Obstbäume vermögen sich bei der Ausbildung des Wurzelwerkes der Mächtigkeit des Bodens anzupassen.

Auf nassem Boden verlieren die Bäume an Widerstandsfähigkeit.

Junge Bäume haben einen genügend langen und starken Pfahl nötig. Für ordentliches Anbinden ist Sorge zu tragen.

Die Kronen müssen in den ersten Jahren nach der Pflanzung regelrecht zurückgeschnitten werden, damit die Aeste sich kräftigen. Hiermit ist ein rechtzeitiges Unterdrücken aller überflüssigen Zweige und die Beseitigung frühzeitiger Vergabelungen zu verbinden.

Die Hauptäste sollen eine genügend große Ansatzstelle haben und mit dem Mittelast einen deutlich erkennbaren scharfen Winkel bilden.

Bei älteren Bäumen mit unvorteilhaften Verzweigungen leisten starke Astklammern gute Dienste.

Der Wundbehandlung muß in Zukunft eine größere Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Durch regelmäßige Bodenbearbeitung unter den Bäumen erhalten dieselben in den oberen Bodenschichten zahlreiche wichtige Wurzeln. Im Grasboden sind die die Nährstoffaufnahme besorgenden Wurzeln in der Nähe des Stammes, unter und außerhalb der Kronentraufe zu suchen. Danach hat sich die Düngung zu richten.

Digitized by Google

Durch sachgemäße Düngung wird die Widerstandsfähigkeit der Bäume, aber auch der Blüte erhöht. Der Kalk verdient besondere Beachtung.

Der Kalkanstrich und das Spritzen mit Kalkmilch sind vorzügliche Mittel, die Bäume gesund zu erhalten und einen sicheren Verlauf der Blüte herbeizuführen.

Nach nassen Sommern ist die Frostgefahr größer als nach trockenen, heißen Jahrgängen.

Durch Frost beschädigte Obstbäume sind bis auf das gesunde Holz zurückzuschneiden, einerlei, um welche Obstart es sich handelt.

Bei größeren Sturmschäden ist schnelle Hilfe unbedingt nötig.

Das Aufrichten umgewehter Obstbäume hat nur dann Wert, wenn das Wurzelwerk nicht zu stark beschädigt worden ist. Es hat nach denselben Gesichtspunkten zu erfolgen wie das Pflanzen. Ein späteres Verjüngen ist vorteilhaft.

Das letztere gilt auch von den Kronen, die durch Sturm beschädigt sind, jedoch nur dann, wenn die Bäume diesen Eingriff noch vertragen.

Bäume mit großen Schlitzwunden und starken Schäden in der Krone sowie alle Baumruinen gehören rechtzeitig entfernt.

Beim Einkauf von französischem Obst ist größte Vorsicht am Platze.

Ich bin mir wohl bewußt, Ihnen mit meinen Ausführungen nicht viel Neues gebracht zu haben. Das, was ich Ihnen erzählte, haben Sie in Ihren Vereinsversammlungen schon des öfteren zu hören bekommen. Es ist aber auch gar nicht nötig, in jedem Jahre neue Theorien aufzustellen; denn wir haben alte vorzügliche Regeln in Hülle und Fülle. Es hat bisher nur daran gefehlt, dieselben fleißig in die Praxis umzusetzen. Wenn mein Vortrag dazu beigetragen hat, die Obstzüchter zu veranlassen, den Obstbau nicht so stiefmütterlich zu behandeln, sondern mit etwas mehr Ueberlegung und Ernst zu arbeiten, so ist der Zweck desselben erreicht.

Winke für den Gemüsegarten.

Aergerlich, wenn die Radieschen so schießen und pelzig werden! Nun, da muß man eben die Monatrettichsamen einzeln und tief genug legen und Reihensaat der Beetsaat vorziehen. 5 Zentimeter sollen die Samen untereinander entfernt liegen und 10 Zentimeter die Reihen. Dabei wollen runde Sorten eine Tiefe von 2 Zentimeter, ovale 3 Zentimeter und lange 4 Zentimeter. Am schnellsten und gleichmäßigsten führt man die Saat aus, wenn man Furchen von entsprechender Tiefe zieht, die Samen einzeln in 5 Zentimeter Abstand hineinstreut und mit einem 30 Zentimeter langen und 8 Zentimeter breiten Brett die Erde von den Seiten der Saatrillen hineinstreicht und mit dem Brettchen festdrückt. Das Andrücken fördert den Keimprozeß. Das Wichtigste von allem aber bei Radieschen ist das Gießen. Kaum glaublich, wieviel Wasser die Radieschen nötig haben! Täglich ja, bei warmem Wetter sogar zwei- bis dreimal am Tage, sind die Radieschen durchdringend zu gießen, sollen sie recht zart und saftig werden. Lockerer, humoser, warmer Boden, entsprechend tiefes Unterbringen des Samens und reichlich Wasser: das sind die Grundbedingungen, die man erfüllen muß, um dicke, zarte Radieschen ernten zu können. —

Die verschiedenen Bohnensorten tun nicht gut miteinander, wenn sie zu nahe Nachbarn sind. Also am besten, wenn jede Bohnensorte je für sich ein besonderes Beet bildet, das vom nächstliegenden Bohnenbeet durch Zwiebel-, Salat- und sonstige Beete getrennt ist. Sobald die gesteckten Bohnen aufgegangen sind, werden die Pflanzen gefelgt, damit Luft und Wärme freieren Zutritt in den Boden haben. Kommt Ungeziefer, so bestreut man die jungen Pflanzen mit feiner Asche, der etwas Ruß beigemengt ist. Begießen mit Seifenwasser ist zu empfehlen. Zur Düngung, wo solche ausnahmsweise nötig sein sollte, darf nur stark verdünnte Gülle verwendet werden und zwar kurz vor oder nach einem Regen. Behäufeln, sowie überhaupt jede Arbeit an den Bohnen nur bei vollständig trockener Witterung. Zum Kochen, Einmachen und Dörren verwendet man nur zarte Schoten, in denen die Früchte erst in der Entwicklung begriffen sind. Die größten Schoten läßt man zur Erzielung vollkommen ausgebildeter Saatbohnen bis zu völliger Zeitigung am Stock hängen. Den Winter über bleiben die Bohnen am besten in ihrem Gehäuse und werden an einem trockenen, luftigen Ort aufbewahrt. —

Digitized by Google

Aerger wegen Schnecken? Altes Hausmittel und immer noch das beste: Häcksel streuen. Der heftet sich an den Schleim der Schnecke, diese kann nimmer weiter und geht zu Grund. —

Bei jungen Spargelstengeln sind manchmal die sog. Spargelhähnchen zu bemerken. Die wollen gerade Eier absetzen. Diese Käfer sind abzufangen. Treten sie so stark auf, daß dies nicht möglich ist, so überspritzt man die Stauden mit 0,5 Prozent Kupferkalkbrühe. Nach Beendigung der Spargelernte werden die Erdhügel, die vorher über die Pflanzen gezogen wurden, wieder abgezogen und die Beete flüssig gedüngt. Auch eine Salzzugabe wird empfohlen. Auch altes Hausmittel und wohl verständlich, wenn man bedenkt, daß die Heimat des Spargels am salzigen Meer ist.

Topfpflanzendüngung.

Dünge nur im Frühjahr und im Sommer, also in der Zeit, in der die Pflanze kräftig wächst (Vegetationsperiode).

Dünge nur an trüben, regnerischen Tagen und immer nur abends. Bei kaltem Wetter oder in Sonnenhitze düngen, ist vom Uebel.

Gib beim Verpflanzen nahrhafte Erde: das ist die beste Düngung auf lang hinaus.

Dünge bloß gesunde Pflanzen — für kränkliche Pflanzen ist Düngung meistens das helle Gift. Die Topfpflanzen werden krank weniger durch Nahrungsmangel, als durch schlechte Aufstellung und übermäßiges Gießen.

Nimm womöglich keine künstlichen Dünger und wenn sie noch so dringend empfohlen werden. Nimm natürliche Düngemittel, als da sind: Kuhfladen oder Schafdung in Wasser gelöst, Tierblut, zersetzte Komposterde.

Geniert dich bei Naturdünger der Geruch, so nimm Hornspäne in Wasser. Mäßig gegeben wirkt das fast so gut wie Naturdünger und — riecht nicht oder doch nur während des Gießens. Man übergießt die Hornspäne oder das Hornmehl mit siedendem Wasser und läßt es einige Tage stehen; beim Gebrauch vorher aufschütteln.

Gieb nie viel Düngung auf einmal. Lieber wenig und öfter.

Zigarrenasche vom Hausherrn? Wird genau so viel nützen wie der Kaffeesatz der Hausfrau. Schön ist keines von beiden; aber auch nicht schädlich.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Vollausschuß-Sitzung

vom 15. Mai 1912, vormittags 10 Uhr, im Rathauskeller in Stuttgart.

Anwesend: Vorstand Fischer, Ausschußmitglied G. Aldinger-Burgholzhof, W. Aldinger-Feuerbach, Hering, Herz, Schädle; von auswärtigen Mitgliedern: Adorno-Tettnang, Lucas-Reutlingen, Schönberg-Hohenheim, die staatlichen Sachverständigen: Weinbauinspektor Mährlen-Weinsberg und Obstbauinspektor Winkelmann-Ulm, Redakteur Gußmann und Schriftführer Schaal.

Entschuldigt: Warth, Hausmann, Kühnle und Koppenhöfer.

Punkt 1. Vorstand Fischer eröffnete die Beratungen mit der Mitteilung, daß der W. O. V., gemäß dem früheren Ausschußbeschluß, die Ausstellung für Gesundheitspflege hier mit einem schönen Sortiment künstlicher Früchte nach dem „Grundblatt" und mit statistischen Tafeln beschickt habe.

Punkt 2. Das am 3. März 1914 verstorbene Mitglied, Postrat Albert Burckhardt hier, hat dem W. O. V. testamentarisch 100 Mark vermacht. Der Vorsitzende gedenkt ehrend der Verdienste des Verstorbenen, dessen Anhänglichkeit an den Verein noch über das Grab hinausging.

Punkt 3. Auf unsere Eingabe an das Kgl. Ministerium in der Baumwartfrage vom 5. Sept. 1911 ist unterm 5. ds. Mts. die an anderer Stelle zum Abdruck gebrachte Antwort eingelaufen.

Punkt 4. Zur Uebernahme eines Vortrags über „Beerenobstkultur" erklärt sich Garteninsp. Schönberg-Hohenheim bereit. Bei der Vertrauensmännerversammlung wird Vereinssekretär Schaal ein Referat über „Tafelobstmärkte" halten. Ein von ihm ausgearbeitetes Flugblatt, das neben einer Marktordnung für Tafelobstmärkte auch das „Ausstellungswesen" eingehend behandelt, wird auf dem Obstbautag verteilt werden. Auf die Tagesordnung der am 10. Okt., dem Tag vor dem Obstbautag, nachm. 4 Uhr, abzuhaltenden geschlossenen Vertrauensmännerversammlung wird einem Antrag Adorno entsprechend die „Zollfrage" gesetzt. Das Referat übernimmt der Antragsteller, das Korreferat Oekonomierat Lucas-Reutlingen.

Digitized by Google

Punkt 5. Vom Stadtschultheißenamt Stuttgart liegt eine Aufforderung an den W. O. V. vor, sich über die Bedürfnisfrage der Abhaltung von Herbstbaummärkten zu äußern, da die Berechtigung hierzu Ende dieses Jahres abläuft. Der Ausschuß verneint einstimmig die Bedürfnisfrage. Der Vorsitzende wird eine diesbezügliche Antwort abgeben; zur Begründung dieser Stellungnahme wird der Antwort ein Exemplar des Sonderdrucks der Eingabe an den Reichstag (vgl. „Obstbau" 1913, Heft 7, S. 120) beigelegt.

Punkt 6. Der Beitritt zum „Reichsverband Deutscher Gärtner" wird mit Stimmenmehrheit abgelehnt.

Punkt 7. In der Monatsschrift „Der Obstbau" werden künftig in jedem Heft einige kurze Abhandlungen über Blumenzucht und Gemüsebau erscheinen.

Punkt 8—11. Einige Anregungen und Eingaben über Obstbaumpflege auf Allmanden, Neuzüchtung wertvoller Obstarten und Einladung der Kgl. Forstbeamten zum Beitritt in den W. O. V. werden erledigt.

Punkt 12. Der Vorsitzende hat sich nochmals eingehend über die „Tariffrage" bei der Kgl. Generaldirektion informiert und legt dem Ausschuß die für den Obstbau in Betracht kommenden Punkte klar. Der Ausschuß ist nach diesen Ausführungen einstimmig der Ansicht, daß zu weitgehende Forderungen, wie z. B. die Versetzung der Obstsendungen in die Tarifklasse für Kartoffeln, wobei der Frachtsatz bei 700 km (Stuttgart—Berlin) auf nur 133 Mk., anstatt 432 Mk. käme, zurzeit nicht gestellt werden dürfen. Er stimmt ebenso einmütig dem Antrag des Vorsitzenden zu: nochmals mit einer Eingabe an die Kgl. Generaldirektion heranzutreten. Die Eingabe hat folgenden Wortlaut:

An die Generaldirektion
der Kgl. Württ. Staatseisenbahnen
Stuttgart.

Nachdem unserer gutächtlichen Aeußerung vom 20. Juni v. J., betr. versuchsweise Herabsetzung der Fruchttarife für frisches Obst in Wagenladungen, auf die Sätze der preußisch-hessischen Staatseisenbahnen, seitens der hohen Kgl. Generaldirektion nicht beigetreten worden ist, erlauben wir uns, auf Grund eingehender Besprechung dieser Frage in der letzten Sitzung unseres Landesausschusses, hiemit die Bitte zu stellen:

Es möge die Kgl. Württ. Eisenbahnverwaltung, zunächst für dieses Jahr, eine solche Frachtherabsetzung eintreten lassen.

In Württemberg besteht erfreuliche Aussicht auf eine sehr reiche Ernte in allen Obstarten, so daß ein reger Bahnversand zu erwarten steht. Die wichtige Frage, inwieweit die Herabsetzung der Frachtsätze auf den Absatz und die Preisbildung von Einfluß ist, würde daher heuer durch praktisches Studium für unser Land, in dem der Obstbau eine sehr große Bedeutung hat, von besonderem Wert sein. Wir glauben auch, daß sich bei dem Versuch ein erheblicher Frachtausfall für die Kgl. Württ. Staatsbahnen nicht ergeben wird; der durch die großen Obsterträge vermehrte Umsatz dürfte ausgleichend wirken.

Gleichzeitig erlauben wir uns das Ansuchen, es möge den Stationsvorstehern, besonders denjenigen auf den Uebergangsstationen, erneut schonende Behandlung der als Stückgut laufenden Obstsendungen in Erinnerung gebracht werden.

Wir bitten um wohlwollende Aufnahme unserer Gesuche.

Württ. Obstbauverein E. V.
Vorstand: gez. Fischer.

Nach Schluß der Beratungen fand eine gemeinschaftliche Besichtigung der Ausstellung für Gesundheitspflege statt, zu der die Ausschußmitglieder Freikarten erhalten hatten. Die Ausstellung selbst hat ihre Würdigung bereits in den Berichten der Tageszeitungen gefunden; sie bietet so viel des Interessanten, Schönen und Belehrenden, daß ein Besuch derselben unseren Mitgliedern dringend empfohlen werden kann.

G. Schaal.

Zur Oberamts- und Gemeindebaumwartfrage.

Wir freuen uns, unsern Mitgliedern den nachfolgend abgedruckten Erlaß des K. Ministeriums d. J. zur Kenntnis bringen zu können. Es ist ein dankenswerter Schritt vorwärts und wir glauben, auf weitere günstige Wirkungen hoffen zu dürfen. Der Erlaß lautet (mit einigen unwesentlichen Auslassungen):

An den Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

Die Wünsche und Vorschläge in Beziehung auf die Ausbildung und die Anstellungsverhältnisse der Oberamts- und Gemeindebaumwarte sind mit ihrem wesentlichen Inhalt nebst den für angezeigt erachteten Weisungen zur Kenntnis der K. Oberämter gebracht worden. Insbesondere soll den Bezirksräten, denen die Dienstaufsicht über die Oberamtsbaumwarte zusteht, nahegelegt werden, soweit dies nicht schon geschieht, die Geschäftsführung der Oberamtsbaumwarte von Zeit zu Zeit durch einen Obstbausachverständigen nachprüfen zu lassen. Die K. Zentralstelle für die Landwirtschaft wird zu diesem Zweck die beiden

Digitized by Google

staatlichen Obstbausachverständigen unter Uebernahme der durch die Nachprüfungen entstehenden Reisekosten auf die Staatskasse zur Verfügung stellen. Hinsichtlich der Einführung einer Oberamtsbaumwartprüfung sollen zunächst die Amtsversammlungen, denen nach den Bestimmungen der Bezirksordnung die Anstellung von Baumaufsehern ohne Einschränkung der Freiheit in der Wahl unter den Bewerbern zukommt, zur Stellungnahme veranlaßt werden, ob sie sich für den Fall der Einführung einer staatlichen Oberamtsbaumwartprüfung verpflichten, künftig nur noch Bewerber, die diese Prüfung erstanden haben, als Oberamtsbaumwarte anzustellen. Wenn von der Gesamtheit oder wenigstens der überwiegenden Mehrheit der in Betracht kommenden Amtsversammlungen in diesem Sinn Beschluß gefaßt würde, wäre das Ministerium nicht abgeneigt, eine Prüfung für Oberamtsbaumwarte nach den bereits vorliegenden Vorschlägen der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft einzurichten und die Kosten dieser Prüfung ohne Erhebung einer Prüfungsgebühr auf die Staatskasse zu übernehmen. Die vom Württembergischen Obstbauverein entworfenen Muster eines Dienstvertrags und einer Dienstanweisung für Oberamtsbaumwarte, werden in der neuen Fassung, die sie bei der Durchsicht durch die vom Württ. Obstbauverein eingesetzte Kommission am 29. Juli 1912 erhalten haben, im Württembergischen Wochenblatt für Landwirtschaft abgedruckt werden, ebenso der vom Württ. Obstbauverein im Jahr 1909 herausgegebene Entwurf eines Dienstvertrags für Gemeindebaumwärter. Die K. Oberämter und die Gemeindebehörden werden nach dem Erscheinen der Abdrücke noch besonders darauf aufmerksam gemacht werden. Fleischhauer.

Unsere Zentralvermittlungsstelle.

In diesem Jahr erhoffen wir in allen Obstarten eine namhafte, teilweise sehr reichliche Ernte. Unsere Zentralvermittlungsstelle hat schon die ersten Berichte an sämtliche württembergischen Tageszeitungen und an viele außerwürttembergische Zeitungen und Obstvermittlungsstellen hinausgegeben. Um eine praktisch wirkende Vermittlung zu unterhalten, ist die Mitarbeit unserer Mitglieder, insbesondere der Herren Vertrauensmänner, Vereinsvorstände und Baumwarte dringend nötig. Frühzeitige Nachricht über verkäufliche Obstmengen setzen uns in den Stand, für deren Unterbringung zu angemessenen Preisen zu sorgen. Eine unserer wichtigsten Aufgaben muß es sein, die Wochenmärkte zu gewissen Zeiten zu entlasten, um starke Preisdrückereien zu verhindern. Das erreichen wir, wenn größere einheitliche Obstmengen direkt an die Konsumenten übergeleitet werden. Wenn die Angebote rechtzeitig, d. h. schon mehrere Wochen vor der Reife der betr. Früchte einlaufen, so bleibt uns genügend Zeit, für die Bekanntgabe an den geeigneten Verkaufsstellen, bei Anmeldungen im letzten Augenblick muß jede Vermittlung versagen.

Den Vereinsvorständen erwächst somit in diesem Jahr eine besondere Pflicht; sie müssen ihren Mitgliedern dazu behilflich sein, den Lohn für ihre Mühe und Aufwendungen ungekürzt einzuheimsen. Hierzu ist notwendig, daß sie stets über Marktlage und Preise orientiert sind. Unsere Vermittlungsstelle gibt Berichte über den in- und ausländischen Obsthandel jeden Samstag im ganzen Lande, außerdem Dienstag und Donnerstag in den Stuttgarter Blättern, bekannt. Wenn eine oder die andere Tageszeitung diese von uns kostenlos zur Verfügung stehenden Berichte nicht veröffentlichen sollte, so nimmt sie eben an, daß ihr Leserpublikum kein Interesse dafür hat. Es bedarf dann wohl nur einer Anregung seitens der betr. Obstbauvereine. Die Blätter werden die Berichte zweifellos vollinhaltlich zum Abdruck bringen, sobald sie ein Interesse dafür erkennen. Die Redaktionen müssen wir um genaue Quellenangabe bei Veröffentlichung unserer Berichte bitten, da nebenher viele Notizen über Obsthandel ꝛc. laufen, deren Zuverlässigkeit nicht immer einwandsfrei ist.

Wie wichtig es ist, über die verfügbaren Obstmengen orientiert zu sein, hat uns das vergangene Jahr gezeigt. Durch zuverlässige Nachrichten vom Ausland unterstützt, konnten wir auf die vielen an uns gelangten Anfragen zutreffende Auskunft erteilen. Auch in diesem Jahr wird die Frage für unsere Mitglieder dringend: was können wir für unsere Produkte erzielen? werden die Preise für diese oder jene Obstart hoch oder niedrig sein? Die Zeiten sollten endgültig hinter uns liegen, wo wir uns dem blinden Zufall überließen, oder uns dem Zwischenhändler bedingungslos auslieferten. Aber nur mit zuverlässigen Unterlagen können die notwendigen Berechnungen aufgestellt werden. Und diese Unterlagen sind es, um die wir unsere Mitglieder heute bitten. Nur einheitliches Zusammenarbeiten macht unsere Vermittlungsstelle lebensfähig und wirksam.

Möge die hiermit ergehende Aufforderung zur regen Berichterstattung über Ernteaussichten, Schädlingsauftreten, verkäufliche Obstmengen von Erfolg begleitet sein.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

Digitized by Google

III. Monats-Kalender.

Juni.

Entspitzen am Zwergobst (wozu zu vergleichen „Obstbau", Mai, Nr. 5, S. 75 ff.). Keine Ausschläge an Stamm oder von den Wurzeln her dulden; Wasserschosse in der Krone manchmal recht geschickt zum Ausfüllen von Lücken. Unsere so reich behangenen Apfelbäume, Kirschenbäume ꝛc. (die Birnbäume marschieren heuer etwas hinten drein) können den immer mehr heranwachsenden Segen kaum tragen. Sie sind zwar selber so gescheit, sich zu „putzen", und unter manchem Kirschenbaum sah es schwarz aus von abgefallenen Blüten und Fruchtansätzen. Aber auch das, was droben bleibt, ist wahrhaftig noch genug und erfordert täglich, stündlich eine ganze Menge von „Speise und Trank", wenn's etwas Rechtes werden soll. Darum mit Wasser und Gülle (an die Wurzeln!) fleißig nachhelfen, namentlich wenn es trockenes, heißes Sommerwetter geworden ist. Zu viel kann man in diesem Punkt gar nicht tun. Das Gleiche gilt bei den ebenfalls überaus reich behängten Johannis- und Stachelbeeren; wer jetzt tüchtig mit Gießen (Wasser mit Gülle, oder auch Wasser allein) nachhilft, wird über Beerenabfall und schlechte Ernte nicht zu klagen haben. Vor allem werden sich durch solche Zufuhr von Flüssigkeit die Früchte, seien's nun Aepfel und Birnen oder seien's Johannis- und Stachelbeeren, viel vollkommener und schöner entwickeln und ausbilden. Schon der alte Griechendichter Pindar, der 521—441 v. Chr. lebte, war dieser Meinung, wenn er schrieb: „Das Beste ist das Wasser." Und bei Goethe heißt es: „Ohne Wasser ist kein Heil." Hiezu ist auch der Tau des Himmels zu rechnen, der für die Pflanzenwelt eine Bedeutung hat, die wir in ihrem ganzen Ausmaß vielleicht noch gar nicht kennen. Darum muß bei Wandbäumen, die unter einem Dach stehen und deshalb der Wohltat des Taus nicht teilhaftig werden, um so mehr morgens und abends bei warmem Wetter überspritzt werden, um so einen annähernden Ersatz für den mangelnden Tau zu bieten. Bei zu viel Früchten schneidet man nun die kleinsten und die ungünstig gestellten heraus, man verdünnt die Früchte; das geschieht am besten mit einer gewöhnlichen Schere. Bei umgepfropften Bäumen den Verband lösen, sonst schneidet er ein; das angewachsene Edelreis gehört gegen das Auffitzen von Raben ꝛc. durch zwei beigesteckte Stäbchen in T-Form geschützt.

Im Gemüsegarten verlangt der Juni fleißig Gießen, Felgen, Jäten. Was zu dicht gewachsen: ausdünnen und dann mit feiner Brause angießen. Was frisch gesetzt ist: morgens und abends tüchtig gießen. Wer Pech hatte mit erfrorenen Gurken, der stecke mit Anfang Juni getrost noch einmal Gurkenkerne. Behacken des Spargelbeets; auch flüssig düngen (mit Salzbeigabe). Ranken bei Gurken weg, was zu viel; Ranken bei Bohnen an die Stangen binden. Samen von Winterrettichen stecken. Herbst- und Wintergemüse säen (Rosenkohl, Wirsing, Gelbrüben ꝛc.). Den Erbsen Reisig geben. Erdbeerblüten mit schwarzem Auge: erfroren, also zeitig zu beseitigen, so daß die gesunden Blüten sich besser entwickeln können. Damit die nun bald reifenden Erdbeeren sich nicht beschmutzen oder den Schnecken zum Opfer fallen, werden die Stengel entweder zusammengebunden (besonders bei großfrüchtigen Erdbeeren nötig), oder der Boden unter ihnen wird mit Torfstreu oder Holzwolle belegt. Wer Tomaten hat zum Anheften, der mache sich ein Gestell aus vier Stäben um jede einzelne Tomaten-Pflanze. Die 1 m hohen Stäbe steckt man etwa 30 cm voneinander ebenso tief in den Boden und zwar mit der Richtung nach auswärts, so daß sie von der Pflanze sich abneigen. Je nach Höhe der Tomaten werden 2 Holzreifen oder Drähte an die Stäbe angebunden, an die später die Pflanzen mit Bast geheftet werden. Licht und Luft können auf diese Weise von allen Seiten eindringen und die Sonne wird die Früchte rascher zur Reife bringen.

Im Ziergarten: abgeblühte Blumenzwiebel, wenn die Blätter gelb geworden sind und ganz eingezogen haben, herausnehmen und trocken und sauber aufbewahren. Krokus, Tulpen, Scilla ꝛc. läßt man natürlich im Boden. — Die werden mit jedem Jahr schöner und vollkommener, was man bekanntlich von Hyazinthen nicht sagen kann.

Digitized by Google

Hochwachsende Blumen, Dahlien, Gladiolen ꝛc. mit Pfählen versehen. Schlingpflanzen anheften. Einfassungen in Ordnung halten. — Alle Topfpflanzen stehen und erfreuen sich jetzt im Freien. Nur haben sie da oft heiße Sonne auszuhalten. Um sie vor Austrocknen zu schützen, kommen sie bis an den Topfrand in die Erde. Gegen Regenwürmer und um dem Wasser ungehinderten Abfluß zu gewähren, schafft man einen Hohlraum unter dem Topf, indem man vor dem Einsetzen des Topfes einen starken Pfahl tief in die Erde stößt und ihn schräg im Kreise herum dreht, so daß man ein kegelförmiges Loch erhält, in das der Topf bequem hineinpaßt und wo er vor allem Gewürm geschützt ist. — —

Bei der Vermehrung unserer großfrüchtigen Erdbeeren, welche so überaus einfach und leicht ist, hat doch schon mancher Gartenbesitzer die weniger angenehme Erfahrung gemacht, daß die Früchte seiner selbstvermehrten Erdbeeren (Prestlinge) mit der Zeit immer kleiner und unfruchtbarer wurden, trotzdem er stets die schönsten und kräftigsten Ausläufer zur Neuanlage von Beeten genommen und auch sonst in der Pflege derselben, was Düngung und Reinlichkeit anbelangt, nichts versäumt hat Diesem häufigen Mißerfolg ist aber leicht zu begegnen und mit nur wenig Aufmerksamkeit ein sicherer Erfolg zu erwarten, wenn man folgendes beachtet. Bei Beginn der Erdbeerernte, werden auf den Beeten, welche natürlich nicht verwildert und verwachsen sein dürfen, und deren Pflanzen noch einzeln stehen, an alle Pflanzen, welche die größten und vollkommensten Früchte haben (um sie für später zu bezeichnen) kleine Stäbchen gesteckt, von allen anderen Pflanzen werden im Laufe des Juli und August alle Ausläufer sorgfältig abgeschnitten (nicht abgerissen), nur an den bezeichneten Pflanzen dürfen sich diese unbehindert entwickeln. Im September nun, bei nicht zu heißem, besser etwas regnerischem Wetter, werden diese Ausläufer sorgfältig mit den Wurzeln, womöglich mit etwas Ballen, herausgenommen, von den Ranken abgeschnitten und nun können die jungen Pflanzen sofort auf gut hergerichtete Beete gepflanzt werden. Bedingung ist, daß seit Jahren keine Erdbeeren auf diesen Beeten gestanden haben. Bei guter Pflege, welche nur im genügenden Gießen und Spritzen, sowie Reinhalten besteht, ist schon im nächsten Jahre eine sehr befriedigende Ernte zu erwarten. Mit dieser kleinen Mehrarbeit treiben wir eine Art Zuchtwahl, welche uns sicheren Erfolg und damit viel Freude bringt. Die Erfahrung hat längst gelehrt, daß die üppigsten und kräftigsten Ausläufer stets an den weniger fruchtbaren und kleinere Früchte bringenden Erdbeerpflanzen wachsen und somit bei Verwendung derselben eine Verschlechterung der Sorten unvermeidlich ist. Wir sollten überhaupt schon im eigenen Interesse im ganzen Gartenbetrieb, ob wir durch Samen, Stecklinge, Ausläufer oder durch Edelreiser vermehren, immer nur von den allerbesten und vollkommensten Pflanzen, bezw. von den die besten und vollkommensten Früchte tragenden Standbäumen, die Weiterzucht und Vermehrung vornehmen. W. Hering.

IV. Schädlings-Kalender.

Juni.

Wer jetzt seine Bäume von den Frostspannerraupen übel zerfressen sieht, der versäume nicht, im Herbst Leimringe um seine Bäume zu legen. Durch Schaden soll man bekanntlich klug werden. Es ist fast kein Schädlingsbekämpfungsmittel so sicher wirksam, wie der Leimring. Wird er richtig angelegt und die vorgeschriebene Zeit unterhalten, so wirkt er totsicher. Hat man mehrere Jahre hintereinander Gürtel angewandt, so kann man aussetzen, wenn nicht ein guter Nachbar in nächster Nähe ist, der die Frostspanner trotz guten Beispiels sorgfältig weiterzüchtet. — Die Frostspanner werden bald durch die Gespinstmotte an Aepfeln und Steinobst abgelöst werden. Als ganz junge Räupchen oder Eier überwinternd, erscheinen sie Anfang Juni mit ihrem schleierähnlichen Gespinst, wechseln 3—4 mal ihren Platz und verpuppen sich dann. Also die Baumspritze zur Hand und als Füllung vielleicht am besten eine Lösung von Harzölseife. Als sehr praktisch hat sich der Selbstschlußhahn an langem Bambusstab bewährt, der es ermög-

Digitized by Google

licht, in jedes solches Nest einen scharfen Schuß der verderbenbringenden Flüssigkeit zu geben. Auch das Ausbrennen mit der Raupenfackel hilft. — Gegen die „Obstmade" (Apfelwickler, „Wurm" im Apfel) kennt man eigentlich nur ein Mittel, sie zu vertilgen, und das besteht darin, daß man die Bäume von Zeit zu Zeit leicht schüttelt, das abgefallene madige Obst auflieſt und zu Viehfutter verwendet oder sonst vernichtet. Aber dem wird nicht mit Unrecht entgegengehalten, daß, wenn man das wurmstichige Obst nicht sofort sammelt, der „Wurm" schon Abschied genommen hat und überall eher als im Apfel zu finden ist. Und je nach der Unterkultur unter dem Baum verbietet sich das Zusammenlesen des Obstes wegen des nicht zu vermeidenden Schadens von selber. Demnach kein Allheilmittel, das Auflesen und Beiseiteschaffen des Fallobstes, aber immerhin eine nützliche Arbeit, die man, wenn sie überhaupt möglich ist, nicht unterlassen sollte. Zu dieser Angelegenheit schreibt nun Rau-Mönchröden in der D. Obstbauztg. Nr. 14 u. a.: Nur die von Weinbauinspektor Klingmann in Frankental empfohlenen, von mir in meinem Gartenbauverein mit glänzendem Erfolge erprobten Holzwollgürtel sind zu empfehlen. Die Holzwollegürtel bestehen aus einem 15 cm breiten Holzwollestreifen, der fest um den Baum gelegt und mit Pergamentpapier überspannt wird, um die Holzwolle gegen Witterungseinflüsse zu schützen, denn nasse oder feuchte Holzwolle wird von den Schädlingen nur im Notfall angenommen. Da die Holzwolle elastisch ist, drückt sie sich in alle Ritzen der Rinde, so daß es nicht nötig ist, den Baum vor dem Anlegen des Gürtels abzukratzen. Auch eine Lehmunterlage erübrigt sich. Der Gürtel hat sich ausgezeichnet bewährt. Unter einem Holzwollegürtel fanden sich 125 Maden. Das ist fast die Hälfte mehr, als unter den Wellpappfanggürteln wahrgenommen wurden. Es kann also behauptet werden, daß die Holzwollegürtel den Wellpappgürteln überlegen sind. Ein Meter Holzwollegürtel stellt sich auf knapp 3 Pfg., so daß es durch Anwendung von Holzwollegürteln möglich ist, auch in großen Obstgärten auf dem Lande alle Bäume mit diesen Fanggürteln zu versehen. Statt der Holzwolle kann auf dem Lande auch ein 5—7 cm breites Heuseil benutzt werden, das mit Pergamentpapier überdeckt wird. Man sollte den Fanggürtel nicht zu hoch anbringen. Je niedriger er hängt, um so sicherer vernichten wir alle Maden. Mehrere Fanggürtel an einem Baume anzubringen, ist nicht nötig, da fast alle Maden den Baum vom Boden aus ersteigen. Der Fanggürtel sollte im Juni bis Juli nach der Heuernte angelegt werden, denn die Maden beziehen Ende Juli bis Mitte August ihre Winterquartiere. Nach dem 10. August findet die größte Besiedelung der Gürtel statt. Durch Verbrennen der Holzwolle- oder Heugürtel werden die Maden unschädlich gemacht. Durch Anstrich des Stammes mit 30prozent. Karbolineum werden die unterhalb des Gürtels überwinternden Maden abgetötet. —

Fusikladium: jetzt dritte Bespritzung mit Kupferkalkbrühe (bei sehr vielem Regen eine vierte und fünfte Bespritzung zu empfehlen): es soll damit die Ansteckung verhütet werden, die von nicht entfernten Blattresten und nicht getroffenen Zweigstellen aus sich auf Laub und junge Früchte verbreiten könnte. Ungefähr von der zweiten Hälfte des Juni ab trifft man auf der Oberseite der Blätter von Weichsel-, Kirsch-, Birn- und Quittenbäumen, seltener auch an Aepfel-, Zwetschen-, Pfirsich- und Aprikosenbäumen, wie auch auf Schlehen, die einer kleinen nackten schwarzen Schnecke oder einem Egel nicht unähnlichen, glänzend schwarzen Larven der Kirschblattwespe, deren grünlicher Körper zum Schutz von einer schwarzen Schleimschicht überzogen ist. Diese Kirschblattwespenlarven fressen das Blatt bis auf die Oberhaut der Blattunterseite und die stärkeren Nerven vollständig ab, sie skelettieren das Blatt. Im September verlassen die ausgewachsenen Larven den Baum, begeben sich unter dem Baum flach unter die Erde und verbringen innerhalb eines festen Kokons (Larvenhülle) den Winter. Da die Larven sich nicht bewegen, ist die Bekämpfung einfach. Man bespritzt die Bäume oder wenigstens die befallenen Aeste mit Tabakbrühe (Absud von Tabakstaub) oder mit Schmierseifenlösung (2 Kilo in 100 Liter Wasser gelöst); oder man bestäubt mit Tabakstaub oder mit zu Pulver zerfallenem, frisch gebranntem Kalk. Auch ein Auflockern der Erde von November bis Mai

Digitized by Google

staatlichen Obstbausachverständigen unter Uebernahme der durch die Nachprüfungen entstehenden Reisekosten auf die Staatskasse zur Verfügung stellen. Hinsichtlich der Einführung einer Oberamtsbaumwartprüfung sollen zunächst die Amtsversammlungen, denen nach den Bestimmungen der Bezirksordnung die Anstellung von Baumaufsehern ohne Einschränkung der Freiheit in der Wahl unter den Bewerbern zukommt, zur Stellungnahme veranlaßt werden, ob sie sich für den Fall der Einführung einer staatlichen Oberamtsbaumwartprüfung verpflichten, künftig nur noch Bewerber, die diese Prüfung erstanden haben, als Oberamtsbaumwarte anzustellen. Wenn von der Gesamtheit oder wenigstens der überwiegenden Mehrheit der in Betracht kommenden Amtsversammlungen in diesem Sinn Beschluß gefaßt würde, wäre das Ministerium nicht abgeneigt, eine Prüfung für Oberamtsbaumwarte nach den bereits vorliegenden Vorschlägen der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft einzurichten und die Kosten dieser Prüfung ohne Erhebung einer Prüfungsgebühr auf die Staatskasse zu übernehmen. Die vom Württembergischen Obstbauverein entworfenen Muster eines Dienstvertrags und einer Dienstanweisung für Oberamtsbaumwarte, werden in der neuen Fassung, die sie bei der Durchsicht durch die vom Württ. Obstbauverein eingesetzte Kommission am 29. Juli 1912 erhalten haben, im Württembergischen Wochenblatt für Landwirtschaft abgedruckt werden, ebenso der vom Württ. Obstbauverein im Jahr 1909 herausgegebene Entwurf eines Dienstvertrags für Gemeindebaumwärter. Die K. Oberämter und die Gemeindebehörden werden nach dem Erscheinen der Abdrücke noch besonders darauf aufmerksam gemacht werden. Fleischhauer.

Unsere Zentralvermittlungsstelle.

In diesem Jahr erhoffen wir in allen Obstarten eine namhafte, teilweise sehr reichliche Ernte. Unsere Zentralvermittlungsstelle hat schon die ersten Berichte an sämtliche württembergischen Tageszeitungen und an viele außerwürttembergische Zeitungen und Obstvermittlungsstellen hinausgegeben. Um eine praktisch wirkende Vermittlung zu unterhalten, ist die Mitarbeit unserer Mitglieder, insbesondere der Herren Vertrauensmänner, Vereinsvorstände und Baumwarte dringend nötig. Frühzeitige Nachricht über verkäufliche Obstmengen setzen uns in den Stand, für deren Unterbringung zu angemessenen Preisen zu sorgen. Eine unserer wichtigsten Aufgaben muß es sein, die Wochenmärkte zu gewissen Zeiten zu entlasten, um starke Preisdrückereien zu verhindern. Das erreichen wir, wenn größere einheitliche Obstmengen direkt an die Konsumenten übergeleitet werden. Wenn die Angebote rechtzeitig, d. h. schon mehrere Wochen vor der Reife der betr. Früchte einlaufen, so bleibt uns genügend Zeit, für die Bekanntgabe an den geeigneten Verkaufsstellen, bei Anmeldungen im letzten Augenblick muß jede Vermittlung versagen.

Den Vereinsvorständen erwächst somit in diesem Jahr eine besondere Pflicht; sie müssen ihren Mitgliedern dazu behilflich sein, den Lohn für ihre Mühe und Aufwendungen ungekürzt einzuheimsen. Hierzu ist notwendig, daß sie stets über Marktlage und Preise orientiert sind. Unsere Vermittlungsstelle gibt Berichte über den in- und ausländischen Obsthandel jeden Samstag im ganzen Lande, außerdem Dienstag und Donnerstag in den Stuttgarter Blättern, bekannt. Wenn eine oder die andere Tageszeitung diese von uns kostenlos zur Verfügung stehenden Berichte nicht veröffentlichen sollte, so nimmt sie eben an, daß ihr Leserpublikum kein Interesse dafür hat. Es bedarf dann wohl nur einer Anregung seitens der betr. Obstbauvereine. Die Blätter werden die Berichte zweifellos vollinhaltlich zum Abdruck bringen, sobald sie ein Interesse dafür erkennen. Die Redaktionen müssen wir um genaue Quellenangabe bei Veröffentlichung unserer Berichte bitten, da nebenher viele Notizen über Obsthandel ꝛc. laufen, deren Zuverlässigkeit nicht immer einwandsfrei ist.

Wie wichtig es ist, über die verfügbaren Obstmengen orientiert zu sein, hat uns das vergangene Jahr gezeigt. Durch zuverlässige Nachrichten vom Ausland unterstützt, konnten wir auf die vielen an uns gelangten Anfragen zutreffende Auskunft erteilen. Auch in diesem Jahr wird die Frage für unsere Mitglieder dringend: was können wir für unsere Produkte erzielen? werden die Preise für diese oder jene Obstart hoch oder niedrig sein? Die Zeiten sollten endgültig hinter uns liegen, wo wir uns dem blinden Zufall überließen, oder uns dem Zwischenhändler bedingungslos auslieferten. Aber nur mit zuverlässigen Unterlagen können die notwendigen Berechnungen aufgestellt werden. Und diese Unterlagen sind es, um die wir unsere Mitglieder heute bitten. Nur einheitliches Zusammenarbeiten macht unsere Vermittlungsstelle lebensfähig und wirksam.

Möge die hiermit ergehende Aufforderung zur regen Berichterstattung über Ernteaussichten, Schädlingsauftreten, verkäufliche Obstmengen von Erfolg begleitet sein.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

Digitized by Google

III. Monats-Kalender.

Juni.

Entspitzen am Zwergobst (wozu zu vergleichen „Obstbau", Mai, Nr. 5, S. 75 ff.). Keine Ausschläge an Stamm oder von den Wurzeln her dulden; Wasserschosse in der Krone manchmal recht geschickt zum Ausfüllen von Lücken. Unsere so reich behangenen Apfelbäume, Kirschenbäume ꝛc. (die Birnbäume marschieren heuer etwas hinten drein) können den immer mehr heranwachsenden Segen kaum tragen. Sie sind zwar selber so gescheit, sich zu „putzen", und unter manchem Kirschenbaum sah es schwarz aus von abgefallenen Blüten und Fruchtansätzen. Aber auch das, was droben bleibt, ist wahrhaftig noch genug und erfordert täglich, stündlich eine ganze Menge von „Speise und Trank", wenn's etwas Rechtes werden soll. Darum mit Wasser und Gülle (an die Wurzeln!) fleißig nachhelfen, namentlich wenn es trockenes, heißes Sommerwetter geworden ist. Zu viel kann man in diesem Punkt gar nicht tun. Das Gleiche gilt bei den ebenfalls überaus reich behängten Johannis- und Stachelbeeren; wer jetzt tüchtig mit Gießen (Wasser mit Gülle, oder auch Wasser allein) nachhilft, wird über Beerenabfall und schlechte Ernte nicht zu klagen haben. Vor allem werden sich durch solche Zufuhr von Flüssigkeit die Früchte, seien's nun Aepfel und Birnen oder seien's Johannis- und Stachelbeeren, viel vollkommener und schöner entwickeln und ausbilden. Schon der alte Griechendichter Pindar, der 521—441 v. Chr. lebte, war dieser Meinung, wenn er schrieb: „Das Beste ist das Wasser." Und bei Goethe heißt es: „Ohne Wasser ist kein Heil." Hiezu ist auch der Tau des Himmels zu rechnen, der für die Pflanzenwelt eine Bedeutung hat, die wir in ihrem ganzen Ausmaß vielleicht noch gar nicht kennen. Darum muß bei Wandbäumen, die unter einem Dach stehen und deshalb der Wohltat des Taus nicht teilhaftig werden, um so mehr morgens und abends bei warmem Wetter überspritzt werden, um so einen annähernden Ersatz für den mangelnden Tau zu bieten. Bei zu viel Früchten schneidet man nun die kleinsten und die ungünstig gestellten heraus, man verdünnt die Früchte; das geschieht am besten mit einer gewöhnlichen Schere. Bei umgepfropften Bäumen den Verband lösen, sonst schneidet er ein; das angewachsene Edelreis gehört gegen das Auffitzen von Raben ꝛc. durch zwei beigesteckte Stäbchen in T-Form geschützt.

Im Gemüsegarten verlangt der Juni fleißig Gießen, Felgen, Jäten. Was zu dicht gewachsen: ausdünnen und dann mit feiner Brause angießen. Was frisch gesetzt ist: morgens und abends tüchtig gießen. Wer Pech hatte mit erfrorenen Gurken, der stecke mit Anfang Juni getrost noch einmal Gurkenkerne. Behacken des Spargelbeets; auch flüssig düngen (mit Salzbeigabe). Ranken bei Gurken weg, was zu viel; Ranken bei Bohnen an die Stangen binden. Samen von Winterrettichen stecken. Herbst- und Wintergemüse säen (Rosenkohl, Wirsing, Gelbrüben ꝛc.). Den Erbsen Reisig geben. Erdbeerblüten mit schwarzem Auge: erfroren, also zeitig zu beseitigen, so daß die gesunden Blüten sich besser entwickeln können. Damit die nun bald reifenden Erdbeeren sich nicht beschmutzen oder den Schnecken zum Opfer fallen, werden die Stengel entweder zusammengebunden (besonders bei großfrüchtigen Erdbeeren nötig), oder der Boden unter ihnen wird mit Torfstreu oder Holzwolle belegt. Wer Tomaten hat zum Anheften, der mache sich ein Gestell aus vier Stäben um jede einzelne Tomaten-Pflanze. Die 1 m hohen Stäbe steckt man etwa 30 cm voneinander ebenso tief in den Boden und zwar mit der Richtung nach auswärts, so daß sie von der Pflanze sich abneigen. Je nach Höhe der Tomaten werden 2 Holzreifen oder Drähte an die Stäbe angebunden, an die später die Pflanzen mit Bast geheftet werden. Licht und Luft können auf diese Weise von allen Seiten eindringen und die Sonne wird die Früchte rascher zur Reife bringen.

Im Ziergarten: abgeblühte Blumenzwiebel, wenn die Blätter gelb geworden sind und ganz eingezogen haben, herausnehmen und trocken und sauber aufbewahren. Krokus, Tulpen, Scilla ꝛc. läßt man natürlich im Boden. — Die werden mit jedem Jahr schöner und vollkommener, was man bekanntlich von Hyazinthen nicht sagen kann.

Digitized by Google

Hochwachsende Blumen, Dahlien, Gladiolen 2c. mit Pfählen versehen. Schlingpflanzen anheften. Einfassungen in Ordnung halten. — Alle Topfpflanzen stehen und erfreuen sich jetzt im Freien. Nur haben sie da oft heiße Sonne auszuhalten. Um sie vor Austrocknen zu schützen, kommen sie bis an den Topfrand in die Erde. Gegen Regenwürmer und um dem Wasser ungehinderten Abfluß zu gewähren, schafft man einen Hohlraum unter dem Topf, indem man vor dem Einsetzen des Topfes einen starken Pfahl tief in die Erde stößt und ihn schräg im Kreise herum dreht, so daß man ein kegelförmiges Loch erhält, in das der Topf bequem hineinpaßt und wo er vor allem Gewürm geschützt ist. — —

Bei der Vermehrung unserer großfrüchtigen Erdbeeren, welche so überaus einfach und leicht ist, hat doch schon mancher Gartenbesitzer die weniger angenehme Erfahrung gemacht, daß die Früchte seiner selbstvermehrten Erdbeeren (Prestlinge) mit der Zeit immer kleiner und unfruchtbarer wurden, trotzdem er stets die schönsten und kräftigsten Ausläufer zur Neuanlage von Beeten genommen und auch sonst in der Pflege derselben, was Düngung und Reinlichkeit anbelangt, nichts versäumt hat Diesem häufigen Mißerfolg ist aber leicht zu begegnen und mit nur wenig Aufmerksamkeit ein sicherer Erfolg zu erwarten, wenn man folgendes beachtet. Bei Beginn der Erdbeerernte, werden auf den Beeten, welche natürlich nicht verwildert und verwachsen sein dürfen, und deren Pflanzen noch einzeln stehen, an alle Pflanzen, welche die größten und vollkommensten Früchte haben (um sie für später zu bezeichnen) kleine Stäbchen gesteckt, von allen anderen Pflanzen werden im Laufe des Juli und August alle Ausläufer sorgfältig abgeschnitten (nicht abgerissen), nur an den bezeichneten Pflanzen dürfen sich diese unbehindert entwickeln. Im September nun, bei nicht zu heißem, besser etwas regnerischem Wetter, werden diese Ausläufer sorgfältig mit den Wurzeln, womöglich mit etwas Ballen, herausgenommen, von den Ranken abgeschnitten und nun können die jungen Pflanzen sofort auf gut hergerichtete Beete gepflanzt werden. Bedingung ist, daß seit Jahren keine Erdbeeren auf diesen Beeten gestanden haben. Bei guter Pflege, welche nur im genügenden Gießen und Spritzen, sowie Reinhalten besteht, ist schon im nächsten Jahre eine sehr befriedigende Ernte zu erwarten. Mit dieser kleinen Mehrarbeit treiben wir eine Art Zuchtwahl, welche uns sicheren Erfolg und damit viel Freude bringt. Die Erfahrung hat längst gelehrt, daß die üppigsten und kräftigsten Ausläufer stets an den weniger fruchtbaren und kleinere Früchte bringenden Erdbeerpflanzen wachsen und somit bei Verwendung derselben eine Verschlechterung der Sorten unvermeidlich ist. Wir sollten überhaupt schon im eigenen Interesse im ganzen Gartenbetrieb, ob wir durch Samen, Stecklinge, Ausläufer oder durch Edelreiser vermehren, immer nur von den allerbesten und vollkommensten Pflanzen, bezw. von den die besten und vollkommensten Früchte tragenden Standbäumen, die Weiterzucht und Vermehrung vornehmen. W. Hering.

IV. Schädlings-Kalender.

Juni.

Wer jetzt seine Bäume von den Frostspannerraupen übel zerfressen sieht, der versäume nicht, im Herbst Leimringe um seine Bäume zu legen. Durch Schaden soll man bekanntlich klug werden. Es ist fast kein Schädlingsbekämpfungsmittel so sicher wirksam, wie der Leimring. Wird er richtig angelegt und die vorgeschriebene Zeit unterhalten, so wirkt er totsicher. Hat man mehrere Jahre hintereinander Gürtel angewandt, so kann man aussetzen, wenn nicht ein guter Nachbar in nächster Nähe ist, der die Frostspanner trotz guten Beispiels sorgfältig weiterzüchtet. — Die Frostspanner werden bald durch die Gespinstmotte an Aepfeln und Steinobst abgelöst werden. Als ganz junge Räupchen oder Eier überwinternd, erscheinen sie Anfang Juni mit ihrem schleierähnlichen Gespinst, wechseln 3—4 mal ihren Platz und verpuppen sich dann. Also die Baumspritze zur Hand und als Füllung vielleicht am besten eine Lösung von Harzölseife. Als sehr praktisch hat sich der Selbstschlußhahn an langem Bambusstab bewährt, der es ermög-

Digitized by Google

licht, in jedes solches Nest einen scharfen Schuß der verderbenbringenden Flüssigkeit zu geben. Auch das Ausbrennen mit der Raupenfackel hilft. — Gegen die „Obstmade“ (Apfelwickler, „Wurm“ im Apfel) kennt man eigentlich nur ein Mittel, sie zu vertilgen, und das besteht darin, daß man die Bäume von Zeit zu Zeit leicht schüttelt, das abgefallene madige Obst auflieſt und zu Viehfutter verwendet oder sonst vernichtet. Aber dem wird nicht mit Unrecht entgegengehalten, daß, wenn man das wurmstichige Obst nicht sofort sammelt, der „Wurm“ schon Abschied genommen hat und überall eher als im Apfel zu finden ist. Und je nach der Unterkultur unter dem Baum verbietet sich das Zusammenlesen des Obstes wegen des nicht zu vermeidenden Schadens von selber. Demnach kein Allheilmittel, das Auflesen und Beiseiteschaffen des Fallobstes, aber immerhin eine nützliche Arbeit, die man, wenn sie überhaupt möglich ist, nicht unterlassen sollte. Zu dieser Angelegenheit schreibt nun Rau-Mönchröden in der D. Obstbauztg. Nr. 14 u. a.: Nur die von Weinbauinspektor Klingmann in Frankental empfohlenen, von mir in meinem Gartenbauverein mit glänzendem Erfolge erprobten Holzwollgürtel sind zu empfehlen. Die Holzwollegürtel bestehen aus einem 15 cm breiten Holzwollestreifen, der fest um den Baum gelegt und mit Pergamentpapier überspannt wird, um die Holzwolle gegen Witterungseinflüsse zu schützen, denn nasse oder feuchte Holzwolle wird von den Schädlingen nur im Notfall angenommen. Da die Holzwolle elastisch ist, drückt sie sich in alle Ritzen der Rinde, so daß es nicht nötig ist, den Baum vor dem Anlegen des Gürtels abzukratzen. Auch eine Lehmunterlage erübrigt sich. Der Gürtel hat sich ausgezeichnet bewährt. Unter einem Holzwollegürtel fanden sich 125 Maden. Das ist fast die Hälfte mehr, als unter den Wellpappfanggürteln wahrgenommen wurden. Es kann also behauptet werden, daß die Holzwollegürtel den Wellpappgürteln überlegen sind. Ein Meter Holzwollegürtel stellt sich auf knapp 3 Pfg., so daß es durch Anwendung von Holzwollegürteln möglich ist, auch in großen Obstgärten auf dem Lande alle Bäume mit diesen Fanggürteln zu versehen. Statt der Holzwolle kann auf dem Lande auch ein 5—7 cm breites Heuseil benutzt werden, das mit Pergamentpapier überdeckt wird. Man sollte den Fanggürtel nicht zu hoch anbringen. Je niedriger er hängt, um so sicherer vernichten wir alle Maden. Mehrere Fanggürtel an einem Baume anzubringen, ist nicht nötig, da fast alle Maden den Baum vom Boden aus ersteigen. Der Fanggürtel sollte im Juni bis Juli nach der Heuernte angelegt werden, denn die Maden beziehen Ende Juli bis Mitte August ihre Winterquartiere. Nach dem 10. August findet die größte Besiedelung der Gürtel statt. Durch Verbrennen der Holzwolle- oder Heugürtel werden die Maden unschädlich gemacht. Durch Anstrich des Stammes mit 30prozent. Karbolineum werden die unterhalb des Gürtels überwinternden Maden abgetötet. —

Fusikladium: jetzt dritte Bespritzung mit Kupferkalkbrühe (bei sehr vielem Regen eine vierte und fünfte Bespritzung zu empfehlen): es soll damit die Ansteckung verhütet werden, die von nicht entfernten Blattresten und nicht getroffenen Zweigstellen aus sich auf Laub und junge Früchte verbreiten könnte. Ungefähr von der zweiten Hälfte des Juni ab trifft man auf der Oberseite der Blätter von Weichsel-, Kirsch-, Birn- und Quittenbäumen, seltener auch an Aepfel-, Zwetschen-, Pfirsich- und Aprikosenbäumen, wie auch auf Schlehen, die einer kleinen nackten schwarzen Schnecke oder einem Egel nicht unähnlichen, glänzend schwarzen Larven der Kirschblattwespe, deren grünlicher Körper zum Schutz von einer schwarzen Schleimschicht überzogen ist. Diese Kirschblattwespenlarven fressen das Blatt bis auf die Oberhaut der Blattunterseite und die stärkeren Nerven vollständig ab, sie skelettieren das Blatt. Im September verlassen die ausgewachsenen Larven den Baum, begeben sich unter dem Baum flach unter die Erde und verbringen innerhalb eines festen Kokons (Larvenhülle) den Winter. Da die Larven sich nicht bewegen, ist die Bekämpfung einfach. Man bespritzt die Bäume oder wenigstens die befallenen Aeste mit Tabakbrühe (Absud von Tabakstaub) oder mit Schmierseifenlösung (2 Kilo in 100 Liter Wasser gelöst); oder man bestäubt mit Tabakstaub oder mit zu Pulver zerfallenem, frisch gebranntem Kalk. Auch ein Auflockern der Erde von November bis Mai

Digitized by Google

unter den befallenen Bäumen mit nachherigem Feststampfen trägt zur Vernichtung bei; wo es möglich ist, sollen Hühner auf die aufgelockerte Erde gelassen werden, da sie die Kokons aufsuchen und fressen. Ueberhaupt wird, soweit angängig, überall unter den Obstbäumen, soweit die Wurzeln reichen, der Boden gut gelockert. Junge Bäume, in diesem Frühjahre frisch gepflanzt, brauchen solche Bodenlockerung doppelt und dringend zum Anwachsen und Gedeihen. —

Noch etwas zum Schluß für ärgerliche Leute; vom alten Peter Hebel:

Zum Frühling sprach der liebe Gott:
„Deck' jetzt dem Bienlein seinen Tisch!"
Darauf der Kirschbaum Blüten trug,
Viel tausend Blüten, weiß und frisch.
Zum Sommer sprach der liebe Gott:
„Deck' auch dem Spätzlein seinen Tisch!"
Darauf der Kirschbaum Früchte trug,
Viel tausend Kirschen, rot und frisch.

V. Literatur.

Weinbau und Weinbereitung. Von Dr. E. Molz, Halle. Mit 43 Abb. Thomas Volksbücher Nr. 102—104. Brosch. 60 Pfg., geb. 85 Pfg., für Mitglieder der Deutschen Naturwissenschaftl. Gesellschaft 54 Pfg., geb. 79 Pfg. Theod. Thomas Verlag, Leipzig.

Verfasser (stellv. Vorstand der Versuchsstation für Pflanzenkrankheiten der Landwirtschaftskammer in Halle) legt seine Erfahrungen nieder, welche er sich in langjähriger Praxis in eigenem Weinbaubetriebe erworben hat. Nach einer kurzen geschichtlichen Einleitung behandelt er den Weinstock und seine Organe, die wichtigsten Traubensorten, die Vermehrung des Weinstockes, die Anlage eines Weinberges, die Erziehungsarten der Rebe, die regelmäßigen Arbeiten im tragbaren Weinberge, Krankheiten und Schädlinge des Weinstockes, Traubenreife, Weinlese und Behandlung der geernteten Trauben, die Weingärung, die sachgemäße Weinverbesserung, die Behandlung des Weines im Keller, die Rotweinbereitung, die Dessert- und Süßweine und ihre Herstellung, die Schaumweinbereitung, die Krankheiten und Fehler der Weine, die Weinfässer und ihre Behandlung und fügt schließlich noch einige wichtige Bestimmungen des deutschen Weingesetzes vom 7. April 1909 an.

„Die heutige Einmachkunst der Hausfrau" Mit Bereitung von Salaten und Kompotts. Ein Hilfsbuch für den sparsamen Haushalt. Ueber 150 gute Rezepte und Anweisungen. Herausgegeben von Elfriede Beetz. Preis 90 Pfg., Porto 10 Pfg. Verlag E. Abigt, Wiesbaden.

Die praktische Hausfrau muß stets zur richtigen Zeit größere Vorräte von Obst- und Beerenfrüchten, Fruchtsäften, Gemüsen einmachen bezw. für späteren Gebrauch konservieren, denn damit wird sie die beträchtlichsten Ersparnisse im Haushalt erzielen und die nacheinander folgenden Ausgaben fallen auch ihr nicht schwer, weil sie sich auf die ganze fruchtbare Zeit des Jahres verteilen. Das vorliegende Buch mit 150 Rezepten und Anweisungen muß der wirtschaftlich denkenden Hausfrau willkommen sein und wird sich durch die Ersparnisse im Haushalt bezahlt machen. Man wird es stets neben einem Kochbuche benötigen.

VI. Kleine Mitteilungen.

Mindestpreise für 1914. Der Deutsche Pomologenverein in Eisenach hat unter Beteiligung von Vertretern des Obstbaus, Obsthandels und der Konservenindustrie in einer Sitzung am 15. Mai folgende Mindestpreise für die 1914er Ernte festgesetzt:

Rote Johannisbeeren	15	Mk. p.	50 kg
Weiße „	18	„ „	50 „
Schwarze „	25	„ „	50 „
Stachelbeeren, grün	12	„ „	50 „
„ reif	10	„ „	50 „
„ verpackt	20	„ „	50 „
Garten-Himbeeren	30	„ „	50 „
Erdbeeren, Faßware	25	Mk. p.	50 kg
„ Korbware	30	„ „	50 „
Garten-Brombeeren	40	„ „	50 „
Sauerkirschen, Ostheimer W.	23	„ „	50 „
„ Schattenmorelle	25	„ „	50 „
Zwetschen, Früh-	10	„ „	50 „
„ Spät-	5	„ „	50 „
„ Schüttelware i. Waggon	3	„ „	50 „
Mirabellen	15	„ „	50 „
Reineclauden	12	„ „	50 „

Für Süßkirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Aepfel und Birnen sind keine Mindestpreise festgesetzt.

Digitized by Google

Aus Baden wird uns geschrieben: Um den Absatz der auf 10 000 Zentner geschätzten **Erdbeerernte** in der Umgegend von Bühl zu fördern, finden mit Beginn der Ernte täglich zwei Märkte statt, früh um 4 Uhr und nachmittags. Die Früchte kommen in 5—6 Pfund fassenden Spankörben zum Verkauf, in welche die Erdbeeren gleich auf den Feldern gepflückt werden. In den südlichen Lagen färben sich bereits die Beeren, so daß, wenn die ersehnte warme Witterung eintritt, die Ernte beginnt.

F. **Zum Ruhme der Amsel.** In den letzten Jahren befassen sich sogar die gesetzgebenden Körperschaften mit der Frage, ob die Amsel noch einen Schutz verdient. Es ist festgestellt, daß sie entartet ist, und den guten Ruf ihrer Voreltern schmählich zunichte gemacht habe. Der „Obstbauler" beklagt sich bitter über den ungezogenen Kerl, der es gerade auf die wertvollsten Früchte seines Gartens abgesehen habe, ein „Schlecker" schlimmster Sorte! Trotz dieser schlechten Eigenschaften entschließt man sich aber nur sehr schwer gegen sie vorzugehen, ist sie doch ein Verkünder des Frühlings und erfreut das geplagte Menschenkind vom frühsten Morgen bis Abend durch ihre Liebeslieder. Und nun ist in ihr sogar eine Gesangskünstlerin erster Güte „entdeckt" worden. In der Fster.-Zeitg. teilen die Herren Cornell Schmitt und Dr. Hans Stadler (Lohr) ihre diesbezüglichen, sehr interessanten Beobachtungen mit, denen wir u. a. entnehmen, daß sie seit drei Jahren an die dreitausend Amselstrophen aufgezeichnet haben und bei der Vergleichung zu dem Ergebnis gekommen sind, daß der Amselgesang sich von Jahr zu Jahr ändert.

In dem Artikel wird dann erzählt: Als wir im Jahre 1912 Anfang März mit unseren Beobachtungen begannen, fiel uns auf, daß keine Amselstrophe der anderen glich. Nach unseren neuesten Erfahrungen ist es aber doch anders. Jedenfalls war zuerst unser Ohr noch nicht so auf das Charakteristische eingestellt. Im Mai 1912 tauchten zwei Motive auf, die von den Nachbaramseln begierig aufgenommen wurden und gegen Schluß der Gesangszeit (Ende Juni) Gemeingut sämtlicher Garten- und Waldamseln geworden waren. Nur eine Enklave, etwas abseits der Straße Lohr-Steinfeld gelegen, wehrte sich gegen das Eindringen dieser banalen Gesänge. Die Gelbschnäbel dieses Bezirkes strebten einem künstlerischen Vorbild nach. Die Erfinderin dieses Gesanges war in ihrer Mitte aufgetaucht und hatte aus vier einfachen Tönen unter Anwendung vieler dem Kontrapunktisten bekannten Kniffe ein prachtvolles Lied gezimmert, das stets mit dem aufwärtsgeschlagenen, gebrochenen G dur-Dreiklang endete. Freilich erreichte in diesem Jahre (1912) keine Nachahmerin ihr Vorbild ganz. Und merkwürdigerweise auch im nächsten Jahre nicht. In diesem Frühjahr aber (1914) erklingt in jenem Bezirk und im weitesten Umkreis überall der G dur-Dreiklang. Die Künstlerin hat der ganzen Gegend ihr Gepräge aufgedrückt. Die auch für unser Ohr schönste Melodie hat auf der ganzen Linie gesiegt und selbst bei den Gartenamseln des benachbarten Dorfes Sendelbach Eingang gefunden.

Auch die anfangs erwähnten zwei Motive treten heute (im dritten Jahre) noch sehr häufig auf, wenn auch meist etwas abgeändert. Aber stets sind sie sofort kenntlich am Rhythmus. Der einmal festgelegte Rhythmus scheint am längsten beibehalten zu werden, die Intervalle verschieben sich leichter.

Die Amsel, die im vorigen Jahre in unserem Hausgarten nistete und von uns aufs eingehendste beobachtet worden war, hat zuerst die zwei schon öfter erwähnten Motive wundervoll verknüpft. Dann fand sie Gefallen an der Trillerpfeife des Eisenbahnschaffners, denn der Garten liegt zwei Minuten vom Bahnhof entfernt; dann brachte sie diese Imitation an sehr geeigneter Stelle ihrer ersten Komposition an, schuf durch Umkehrung des zweiten Motivs einen nach oben geführten Lauf in Sekundenschritten und brachte zum Schluß das ganze Lied in einer Formvollendung, daß es den hellen Neid der Nachbaramseln erregte. Zu unserer Freude singt die Künstlerin auch in diesem Jahre wieder an gewohnter Stelle. Immer wieder kehren die einzelnen Teile ihres Gesanges vom Vorjahr wieder, aber zu einer schönen Verbindung ist sie bis jetzt noch nicht gelangt.

Daß die Amsel überhaupt gern imitiert, besonders dann, wenn sie im Vorfrühling ihren Pianissimo-Gesang anstimmt, verträumt plaudert, wie man es nennen könnte, ist bekannt. Wir hörten, wie die Amsel den Grün- und Schwarzspecht, Baumläufer und Star vorzüglich kopierte dazu an vier Orten, die an Bahnhöfen liegen, die schon erwähnte Imitation der Schaffnerpfeife. Darum nahm es uns nicht Wunder, als wir sogar mit Liedanfängen überrascht wurden, wie „Mein lieber Schwan", „Brüderlein fein", und „Ich bin die Tochter des Regiments". Ja, eine gab sich ganz modern und erfreute einen der beiden Beobachter mit einem Morgenständchen, indem sie „Puppchen" vortrug mit einem Eifer, der einer besseren Sache würdig gewesen wäre.

So sieht man also, daß die Amsel dem Fortschritt huldigt, das brauchbare Neue da nimmt, wo sie es immer findet und mit bewährtem Alten verbindet. Nur die konservativen Vogelsänger wie z. B. der Kuckuck bleiben beim Althergebrachten. So hat es der Vater, der Großvater und der

Digitized by Google

Urahne gehalten. Warum sollten sie mit dem Brauch brechen?

F. **Die Temperatur im Baumstamme.** Die Frage, ob die Pflanzen eine Eigenwärme besitzen, ist schon oft zu lösen versucht worden, erstmals im Jahre 1775. Neuerdings hat Erich Leick, der „Naturwissenschaftlichen Wochenschrift" zufolge, die seitherigen zahlreichen Versuche, die Innentemperatur von Baumstämmen zu messen, in einer interessanten historisch-kritischen Darstellung zusammengestellt („Ueber den Temperaturzustand verholzter Achsenorgane". „Mitteilung des naturwissenschaftlichen Vereins für Neuvorpommern und Rügen"). Das Ergebnis ist, daß die Temperaturen im Innern von Baumstämmen in der Tat mehr oder weniger erheblich von den Lufttemperaturen abweichen. Diese Abweichungen sind aber ausschließlich durch die physikalischen Verhältnisse hervorgerufen (schlechtes Wärmeleitungsvermögen des Holzes und des Korkes, Kommunikation des Bauminnern mit den tieferen Erdschichten vermittels des Saftstroms usw.) und dürfen nicht mit vitalen Vorgängen in unmittelbare Verbindung gebracht werden. Die sicher vorhandene Wärmeproduktion im lebenden Gewebe kann den Temperaturzustand des gesamten Stammes nur in so geringem Maße beeinflussen, daß sie wegen der zahlreichen Fehlerquellen der Untersuchungsmethoden niemals durch direkte Messung ermittelt werden kann.

F. **Bienenzucht.** In der Reichstagssitzung vom 11. Februar d. J. teilte Ministerialdirektor v. Jonquières mit, daß ein Gesetzentwurf zur Bekämpfung der Bienenkrankheiten bereits der kommissarischen Beratung unterliege, es stehe aber noch nicht fest, wann die Vorlage an den Reichstag komme.

Brief- und Fragekasten.

H. in D. Schöner von Boskoop. Nach dem holländischen Gärtnerort Boskoop. Dreißig Prozent aller holländischen Baumschulen findet man im Boskooper Bezirk. — Die Champagner-Renette stammt aus der Champagne (Frankreich). F.

Albert Schöck, Stuttgart
Sofienstr. 14 u. 14a, Ecke Gerberstr. Tel. 2811.
Fabrik und Lager künstlicher Düngemittel, Unkrautvertilger, Pflanzenschutz- und Hilfsmittel zur Gartenpflege. [43
Ausführlicher Katalog gratis und franko.

Baum- und Hagpfähle
mit Quecksilbersublimat imprägniert
Haltbarkeit durchschnittlich 17 Jahre
empfiehlt preiswert [27
Tettnang (Württemberg). **Hermann König,** Imprägnier-Werke.

Tenax-Kupfervitriolpräparat
zum Bespritzen der Obstbäume gegen Schorf,
sowie gegen sämtliche pilzliche Schädlinge. [60
Wirkung gleich Kupferkalkbrühe. Von Autoritäten vorzügl. begutachtet. Man verlange Prospekt. Preis p. Kilo 70 ₰, bei 5—10 Kilo u. mehr 65 ₰.
Niederlage b. Albert Schöck, Stuttgart, Sofienstr. 14. Tel. 2811.
Alleiniger Fabrikant Fr. Gruner, Chem. Fabrik, Esslingen a. N.

Württ. Obstbauverein.
Unsere
Zentralvermittlungsstelle :: für Obstverwertung ::
befindet sich
Eßlingerstr. 151, Stuttgart,
sie hat Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 8—12 Uhr vorm. und 2—6 Uhr nachm., Samstag nachm. bis 2 Uhr.**
Die Vermittlung geschieht unentgeltlich.
Angebot- und Nachfragelisten sind prompt und franko erhältlich.

Reklamationen wegen Ausbleibens einz. Nummer unserer Zeitschriften sind im Laufe des folgenden Monats an das Sekretariat zu richten, von welchem sie sofort unentgeltlich erledigt werden, und ebenso wollen **Adreßveränderungen** denselben mitgeteilt werden; für später reklamierte Nummern sind für den „Obstbau" pro Stück 30 Pfg. mit der Bestellung an den Kassier einzusenden.

Die **Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei**
empfiehlt sich zur
Anfertigung von Druckarbeiten aller Art.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich: Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 7. | Stuttgart, Juli. | 1914.

Oberamtsbaumwart Giray †.

Erst nachträglich sind wir in der Lage, einem treuen Mitglied unseres Württ. Obstbauvereins den letzten Gruß in das schon seit über zwei Monaten geschlossene Grab nachzurufen. Es ist Oberamtsbaumwart Giray, in Wittschwende im Alter von 74 Jahren gestorben. Fast zwei Jahrzehnte hindurch hat der Verstorbene die Geschäfte des Oberamtsbaumwarts für das Oberamt Leutkirch mit Fleiß und Treue besorgt und mehr als einmal konnte ihm der Ausschuß unseres Vereins seine Anerkennung durch Auszeichnungen, Prämien und Diplome aussprechen. Der große Leichenzug in Bergatreute bewies, daß ein überall geschätzter Mann zur letzten Ruhe getragen wurde. Am Grabe wurden Kränze niedergelegt von der Amtskörperschaft des Oberamtsbezirks Leutkirch, vom Landwirtsch. Bezirksverein Leutkirch und von dessen Obstbauabteilung, vom Obstbauverein Waldsee, vom Militärverein und Gesangverein Bergatreute und von der Baumwärtervereinigung des Bezirks Leutkirch. Auch der Württ. Obstbauverein widmet dem Verstorbenen ein dankbares Andenken.

I. Praktischer Obstbau.

Vereinsgärten.

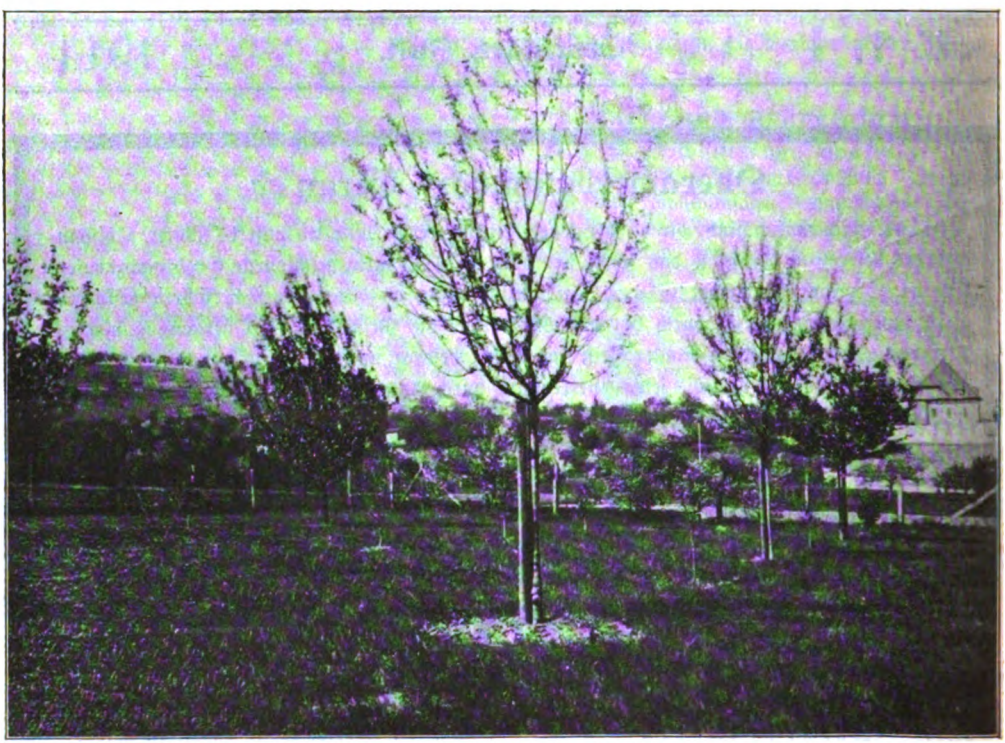
Mit einer Abbildung.

Einen eigenen Mustergarten zu besitzen, in welchem den Mitgliedern Belehrungen über Pflanzung, Schnitt usw. erteilt, wo Sorten auf ihre Brauchbarkeit erprobt werden können, ist der Wunsch fast aller Obstbauvereine. Dieser Wunsch ist auch mancherorts in die Tat umgesetzt worden. Mit welchem Erfolg — davon verlautet leider selten etwas. Leider! Es wäre doch für einen Verein, der sich mit der Absicht trägt, einen eigenen Garten anzulegen, gewiß von Vorteil, wenn er gewissenhafte Berichte über Erfolge oder Mißerfolge von anderer Seite vorfinden würde. Unwillkürlich drängt sich uns hierbei die Mutmaßung auf, als ob die Erfolge stark in der Minderheit sein müßten; denn wenn solche vorhanden wären, würden sie auch mehr an die Öffentlichkeit kommen. Betrachten wir deshalb diese gewiß nicht unwichtige Frage und die dabei in Betracht kommenden Gesichtspunkte einmal hier in unserem Vereinsorgan näher und zwar das einfache Für und Wider ohne jede Schlußfolgerung; die letztere mögen sich die Interessenten selbst ziehen. Ob solch ein Mustergarten für einen Verein vorteilhaft ist oder nicht, das untersteht dem alleinigen Urteil der Beteiligten; sprechen doch so viele besondere

Digitized by Google

Umſtände hier mit, Platzfragen, Geldfragen, lokale Verhältniſſe, Güterwert, Perſonenfragen uſw., ſo daß von fremder Seite weder zu- noch abgeraten werden kann.

Wenn ein Orts- oder Bezirksverein die Anlage eines eigenen Gartens ins Auge faßt, ſo tritt an ihn zuerſt die Frage heran: Wo finden wir ein paſſendes Grundſtück? Ich übergehe die Geldfrage hier abſichtlich, denn ohne einen entſprechenden Kaſſenbeſtand iſt der Gegenſtand überhaupt nicht diskutabel. Die etwa vom Staat, von der Gemeinde, von landwirtſchaftlichen Vereinen zu erhoffenden Beiträge ſpielen eine kleine Rolle, da ſie bei der Anlage aufgebraucht werden. Grund und Boden muß mindeſtens von ſolcher Beſchaffenheit ſein, daß ein geſundes, kräftiges Pflanzenwachstum von vornherein garantiert iſt. Nichts macht einen traurigeren Eindruck, als eine gemeinſchaftliche Anlage, die nach wenigen Jahren ins Stocken gerät und mit künſtlichen Mitteln aufrecht erhalten werden muß. Alſo womöglich beſter Ackerboden. Wo ſoll der Garten liegen? Dieſe Frage iſt, zum Schaden der Beteiligten, ſelten mit der nötigen Gründlichkeit vorberaten worden. In nächſter Nähe des Orts, der Stadt, werden die Demonſtrationen viel zahlreicher beſucht ſein, als an abgelegener Stelle. Aber hier iſt Grund und Boden meiſt ſehr teuer. Das Vereinsvermögen reicht nur für ein kleines Fleckchen und damit iſt nicht viel anzufangen. Alſo weiter ab! Damit iſt der erſte Fehler begangen. Wenn man ſich vergegenwärtigt, daß der Garten nur kurze Zeit ſeinem Zweck dienlich ſein kann — wenn die Bäume herangewachſen ſind, ſo kann nur wenig mehr an denſelben demonſtriert werden —, ſo ſollte man möglichſt die Ortsnähe aufſuchen; man hat dann die Gewißheit, daß der Platz in dieſer Zeit erheblich im Grundwert ſteigt. Eine Anleihe, die man zum Zweck des Ankaufs aufnehmen müßte, braucht uns keine



Landwirtſchaftlicher Teil unſeres Vereinsgarten II in Cannſtatt.

Digitized by Google

Sorge zu machen. Die Frage: „Welchem Zweck soll der Garten dienen“? kommt schon bei Auswahl des Grundstücks in Erwägung. Handelt es sich darum, dem städtischen Gartenbesitzer Belehrung über die Behandlung von Formbäumen zu verschaffen, so ist ein abgelegener Platz zwecklos. Der Garten muß im Gegenteil so liegen, daß der Vorübergehende tagtäglich erinnert wird: es gibt hier einen Obstbauverein, der mir viel Nutzen bringen kann, wenn ich ihm als Mitglied beitrete. Die Vereinsmitglieder selbst sagen sich: das habe ich mitschaffen helfen! Sie sind stolz darauf und ahmen das hier gegebene Beispiel in ihren Gärten nach.

Nur höchst selten kommt ein Verein in die Lage, von der Gemeinde oder einem wohlwollenden Obstbauförderer ein passendes Gelände zur Verfügung gestellt zu erhalten. In den weitaus meisten Fällen verschlingt die Erwerbung des Platzes ein bedeutendes Kapital, und ein Verein muß schon auf sehr festen Füßen stehen, wenn er sich zum Ankauf entschließt. Andererseits haben weitblickende Vereinsleitungen durch die Erwerbung passender Plätze den Vermögensstand ihrer Vereine wesentlich gehoben. Zur einstweiligen Benützung überlassene Gärten befriedigen nicht in dem Maße wie erworbene, da über die Zeit der Ablösung in den wenigsten Fällen vorherige Abmachungen getroffen werden können. Weitabgelegene Gärten kommen nur für landwirtschaftlichen Obstbau in Betracht. Sie sind eigentlich völlig überflüssig, da ein Rundgang in der Flur unter sachverständiger Leitung ungleich mehr Belehrendes bietet, als eine Vereinsanlage zeigen kann.

Vor der Bepflanzung sind die vorbereitenden Arbeiten zu erledigen. Da ist zuerst die Umzäunung. In der Stadt muß schon etwas aufs „Aeußere“ verwendet werden. Einbetonierte T-Eisenstäbe oder gebrauchte Siederohre mit 1,20 m hohem Drahtgeflecht und 2 Stacheldrähten, erfüllen den Zweck am besten. 1,50 Mark per laufenden Meter, ohne Türe und Einfahrt, müssen hier mindestens in Voranschlag genommen werden. Auf dem Land dagegen genügt ein mit Holzpfosten befestigtes, 1 m hohes, billiges Drahtgeflecht, das auf der Innenseite einreihig mit Weißdorn bepflanzt ist. Gegen Diebstahl schützen vorläufig einige Stacheldrähte; nach 5—6 Jahren schützt die herangewachsene Weißdornhecke. Eine solche Einzäunung kostet etwa den dritten Teil der vorgenannten. Sparsamkeit ist hier bei der verhältnismäßig kurzen Dauer der Anlage wohl angebracht. Anders verhält es sich mit der Bodenbearbeitung. Hier darf nicht gespart werden. Formobstbäume können sich nur auf rigoltem Boden dauernd wohlbefinden. Ist das Rigolen mit Pflugarbeit möglich, umso besser. Vorherige Bodenuntersuchung und Beibringung etwa fehlender Nährstoffe als Vorratsdüngung schützt vor späteren Mißerfolgen.

Bei Anlage der Wege muß auf zahlreiches Publikum Rücksicht genommen werden; die meisten Wege in Demonstrationsgärten sind zu schmal angelegt. Die wenigsten Unterhaltungskosten verursachen Graswege; richtig angelegt, nach der Mitte zu erhöht, mit gutem Grassamen besät und öfters abgemäht, sind diese Wege bei jedem Wetter begehbar. Die Unterhaltungskosten beschränken sich auf das Abmähen des Grases und das alljährliche Abstechen der Kanten. Bei der Bepflanzung muß vor allen Dingen auf die Zukunft des Grundstücks Rücksicht genommen werden. Innerhalb der Baulinie sollte von Hochstämmen ganz abgesehen werden. Einige Halbstämme, wenige wagrechte Cordons, eine nicht zu ausgedehnte Spalierwand, im übrigen Pyramiden und Buschbäume auf die entsprechenden Entfernungen verteilt und in den wertvollsten, für die einzelnen Formen am besten passenden Sorten — damit können wir eine musterhafte Pflanzung schaffen. Je jünger die Bäume genommen werden, desto länger kann man ihre Weitererziehung vordemonstrieren. Hier ist mancher Verein in den Fehler verfallen, zu große und natürlich dementsprechend auch teure Bäume zu pflanzen, zum Schaden seiner Kasse; in kurzer Zeit hat der Garten an Wert eingebüßt, weil es nichts mehr darin zu zeigen gibt. Ein Vereinsgarten braucht auch durchaus nicht auf einmal fertig bepflanzt zu werden, umso länger erfüllt er seinen Zweck. Erst der Zweck und dann die Rücksicht auf das Aussehen! Wo irgend in absehbarer Zeit eine vorteilhafte Veräußerung des Gartens nicht in Aussicht steht, muß eine einheitliche Bepflanzung mit Hoch- oder Halbstämmen, sozusagen als Gerippe, den Grundstock bilden,

Digitized by Google

(siehe die beigegebene Abbildung des landwirtschaftlichen Teils unseres Vereinsgartens II in Cannstatt). Nur solcherart angelegte Gärten bilden später ein wertvolles Verkaufsobjekt. Dazwischen kann als Demonstrationsmaterial alles gepflanzt werden, was zu diesem Zweck den lokalen Verhältnissen entsprechend gebraucht wird. Versäumt man diese Grundlage, so kann eine Entwertung mit der Zeit nicht ausbleiben.

Die Unterhaltungskosten müssen aufs unumgänglichste beschränkt bleiben, das beachte man wohl von vornherein. Eine Verpachtung, wenn möglich an den Pfleger und Beaufsichtiger der Anlage und Unterbau von Gemüse, Kartoffeln, vermindert die Unterhaltungskosten, hebt sie unter Umständen auf; sie tut dem Wachstum der Bäume keinen Eintrag, der Garten kann seinen Zweck trotzdem erfüllen.

Daß ein Vereinsgarten nur dann einen Wert hat, wenn der richtige Fachmann zur Vorzeigung und Erklärung der Arbeiten an den Bäumen zur Verfügung steht, ist selbstverständlich; ein Baumwart mit einer zehnwöchentlichen Ausbildung genügt nicht.

Der Nutzen von Vereinsgärten ist stets ein indirekter und zwar je nach den gebotenen Belehrungen mitunter ein recht erheblicher. Mit Reinerträgen ist nicht zu rechnen oder frühestens in dem Augenblick, wenn der Garten für Demonstrationszwecke wertlos wird. Jeder Verein, der sich künftig mit der Anlage eines Mustergartens befaßt, möge deshalb die Frage, ob notwendig oder nicht, in den Vordergrund stellen. Wenn der erhoffte erzieherische Wert für eine größere Zahl ungeschulter Obstzüchter die aufzuwendenden Mittel rechtfertigt, und wenn kein vorbildliches Material bei Privatbesitzern in der Nähe vorhanden ist, dann dürfte der Angelegenheit unter Beachtung der oben angeführten Gesichtspunkte näher getreten werden. G. Schaal.

Birnenabfall.

Man hat in der letzten Zeit beinahe übereinstimmend gelesen, daß die Birnen so stark abfallen, was bei der allzureichen Blüte nicht zu sehr überraschen konnte. Es waren damals die nicht befruchteten Blüten und man konnte trotzdem bei normaler Witterung eine ordentliche Ernte erwarten.

Nun zeigt sich aber eine zweite Periode des Abfallens der Birnen, wobei Pastorenbirn, Holzfarbige und teilweise auch Eierbirn ausgenommen werden könnten. Es ist dies um so auffallender, als in den abgefallenen Früchten mit Ausnahme der gelben Stiele keinerlei Abnormität zu bemerken ist. Die von der Birntrauermücke angestochenen sind leicht zu erkennen und kommen nur bei einzelnen Sorten häufig vor. — Ich halte es für mehr als zweifelhaft, daß dieses zweite Abfallen von der Frostgefahr im vorigen Jahre herrühre, da die Bäume nicht so reichlich hätten Blüten ansetzen können. Es wäre eine zwar schwierige aber dankbare Aufgabe für die Institute und die Herren Sachverständigen, auf wissenschaftlicher Grundlage die Ursache zu erforschen. A. H.

Winke für erfolgreiche Pflanzenpflege.

Herausgegeben von der Vereinigung selbständiger Gärtner Württembergs, E. V., Stuttgart.

Pflanzzeit. Die beste Zeit zum Verpflanzen von Palmen und Blattpflanzen sind im allgemeinen die Monate März bis Mai; für krautartige Pflanzen, wie Geranium, Fuchsien usw. von April bis Juni; krautartige Pflanzen sollen nicht vor Mitte Mai ins Freie gebracht werden.

Erde. Die für Töpfe, Kistchen und dergl. bestimmten Samen und Pflanzen müssen in frische und nahrhafte Erde gebracht werden; am besten ist gut abgelagerte Mistbeet- oder Komposterde mit etwas Sand vermischt, die in jeder Gärtnerei erhältlich ist.

Es soll jedoch nie Erde, die schon in Töpfen war, wieder verwendet werden, da diese meistens nährstoffarm oder sauer und deshalb nicht brauchbar ist.

Beschaffenheit der Gefäße. Wasser-Abzug. Es ist zu beachten, daß die betreffenden Behälter, wie Töpfe, Kistchen, Ampeln und dergl., innen wie außen gut gereinigt, nicht glasiert sind und am Boden ein oder mehrere Oeffnungen haben, damit überflüssiges Wasser abziehen kann; man versäume nicht, vor dem Füllen derselben

Digitized by Google

einige Topfscherben oder Steinchen auf die Löcher zu legen.

Aussaat. Wichtig ist, daß feinkörnige Samen möglichst flach, grobkörnige dagegen entsprechend tiefer gesät, das heißt mit mehr Erde bedeckt werden.

Düngen. Aeltere Pflanzen, welche üppig wachsen und durchwurzelt sind, haben meist die vorhandenen Nährstoffe aufgebraucht und es muß von Zeit zu Zeit mit etwas Dünger nachgeholfen werden, der in jeder Gärtnerei, Blumen- und Samenhandlung zu haben ist. — Vor vielem, und insbesondere vor zu starkem Düngen ist zu warnen.

Verpflanzen. Jüngere Pflanzen werden in diesem Falle besser in größere Töpfe verpflanzt, man hüte sich jedoch, beim Verpflanzen zu große Töpfe zu verwenden; denn öfters ist dies die Schuld an dem Mißerfolg und dem Eingehen der Pflanzen. Der Wurzelballen ist möglichst zu schonen.

Gießen. Beschaffenheit des Wassers. Beim Gießen achte man darauf, daß nur reines Wasser verwendet wird, ferner daß das Wasser nicht zu kalt sei; dasselbe soll, besonders im Winter, möglichst die Temperatur des betreffenden Raumes haben.

Zeit zum Gießen. Wie oft und wieviel gegossen werden muß, hängt vom Wachstum, vom Gesundheitszustand und vom Blätterreichtum der Pflanze ab; hiefür läßt sich keine bestimmte Regel aufstellen und muß dies der Liebhaber selbst nach und nach herausfinden, doch gieße man durchdringend im Winter morgens, im Sommer abends.

Kränkliche Pflanzen. Die Pflanze darf nie ganz austrocknen, aber auch nie zuviel gegossen werden, da sonst die Erde sauer und die Wurzeln faul werden. Man überzeuge sich deshalb, besonders bei kränklichen Pflanzen und im Winter durch Befühlen der Erde, ob ein Bedürfnis für das Gießen derselben vorliegt und gieße nie planlos darauf los. Palmen werden möglichst wöchentlich 1 mal eine Stunde lang in ein Gefäß gestellt, in welchem das Wasser bis über den Topfrand geht.

Luft und Licht, Auflockern. Eine Hauptbedingung ist ferner, daß blühende Pflanzen viel Luft und Licht haben, während Blattpflanzen weniger Licht und Luft bedürfen und Palmen vor Zugluft und Sonne zu schützen sind.

Waschen der Pflanzen. Von Zeit zu Zeit ist die Erde mit einem Hölzchen vorsichtig aufzulockern, ohne die Wurzeln dabei zu beschädigen; ebenso sollen die Blätter der Blattpflanzen (Palmen usw.) alle 8—10 Tage mit weichem Schwamm und lauwarmem Wasser auf der Ober- und Unterseite abgewaschen werden. Ein tägliches Bespritzen mit einem Zerstäuber ist vorteilhaft.

Ordnung und Reinlichkeit. Auf dem Blumentisch, vor dem Fenster, auf dem Balkon, im Garten soll stets peinliche Ordnung und Reinlichkeit beobachtet werden.

Aufbinden der Pflanzen. Faule und welke Blätter müssen entfernt und Triebe, die nicht hängen sollen, an einem Stab aufgebunden werden.

Allgemeiner Schutz. Ebenso ist zu beachten, daß Zimmerpflanzen rechtzeitig vor Sonnenstich und Frost geschützt werden und daß der Blumenfreund ein aufmerksamer Beobachter der Natur sein soll.

Das Frauenherz, eine alte Gartenzier.

Das „Frauenherz", auch „Herzblume" genannt oder „Hängendes Herz" oder „Fliegendes Herz" oder „Jungfernherz", ist, obwohl ursprünglich aus China stammend, auch eine von den alten edlen Bauerngartenblumen, die nicht aus dem schwäbischen Hausgarten verschwinden sollten. Wo sie noch in einem Garten vom Mai bis Juli blühend zu sehen ist, da bleibt der Beschauer stehen und freut sich der rosigen Herzblumen, die sich in prächtigen überhängenden Ranken zeigen. Man kann sie vor einer Gebüsch- und Gehölzgruppe brauchen, oder auf einer Felsgruppe, oder als Mittelpflanze in einem Vergißmeinnichtbeet (als solche ganz reizend!). Und so dankbar blühend! Ja im Herbst manchmal noch remontierend! Halbschattige, geschützte Lage, frischer, lockerer Humusboden — das ist alles, was sie verlangt. Vermehrung durch Wurzelstecklinge und durch Teilung des ganzen Wurzelstocks. Verpflanzung

Digitized by Google

nur im Herbst. Vor Maifrost durch übergestülpten Korb zu schützen. Sonst keines Schutzes bedürftig. Der botanische Name: Dielytra spectabilis (fast immer fehlerhaft Diclytra geschrieben) kommt vom griechischen dis = doppelt und élytron (Ton auf e) = Futteral, also „Doppelfutteral"; spectabilis vom lat. = ansehnlich; die andere wissenschaftlich häufigere Bezeichnung ist Dicentra spectabilis, dicentra (Ton auf e) griech. = Doppelsporn. Die Blütenform erklärte diese und jene Bezeichnung. — Es gibt auch eine kalifornische Art mit goldgelben Blüten, Dicentra chrysanthea; diese ist aber kleiner als die unsrige und kann nicht im Freien überwintert werden. — Respekt vor solchen alten Bauernblumen! Sie passen, an den richtigen Platz gesetzt, in den vornehmsten Garten. Denn ihre Schönheit veraltet nicht und unsere Vorvordern auf dem Land haben immer guten Geschmack bewiesen, sei's an sich selber in der alten Tracht, sei's im und am Haus, sei's im Garten. Und neuerdings holt man dieses alte schwäbische Gut immer mehr wieder hervor. Dazu gehört auch als Gartenblume das liebliche Frauenherz.

Feinde im Gemüsegarten.

Von den Erdflöhen hat man in diesem nassen Frühjahr und Vorsommer wenig Belästigung gehabt. Der Erdfloh mag die Feuchtigkeit nicht leiden, weshalb bekanntlich fleißiges Begießen der Gemüsebeete eins der wirksamsten Mittel gegen diesen schlimmen Frühjahrsschädling bildet. So ein Beet soll eigentlich gar nicht mehr trocken werden — das ist dann dem Erdfloh doch zu viel und er verflüchtigt sich. Da zu hoffen steht, daß doch auch wieder trockenere und sonnige Frühlinge kommen werden, so sei immerhin für künftig der Gartenfreundin geraten, was sie alsdann gegen diese alles junge zarte Gras und Kraut fressenden, hüpfenden Käferchen zu tun hat. Das Wirksamste wird immerhin wieder sein: Tabakstaub über die Beete streuen, ein gutes und billiges Mittel. Man streut den Tabak früh morgens, wenn die Gewächse vom Tau noch befeuchtet sind, aus, weil der Staub alsdann besser haften bleibt. Den Tabakstaub bezieht man billig von einer Zigarrenfabrik. Ruß und Asche erfüllen den gleichen Zweck, wenn auf die noch betauten oder vorher übergossenen Pflanzen dicht ausgestreut. Man kann die Erdflöhe sogar mit Raupenleim fangen. Zu diesem Zwecke nehme man ein Kistchen ohne Deckel, entferne eine der Längsseiten und bestreiche den Innenraum des Kistchens mit Raupenleim, wie man ihn auf Frostspannergürtel aufstreicht. Ein geschickter Junge streicht dann mit der offenen Seite des Kistchens leicht an die Kohlpflanzen, und ein großer Teil der Erdflöhe springt in das Kästchen, wo sie an dem Raupenleim kleben bleiben. Wird dieses Verfahren einige Zeit fortgesetzt, so verschwinden die Erdflöhe bald, ohne daß die Pflanzen im geringsten leiden. Der Leim muß natürlich manchmal erneuert werden. —

Gegen die Schnecken haben wir schon im Juniheft (Seite 88) das alte Hausmittel empfohlen: Häcksel. Auch zur Vertreibung der Schnecken, die in diesem Jahr wieder in so großer Menge auftreten, ist der schon genannte Tabakstaub oder auch Ätzkalk mit Erfolg anzuwenden. Zu bemerken ist nur, daß man den Tabakstaub ziemlich dick aufstreuen muß, wenn er wirksam sein soll. Dies kann ohne Gefahr für das Wohlbefinden der Pflanzen geschehen. Ein ausgezeichnetes Schneckenmittel ist auch: ein paar Kröten in den Garten. —

Der Maulwurf ist bekanntlich recht nützlich, aber manchmal im Gemüseland lästig. Nützlich: er frißt Engerlinge, Drahtwürmer, Regenwürmer u. dergl. in Menge und vergreift sich nie an einem Pflänzchen. Lästig: wenn er das ihm angeborene Wühlen in den eingesäten Beeten anfängt. Wenn Maulwürfe auf diese Weise im Garten lästig werden, tränke man einige alte wollene Lappen mit Petroleum und schiebe diese in die Gänge der Maulwürfe, die man dann mit der Erde wieder schließt. Bringt man mehrere Lappen auf ein Beet, in dem der Maulwurf sein Wesen treibt, so wird er bald verschwinden. Eintauchen der Lappen öfter wiederholen. —

Gegen die Raupenplage bei Kohlpflanzungen: man lasse die Krautpflanzen rechtzeitig

Digitized by Google

nach den gelben Eierhäufchen absuchen und diese zerdrücken. Diese Arbeit ist bei weitem nicht so zeitraubend, wie das Absuchen der Raupen und kann gut von Kindern ausgeführt werden. Einen Bundesgenossen im Kampf gegen die Raupen des Kohlweißlings haben wir bekanntlich in einer Schlupfwespe, Microgaster glomeratus L., deren Larve in den Kohlraupen schmarotzt. Diese kleinen graugelben Maden bewohnen in großer Anzahl den Körper der Kohlraupen und verpuppen sich nach beendetem Wachstum in gelbwollige Kokons, die man möglichst schonen muß; sie überwintern mit den Puppen, und die aus ihnen entstehenden Wespen setzen ihr Zerstörungswerk nächstes Frühjahr fort. Sie sind also unsere Gehilfen im Kampf gegen den Kohlweißling. Sobald der wohlbekannte Schmetterling über dem Kraut fliegt, genieren wir uns nicht, mit dem Finger die Eierhäufchen zu zerdrücken, wobei wir anfangs Blatt für Blatt absuchen. Wer jetzt die Eier zerdrückt, braucht später keine Raupen zu zerdrücken. —

Gegen Ameisen: Erdöl oder gebrannten Kalk (Wasser darauf) ins Nest.

Notizen über Blüte 1914.

	Anfang	Ende	Bemerkungen
Aprikosen, verschiedene Sorten	1 3. April	10/12. April	Fruchtansatz gut
Pfirsich, „ „	6/8. „	12 15. „	„ z. gut bis gut
Süßkirschen, „ „	9/11. „	10/14. „	„ sehr gut
Weichselkirschen	8 10. „	12/15. „	„ sehr gut
Schattenmorellen	9. „	14/16. „	„ zieml. gut
Mirabellen von Nancy	9. „	12/14. „	„ gut
Grüne Reineclauden	9 10. „	14/16. „	„ gut
Hauszwetschen	10. „	12/14. „	„ sehr gut
Mirabellen von Metz	11. „	15/17. „	„ zieml. gut
Erdbeeren (Preßlinge)	11. „	22/25. „	„ zieml. gut
Doppelte Philippsbirn	12. „	15/17. „	„ sehr gut
Pastorenbirn	14. „	16/18. „	„ sehr gut
Geißhirtle	14. „	17/19. „	„ zieml. gut
Roter Astrachan	14. „	16/18. „	„ gut
Madame Favre	14. „	16/18. „	„ gut
Junge Pastorenbirn	14. „	17/19. „	„ zieml. gut
Colomas Herbstbutterbirn	15. „	18/20. „	„ gut bis s. gut
Präsident Drouard	15. „	18/20. „	„ zieml. gut
Alexander Lucas	15. „	18/20. „	„ gut
Forellenbirn	15. „	18/20. „	„ gut
Le Lectier (verkrüppelt)	15. „	18/20. „	„ z. gut bis gut
Liegels Winterbutterbirn	15. „	18/20. „	„ gut
Amanlis Butterbirn	14. „	17/19. „	„ gut
Triumph von Vienne	15. „	18/20. „	„ gut
Präsident Mas	15. „	18/20. „	„ zieml. gut
Vereinsdechantsbirn	15. „	18 20. „	„ gut
Gute Luise	15. „	18/20. „	„ sehr wenig
Holzfarbige Butterbirn	15. „	18/20. „	„ gut
Edelkraffane	15. „	18/20. „	„ zieml. gut
Jeanne d'Arc (neu)	15. „	18/20. „	„ wenig
Comtesse de Paris (junger Baum)	15. „	18/20. „	„ wenig
Clapps Liebling	14. „	17/19. „	„ zieml. gut
Gellerts Butterbirn	15. „	18/20. „	„ z. gut bis gut
Diels Butterbirn	14. „	17/19. „	„ sehr gut
Hardenponts Winterbutterbirn	15. „	18/20. „	„ gut
Josephine von Mecheln	15. „	18/20. „	„ wenig
Königin der Mirabellen	14. „	17/18. „	„ mittelmäßig

Digitized by Google

(siehe die beigegebene Abbildung des landwirtschaftlichen Teils unseres Vereinsgartens II in Cannstatt). Nur solcherart angelegte Gärten bilden später ein wertvolles Verkaufsobjekt. Dazwischen kann als Demonstrationsmaterial alles gepflanzt werden, was zu diesem Zweck den lokalen Verhältnissen entsprechend gebraucht wird. Versäumt man diese Grundlage, so kann eine Entwertung mit der Zeit nicht ausbleiben.

Die Unterhaltungskosten müssen aufs unumgänglichste beschränkt bleiben, das beachte man wohl von vornherein. Eine Verpachtung, wenn möglich an den Pfleger und Beaufsichtiger der Anlage und Unterbau von Gemüse, Kartoffeln, vermindert die Unterhaltungskosten, hebt sie unter Umständen auf; sie tut dem Wachstum der Bäume keinen Eintrag, der Garten kann seinen Zweck trotzdem erfüllen.

Daß ein Vereinsgarten nur dann einen Wert hat, wenn der richtige Fachmann zur Vorzeigung und Erklärung der Arbeiten an den Bäumen zur Verfügung steht, ist selbstverständlich; ein Baumwart mit einer zehnwöchentlichen Ausbildung genügt nicht.

Der Nutzen von Vereinsgärten ist stets ein indirekter und zwar je nach den gebotenen Belehrungen mitunter ein recht erheblicher. Mit Reinerträgen ist nicht zu rechnen oder frühestens in dem Augenblick, wenn der Garten für Demonstrationszwecke wertlos wird. Jeder Verein, der sich künftig mit der Anlage eines Mustergartens befaßt, möge deshalb die Frage, ob notwendig oder nicht, in den Vordergrund stellen. Wenn der erhoffte erzieherische Wert für eine größere Zahl ungeschulter Obstzüchter die aufzuwendenden Mittel rechtfertigt, und wenn kein vorbildliches Material bei Privatbesitzern in der Nähe vorhanden ist, dann dürfte der Angelegenheit unter Beachtung der oben angeführten Gesichtspunkte näher getreten werden.

G. Schaal.

Birnenabfall.

Man hat in der letzten Zeit beinahe übereinstimmend gelesen, daß die Birnen so stark abfallen, was bei der allzureichen Blüte nicht zu sehr überraschen konnte. Es waren damals die nicht befruchteten Blüten und man konnte trotzdem bei normaler Witterung eine ordentliche Ernte erwarten.

Nun zeigt sich aber eine zweite Periode des Abfallens der Birnen, wobei Pastorenbirn, Holzfarbige und teilweise auch Eierbirn ausgenommen werden könnten. Es ist dies um so auffallender, als in den abgefallenen Früchten mit Ausnahme der gelben Stiele keinerlei Abnormität zu bemerken ist. Die von der Birntrauermücke angestochenen sind leicht zu erkennen und kommen nur bei einzelnen Sorten häufig vor. — Ich halte es für mehr als zweifelhaft, daß dieses zweite Abfallen von der Frostgefahr im vorigen Jahre herrühre, da die Bäume nicht so reichlich hätten Blüten ansetzen können. Es wäre eine zwar schwierige aber dankbare Aufgabe für die Institute und die Herren Sachverständigen, auf wissenschaftlicher Grundlage die Ursache zu erforschen.

A. H.

Winke für erfolgreiche Pflanzenpflege.

Herausgegeben von der Vereinigung selbständiger Gärtner Württembergs, E. V., Stuttgart.

Pflanzzeit. Die beste Zeit zum Verpflanzen von Palmen und Blattpflanzen sind im allgemeinen die Monate März bis Mai; für krautartige Pflanzen, wie Geranium, Fuchsien usw. von April bis Juni; krautartige Pflanzen sollen nicht vor Mitte Mai ins Freie gebracht werden.

Erde. Die für Töpfe, Kistchen und dergl. bestimmten Samen und Pflanzen müssen in frische und nahrhafte Erde gebracht werden; am besten ist gut abgelagerte Mistbeet- oder Komposterde mit etwas Sand vermischt, die in jeder Gärtnerei erhältlich ist.

Es soll jedoch nie Erde, die schon in Töpfen war, wieder verwendet werden, da diese meistens nährstoffarm oder sauer und deshalb nicht brauchbar ist.

Beschaffenheit der Gefäße. Wasser-Abzug. Es ist zu beachten, daß die betreffenden Behälter, wie Töpfe, Kistchen, Ampeln und dergl., innen wie außen gut gereinigt, nicht glasiert sind und am Boden ein oder mehrere Oeffnungen haben, damit überflüssiges Wasser abziehen kann; man versäume nicht, vor dem Füllen derselben

Digitized by Google

einige Topfscherben oder Steinchen auf die Löcher zu legen.

Aussaat. Wichtig ist, daß feinkörnige Samen möglichst flach, grobkörnige dagegen entsprechend tiefer gesät, das heißt mit mehr Erde bedeckt werden.

Düngen. Aeltere Pflanzen, welche üppig wachsen und durchwurzelt sind, haben meist die vorhandenen Nährstoffe aufgebraucht und es muß von Zeit zu Zeit mit etwas Dünger nachgeholfen werden, der in jeder Gärtnerei, Blumen- und Samenhandlung zu haben ist. — Vor vielem, und insbesondere vor zu starkem Düngen ist zu warnen.

Verpflanzen. Jüngere Pflanzen werden in diesem Falle besser in größere Töpfe verpflanzt, man hüte sich jedoch, beim Verpflanzen zu große Töpfe zu verwenden; denn öfters ist dies die Schuld an dem Mißerfolg und dem Eingehen der Pflanzen. Der Wurzelballen ist möglichst zu schonen.

Gießen. Beschaffenheit des Wassers. Beim Gießen achte man darauf, daß nur reines Wasser verwendet wird, ferner daß das Wasser nicht zu kalt sei; dasselbe soll, besonders im Winter, möglichst die Temperatur des betreffenden Raumes haben.

Zeit zum Gießen. Wie oft und wieviel gegossen werden muß, hängt vom Wachstum, vom Gesundheitszustand und vom Blätterreichtum der Pflanze ab; hiefür läßt sich keine bestimmte Regel aufstellen und muß dies der Liebhaber selbst nach und nach herausfinden, doch gieße man durchdringend im Winter morgens, im Sommer abends.

Kränkliche Pflanzen. Die Pflanze darf nie ganz austrocknen, aber auch nie zuviel gegossen werden, da sonst die Erde sauer und die Wurzeln faul werden. Man überzeuge sich deshalb, besonders bei kränklichen Pflanzen und im Winter durch Befühlen der Erde, ob ein Bedürfnis für das Gießen derselben vorliegt und gieße nie planlos darauf los. Palmen werden möglichst wöchentlich 1 mal eine Stunde lang in ein Gefäß gestellt, in welchem das Wasser bis über den Topfrand geht.

Luft und Licht, Auflockern. Eine Hauptbedingung ist ferner, daß blühende Pflanzen viel Luft und Licht haben, während Blattpflanzen weniger Licht und Luft bedürfen und Palmen vor Zugluft und Sonne zu schützen sind.

Waschen der Pflanzen. Von Zeit zu Zeit ist die Erde mit einem Hölzchen vorsichtig aufzulockern, ohne die Wurzeln dabei zu beschädigen; ebenso sollen die Blätter der Blattpflanzen (Palmen usw.) alle 8—10 Tage mit weichem Schwamm und lauwarmem Wasser auf der Ober- und Unterseite abgewaschen werden. Ein tägliches Bespritzen mit einem Zerstäuber ist vorteilhaft.

Ordnung und Reinlichkeit. Auf dem Blumentisch, vor dem Fenster, auf dem Balkon, im Garten soll stets peinliche Ordnung und Reinlichkeit beobachtet werden.

Aufbinden der Pflanzen. Faule und welke Blätter müssen entfernt und Triebe, die nicht hängen sollen, an einem Stab aufgebunden werden.

Allgemeiner Schutz. Ebenso ist zu beachten, daß Zimmerpflanzen rechtzeitig vor Sonnenstich und Frost geschützt werden und daß der Blumenfreund ein aufmerksamer Beobachter der Natur sein soll.

Das Frauenherz, eine alte Gartenzier.

Das „Frauenherz", auch „Herzblume" genannt oder „Hängendes Herz" oder „Fliegendes Herz" oder „Jungfernherz", ist, obwohl ursprünglich aus China stammend, auch eine von den alten edlen Bauerngartenblumen, die nicht aus dem schwäbischen Hausgarten verschwinden sollten. Wo sie noch in einem Garten vom Mai bis Juli blühend zu sehen ist, da bleibt der Beschauer stehen und freut sich der rosigen Herzblumen, die sich in prächtigen überhängenden Ranken zeigen. Man kann sie vor einer Gebüsch- und Gehölzgruppe brauchen, oder auf einer Felsgruppe, oder als Mittelpflanze in einem Vergißmeinnichtbeet (als solche ganz reizend!). Und so dankbar blühend! Ja im Herbst manchmal noch remontierend! Halbschattige, geschützte Lage, frischer, lockerer Humusboden — das ist alles, was sie verlangt. Vermehrung durch Wurzelstecklinge und durch Teilung des ganzen Wurzelstocks. Verpflanzung

Digitized by Google

nur im Herbst. Vor Maifrost durch übergestülpten Korb zu schützen. Sonst keines Schutzes bedürftig. Der botanische Name: Dielytra spectabilis (fast immer fehlerhaft Diclytra geschrieben) kommt vom griechischen dis = doppelt und élytron (Ton auf e) = Futteral, also „Doppelfutteral"; spectabilis vom lat. = ansehnlich; die andere wissenschaftlich häufigere Bezeichnung ist Dicentra spectabilis, dicentra (Ton auf e) griech. = Doppelsporn. Die Blütenform erklärte diese und jene Bezeichnung. — Es gibt auch eine kalifornische Art mit goldgelben Blüten, Dicentra chrysanthea; diese ist aber kleiner als die unsrige und kann nicht im Freien überwintert werden. — Respekt vor solchen alten Bauernblumen! Sie passen, an den richtigen Platz gesetzt, in den vornehmsten Garten. Denn ihre Schönheit veraltet nicht und unsere Vorvordern auf dem Land haben immer guten Geschmack bewiesen, sei's an sich selber in der alten Tracht, sei's im und am Haus, sei's im Garten. Und neuerdings holt man dieses alte schwäbische Gut immer mehr wieder hervor. Dazu gehört auch als Gartenblume das liebliche Frauenherz.

Feinde im Gemüsegarten.

Von den Erdflöhen hat man in diesem nassen Frühjahr und Vorsommer wenig Belästigung gehabt. Der Erdfloh mag die Feuchtigkeit nicht leiden, weshalb bekanntlich fleißiges Begießen der Gemüsebeete eins der wirksamsten Mittel gegen diesen schlimmen Frühjahrsschädling bildet. So ein Beet soll eigentlich gar nicht mehr trocken werden — das ist dann dem Erdfloh doch zu viel und er verflüchtigt sich. Da zu hoffen steht, daß doch auch wieder trockenere und sonnige Frühlinge kommen werden, so sei immerhin für künftig der Gartenfreundin geraten, was sie alsdann gegen diese alles junge zarte Gras und Kraut fressenden, hüpfenden Käferchen zu tun hat. Das Wirksamste wird immerhin wieder sein: Tabakstaub über die Beete streuen, ein gutes und billiges Mittel. Man streut den Tabak früh morgens, wenn die Gewächse vom Tau noch befeuchtet sind, aus, weil der Staub alsdann besser haften bleibt. Den Tabakstaub bezieht man billig von einer Zigarrenfabrik. Ruß und Asche erfüllen den gleichen Zweck, wenn auf die noch betauten oder vorher übergossenen Pflanzen dicht ausgestreut. Man kann die Erdflöhe sogar mit Raupenleim fangen. Zu diesem Zwecke nehme man ein Kistchen ohne Deckel, entferne eine der Längsseiten und bestreiche den Innenraum des Kistchens mit Raupenleim, wie man ihn auf Frostspannergürtel aufstreicht. Ein geschickter Junge streicht dann mit der offenen Seite des Kistchens leicht an die Kohlpflanzen, und ein großer Teil der Erdflöhe springt in das Kästchen, wo sie an dem Raupenleim kleben bleiben. Wird dieses Verfahren einige Zeit fortgesetzt, so verschwinden die Erdflöhe bald, ohne daß die Pflanzen im geringsten leiden. Der Leim muß natürlich manchmal erneuert werden. —

Gegen die Schnecken haben wir schon im Juniheft (Seite 88) das alte Hausmittel empfohlen: Häcksel. Auch zur Vertreibung der Schnecken, die in diesem Jahr wieder in so großer Menge auftreten, ist der schon genannte Tabakstaub oder auch Ätzkalk mit Erfolg anzuwenden. Zu bemerken ist nur, daß man den Tabakstaub ziemlich dick aufstreuen muß, wenn er wirksam sein soll. Dies kann ohne Gefahr für das Wohlbefinden der Pflanzen geschehen. Ein ausgezeichnetes Schneckenmittel ist auch: ein paar Kröten in den Garten. —

Der Maulwurf ist bekanntlich recht nützlich, aber manchmal im Gemüseland lästig. Nützlich: er frißt Engerlinge, Drahtwürmer, Regenwürmer u. dergl. in Menge und vergreift sich nie an einem Pflänzchen. Lästig: wenn er das ihm angeborene Wühlen in den eingesäten Beeten anfängt. Wenn Maulwürfe auf diese Weise im Garten lästig werden, tränke man einige alte wollene Lappen mit Petroleum und schiebe diese in die Gänge der Maulwürfe, die man dann mit der Erde wieder schließt. Bringt man mehrere Lappen auf ein Beet, in dem der Maulwurf sein Wesen treibt, so wird er bald verschwinden. Eintauchen der Lappen öfter wiederholen. —

Gegen die Raupenplage bei Kohlpflanzungen: man lasse die Krautpflanzen rechtzeitig

Digitized by Google

nach den gelben Eierhäufchen absuchen und diese zerdrücken. Diese Arbeit ist bei weitem nicht so zeitraubend, wie das Absuchen der Raupen und kann gut von Kindern ausgeführt werden. Einen Bundesgenossen im Kampf gegen die Raupen des Kohlweißlings haben wir bekanntlich in einer Schlupfwespe, Microgaster glomeratus L., deren Larve in den Kohlraupen schmarotzt. Diese kleinen graugelben Maden bewohnen in großer Anzahl den Körper der Kohlraupen und verpuppen sich nach beendetem Wachstum in gelbwollige Kokons, die man möglichst schonen muß; sie überwintern mit den Puppen, und die aus ihnen entstehenden Wespen setzen ihr Zerstörungswerk nächstes Frühjahr fort. Sie sind also unsere Gehilfen im Kampf gegen den Kohlweißling. Sobald der wohlbekannte Schmetterling über dem Kraut fliegt, genieren wir uns nicht, mit dem Finger die Eierhäufchen zu zerdrücken, wobei wir anfangs Blatt für Blatt absuchen. Wer jetzt die Eier zerdrückt, braucht später keine Raupen zu zerdrücken. —

Gegen Ameisen: Erdöl oder gebrannten Kalk (Wasser darauf) ins Nest.

Notizen über Blüte 1914.

	Anfang	Ende	Bemerkungen
Aprikosen, verschiedene Sorten	1 3. April	10/12. April	Fruchtansatz gut
Pfirsich, „ „	6/8. „	12 15. „	„ z. gut bis gut
Süßkirschen, „ „	9/11. „	10/14. „	„ sehr gut
Weichselkirschen	8/10. „	12/15. „	„ sehr gut
Schattenmorellen	9. „	14/16. „	„ zieml. gut
Mirabellen von Nancy	9. „	12/14. „	„ gut
Grüne Reineclauden	9 10. „	14 16. „	„ gut
Hauszwetschen	10. „	12/14. „	„ sehr gut
Mirabellen von Metz	11. „	15/17. „	„ zieml. gut
Erdbeeren (Prestlinge)	11. „	22/25. „	„ zieml. gut
Doppelte Philippsbirn	12. „	15/17. „	„ sehr gut
Pastorenbirn	14. „	16/18. „	„ sehr gut
Geißhirtle	14. „	17/19. „	„ zieml. gut
Roter Astrachan	14. „	16/18. „	„ gut
Madame Favre	14. „	16/18. „	„ gut
Junge Pastorenbirn	14. „	17/19. „	„ zieml. gut
Colomas Herbstbutterbirn	15. „	18/20. „	„ gut bis s. gut
Präsident Drouard	15. „	18/20. „	„ zieml. gut
Alexander Lucas	15. „	18/20. „	„ gut
Forellenbirn	15. „	18/20. „	„ gut
Le Lectier (verkrüppelt)	15. „	18/20. „	„ z. gut bis gut
Liegels Winterbutterbirn	15. „	18/20. „	„ gut
Amanlis Butterbirn	14. „	17/19. „	„ gut
Triumph von Vienne	15. „	18/20. „	„ gut
Präsident Mas	15. „	18/20. „	„ zieml. gut
Vereinsdechantsbirn	15. „	18 20. „	„ gut
Gute Luise	15. „	18/20. „	„ sehr wenig
Holzfarbige Butterbirn	15. „	18/20. „	„ gut
Edelkrassane	15. „	18/20. „	„ zieml. gut
Jeanne d'Arc (neu)	15. „	18/20. „	„ wenig
Comtesse de Paris (junger Baum)	15. „	18/20. „	„ wenig
Clapps Liebling	14. „	17/19. „	„ zieml. gut
Gellerts Butterbirn	15. „	18/20. „	„ z. gut bis gut
Diels Butterbirn	14. „	17/19. „	„ sehr gut
Hardenponts Winterbutterbirn	15. „	18/20. „	„ gut
Josephine von Mecheln	15. „	18/20. „	„ wenig
Königin der Mirabellen	14. „	17/18. „	„ mittelmäßig

Digitized by Google

	Anfang	Ende	Bemerkungen
Englische Zwetsche	12. April	15./17. April	Fruchtansatz gut
Italienische Zwetsche	14. „	17/18. „	„ gut
Serbische Zwetsche	15. „	18/20. „	„ gut
Claude Blanchet	14. „	17/19. „	„ z. gut bis gut
Gierbirn	14. „	17/19. „	„ gut
Mohringer Rosenapfel	15. „	18/20. „	„ zieml. gut
Jakob Lebel	16. „	19/21. „	„ wenig
Transparent von Croncels	16. „	19/20. „	„ gut
Berlepsch' Goldrenette	16. „	19/20. „	Frchtsz. versch. ab. nicht gz. beft.
Ernst Bosch	17. „	20/21. „	Fruchtansatz zieml. gut
Zuccalmaglios Renette (junger Baum)	—	—	ohne Blüten
Bismarckapfel	15. April	17/19. April	Fruchtansatz gut
Baumanns Renette	16/17. „	20/22. „	„ gut
Sommergewürzapfel	18. „	21. „	„ zieml. gut
Charlamowsky	15. „	18/20. „	„ zieml. gut
Minister von Hammerstein	16. „	20/21. „	„ wenig
Adersleber Kalvill	—	—	ohne Blüten
Oberdiecks Renette	17. April	21/22. April	Fruchtansatz zieml. gut
Weißer Ananasapfel	hat im letzten Jahr gut getr.		keine Blüten
Schöner von Pontoise	17. April	21/22. April	Fruchtansatz mäßig.
Peasgoods Goldrenette	—	—	keine Blüten
Ontario	—	—	keine Blüten
Goldrenette von Blenheim	16. April	20. April	Fruchtansatz mittelmäßig
Kaiser Alexander	16. „	20. „	„ gut
Graue französische Renette	17. „	21. „	„ gut
Deans Codlin	15. „	19. „	„ zieml. gut
Lord Suffield (junger Baum)	15. „	19. „	„ mittelmäßig
Goldparmäne (junger Baum)	—	—	keine Blüten
Apfelquitten	22/23. April	24. April	Fruchtansatz gut
Portugiesische Quitte	26. „	30. „	„ mäßig
Bereczki-Quitte	25. „	29. „	„ zieml. gut
Kanada-Renette	16. „	21. „	„ gut
Boikenapfel	17. „	22. „	„ z. gut bis gut
Schöner von Boskoop (junger Baum)	—	—	keine Blüten
Jonathan (junger Baum)	—	—	keine Blüten
Zigeunerapfel	—	—	keine Blüten
Lanes Prinz Albert (neu gepflanzt)	—	—	hat einige Blüten
Birne Charles Ernst	16. April	21. April	Fruchtansatz zieml. gut
„ Schöne Julie	—	—	neu gepflanzt
Peter Heusgens Goldrenette	—	—	neu gepflanzt
Ungarische müskierte Zwetsche	—	—	hat noch keine Blüten
Wiener Frühzwetsche	im zweiten Jahr gesetzt		zeigt einige Blüten
Längliche rote Pflaume	10. April	15. April	Fruchtansatz gut bis s. gut
Pitmaston (junger Baum)	—	—	zeigt einige Blüten
Pastorenbirn auf Wildling	13. April	17. April	Fruchtansatz zieml. gut
Grotz' Liebling (zurückgebliebener Baum)	—	—	zeigt nur einige Blüten
Hedelfinger Knorpelkirsche, einige junge Bäume	—	—	zeigen die ersten Blüten
Blaue runde Pflaume	12. April	16. April	Fruchtansatz gut
Späte spitzige Pflaume	14. „	18. „	„ gut
Schöne v. Abrès (Baum nicht ganz gesund)	13. „	18. „	„ zieml. gut
Königin Hortensie	17. „	22. „	„ sehr gut
General Tottleben	16. „	21. „	„ gut.

Stuttgart. A. H.

Digitized by Google

Auf unsere Eingabe an die K. Generaldirektion der württembergischen Eisenbahnen vom 18. Mai

(siehe „Obstbau" Nr. 6) ist uns am 5. Juni d. J. nachstehende Antwort zugegangen:

„Nach den bisherigen Erfahrungen muß bezweifelt werden, daß die Höhe der Bahnfracht für Obst einen irgendwie fühlbaren Einfluß auf Absatz und Preisbildung ausübt.

Hinsichtlich des Absatzes ist festgestellt, daß in Jahren mit geringer Obsternte in Württemberg die Einfuhr von außerwürttembergischen Plätzen sehr hoch ist und der Obstverkehr innerhalb Württembergs nur geringe Frachteinnahmen bringt, während in Jahren mit starker Ernte in Württemberg einem starken württembergischen Binnenverkehr eine verhältnismäßig geringe Einfuhr gegenübersteht.

Daß der in der Hauptsache vom inländischen Bedarf abhängige Verkehr, vor allem der Verkehr mit inländischem Obst gesteigert werden könnte, wenn die gewünschte Frachtermäßigung bewilligt würde, ist nicht anzunehmen.

Weiter haben die Erfahrungen in Baden mit dem im Jahr 1908 auf seinen Strecken eingeführten Obstausnahmetarif gezeigt, daß eine Frachtermäßigung die Preisbildung nicht merklich zu beeinflussen vermag. Die häufig zu beobachtenden beträchtlichen Schwankungen der Obstpreise, bei denen es sich um höhere Beträge handelt, als die von Ihnen gewünschte Frachtermäßigung für württemb. Sendungen betragen würde, lassen erkennen, daß für die Preisbildung ganz andere Umstände entscheidend sind als für die Beförderungspreise.

Es wäre hiernach zu befürchten, daß die großen, den Staatsbahnen aus einer Frachtermäßigung für Obst entstehenden Opfer nicht den Obsterzeugern und -verbrauchern, sondern nur einer kleinen Zahl von Händlern zugute kommen würden.

Die Generaldirektion bedauert daher, dem Gesuche um Frachtermäßigung für Obst keine Folge geben zu können.

Bis jetzt ist nur auf der Badischen Staatsbahn eine beschränkte Frachtermäßigung auf Frühzwetschen eingeführt worden; im übrigen wird aber voraussichtlich keine der süddeutschen Eisenbahnverwaltungen dem preußischen Ausnahmetarif für Wirtschaftsobst beitreten.

Eine Erleichterung könnte in der Weise gewährt werden, daß für Sendungen von wenigstens 5 t nach und von preußisch-hessischen Stationen unter Benützung des preußischen Ausnahmetarifs für Wirtschaftsobst besondere Stationsfrachtsätze (etwa nach den norddeutschen Großstädten und Industriezentren) eingeführt würden.

Die Generaldirektion ist bereit, das hierwegen Erforderliche zu veranlassen und darf anheimgeben, die württemb. Stationen und die norddeutschen Großstädte usw. zu nennen, nach denen mit einiger Sicherheit Wirtschaftsobst in Ladungen von wenigstens 5 t verschickt werden wird.

Den württemb. Dienststellen wird auf Ihr Ansuchen erneut die schonende Behandlung der als Stückgut laufenden Obstsendungen in Erinnerung gebracht werden." —

Die wichtige Angelegenheit wird im Vereinsausschuß weiter behandelt werden. F.

Unsere Eingabe an den deutschen Reichstag

betr. den Erlaß eines direkten Verbots des öffentlichen Feilbietens von Obstbäumen, sowohl im Umherziehen als auch auf Märkten

ist vom Direktor des Reichstags an uns zurückgesandt worden, da sie infolge des am 20. Mai eingetretenen Sessionsschlusses nicht mehr zur Beratung und Beschlußfassung im Plenum des Reichstags gelangen konnte.

Wir werden zu gegebener Zeit die Eingabe wiederholen. F.

Die Beförderung von Obst.

Aus Berlin wird berichtet, daß der preußische Minister v. Breitenbach die ihm unterstellten Eisenbahndirektionen angewiesen habe, der Beförderung von Obst ihr besonderes Augenmerk zuzuwenden. In dem Erlaß heißt es:

„Ich lege Wert darauf, daß in Preußen der Obstbeförderung jede irgend zulässige Erleichterung zuteil wird und beauftrage das kgl. Eisenbahn-

Digitized by Google

zentralamt, nach Benehmen mit den Verwaltungen des Staatsbahnwagenverbandes und erforderlichenfalls unter Hinzuziehung geeigneter — Obstbauvereine — namentlich der Rheinprovinz, die Grundsätze der Wagengestellung für Obst nachzuprüfen. Die von manchen Seiten angeregte Beschaffung von Spezialwagen für die Obstbeförderung kommt natürlich nicht in Frage. Doch lassen sich die Wünsche der Obstversender vielleicht durch gleichmäßigere Versorgung mit Wagen vorhandener Gattungen oder durch geringere Aenderungen der Bauart der Güterwagen befriedigen."

Wir begrüßen diesen Erlaß als einen Fortschritt und mit dem Wunsche, daß sich die württembergische Eisenbahnverwaltung demselben alsbald anschließen möge. F.

Ueber die Obsternteaussichten in Württemberg.

Die Obsternteaussichten in Württemberg sind auf Grund der Nachrichten über den Saatenstand zu Anfang des Monats Juni 1914, zusammengestellt vom K. Statistischen Landesamt, folgende:

im Neckarkreis: Aepfel mittel—gut,
Birnen mittel—gering,
„ Schwarzwaldkreis: Aepfel fast gering,
Birnen untermittel,
„ Jagstkreis: Aepfel mittel,
Birnen mittel—gering,
„ Donaukreis: Aepfel gut—mittel,
Birnen untermittel,

im Landesdurchschnitt:
Aepfel (2,7) mittel—gut,
Birnen (3,4) mittel—gering.

Im allgemeinen stehen in den Tälern die Obstbäume besser als in den Höhenlagen. Nach dem jetzigen Stand ist in Aepfeln immerhin noch ein mittlerer bis guter Ertrag, in Birnen dagegen, welche von Anfang an weniger erhoffen ließen, ein kaum mittlerer Ertrag zu erwarten.

Der Apfelbaum — der deutsche Baum.

Wer freut sich nicht immer wieder an Uhlands „wundermildem Wirte"! So echt deutsch und so echt schwäbisch wie nur möglich!

Wir teilen hier ein weiteres Lied vom Apfelbaum mit, in dem zwar nicht der Baum selber, sondern das deutsche Heimweh den Hauptinhalt bildet, das jedoch den Apfelbaum in der dritten Strophe als den deutschen Baum schlechthin bezeichnet. Das ergreifend schöne Lied ist vergessen wie sein Dichter auch. Es war der Achtundvierziger Konrad Krez, in Deutschland zum Tod verurteilt, übers Meer geflohen, drüben schließlich Brigadegeneral im Sezessionskrieg geworden und — was noch mehr — der bedeutendsten deutsch-amerikanischen Dichter einer, vielleicht der größte. Unbekannt, wie bei uns der Dichter selber, ist wohl auch die ihn betreffende Tatsache, daß der alte Kaiser Wilhelm, der die süddeutschen Unruhen s. Z. niedergeworfen hatte, später das Gedicht von Krez „An mein Vaterland" besonders geliebt und sich oft von seinem Hofprediger Kögel hat vorlesen lassen.

Wilhelm Kaufmann behandelt in dem interessanten biographischen Anhang seines Buches „Die Deutschen im amerikanischen Bürgerkrieg" (München 1911) kurz auch Konrad Krez.

Das zum Vortrag in Vereinen wohl zu empfehlende Gedicht lautet:

An mein Vaterland.

Kein Baum gehörte mir von deinen Wäldern,
Mein war kein Halm auf deinen Roggenfeldern,
Und schutzlos hast du mich hinausgetrieben,
Weil ich in meiner Jugend nicht verstand,
Dich weniger und mehr mich selbst zu lieben —
Und dennoch lieb ich dich, mein Vaterland!

Wo ist ein Herz, in dem nicht dauernd bliebe
Der süße Traum der ersten Jugendliebe?
Und heiliger als Liebe war das Feuer,
Das einst für dich in meiner Brust gebrannt!
Nie war die Braut dem Bräutigam so teuer,
Wie du mir warst, geliebtes Vaterland!

Hat es auch Manna nicht auf dich geregnet,
Hat doch dein Himmel reichlich dich gesegnet,
Ich sah die Wunder südlicherer Zonen,
Seit ich zuletzt auf deinem Boden stand;
Doch schöner ist als Palmen und Zitronen
Der Apfelbaum in meinem Vaterland.

Land meiner Väter, länger nicht das meine,
So heilig ist kein Boden wie der deine!
Nie wird dein Bild aus meiner Seele schwinden.
Und knüpfte mich an dich kein lebend Band —
Es würden mich die Toten an dich binden,
Die deine Erde deckt, mein Vaterland!

Digitized by Google

O würden jene, die zu Hause blieben,
Wie deine Fortgewanderten dich lieben,
Bald würdest du zu einem Reiche werden,
Und deine Kinder gingen Hand in Hand,
Und machten dich zum größten Land auf Erden,
Wie du das beste bist, o Vaterland!

Der Obstbau vor 250 Jahren.

(Nachdruck verboten.)

Aus: Der Baum- und Obstgarten.

Von Wolfgang Jacob Dümler, Nürnberg 1664.

(Fortsetzung.)

Das 2. Capitel.

1. Von unterschied der Bäume.

2. Von zahmen und wilden Stämmern / wo dieselben zu bekommen.

3. Was daran zu beobachten.

4. Wie sie sollen ausgegraben und versetzet werden.

1. Die Bäume sind die Materia / welche den Obstgarten machet / dieselben sind zahme und wilde. Diese Sylvestres, oder wilden wachsen von sich selbst auf / ohne menschliche Hülffe und und Arbeit / jene sativä, die zahmen / werden durch Fleiße und Mühe der Menschen erziehlet und erzogen.

Etliche werffen jährlich im Herbst die Blätter ab / und bekleiden sich im Frühling wiederum. Solche haben einen wässerichten Safft in sich / welcher im Ende deß Sommers entweichet / daher muß hernach das Laub abfallen. Etliche behalten ihre Blätter fort und fort / weil sie einen Hartz oder Pechsafft in sich haben / diese sind durchs gantze Jahr hin grün und lustig.

Etliche Bäume sind fruchtbar / etliche unfruchtbar. Die Fruchtbaren tragen Aepffel / Birn / Nuß / Pflaumen / Feigen / Beer / ꝛc. Die Unfruchtbaren haben nur Blätter / mit welchen sie Schatten geben / oder nur den Garten zieren.

2. Aus diesen unterschiedenen Gattungen nehmen wir jetzo die Erste an die Hand / und sagen: Beedes zahme und wilde Stämme gehören zu Anrichtung eines Obstgarten / kan man zahme / geschlachtete / und gepeltzte Stämmer in der nähe haben / so ist es sehr gut. Dann weil ein ausgegrabener Baum / immer zu seinem Mutter-Erdreich belieben trägt; als ist rathsam / daß man die Setzstämmer / wo noch kein Baum und Petzschul hat / in der Nachbarschafft zusamm trachte / und damit / den zuvor zubereiteten Platz besetze.

Wenn man aber zahme und gute Stämmer in der nähe nicht haben kan / sie ist der sicherste Weg / daß man aus dem nächsten Wald oder Gehäge / wo der Grund am allergeringsten ist / wilde Aepfel und Birnstämmer / zweyer oder dreyer Finger dick ausgrabe / solche / wenn sie hernach den guten Gartengrund empfunden / wurtzeln sie desto lieber und wachsen desto lustiger. So man aber die wilden Stämmer / aus guten Grund nimmet / als in Gründen und Thälern / bey Sümpffen / Teichen und Bächen zu sein pfleget / und hernach in geringer Erdreich setzet / so bleiben sie stecken / verbutten oder verderben. Sie sollen nicht zu dünn noch zu dick genommen werden. Denn die dünnen wachsen langsam auf / und die dicken / überwallen nach dem peltzen langsam. Dannenhero wann die wilden Stämmer / zween oder drey Finger dick / wie ein Kunckel oder Rockenstock sind / daß man zwey Peltzreiser / darauf setzen kan / so sind sie am bequemsten.

Allhie / zu Nürnberg / werden beedes im Herbst und im Frühling / von denen / in dem Forchheimer Gebiet / wohnenden Baumgärtnern / junge gepeltzte Bäume / Dutzend / Hundertweiß / oder nach den Gulden / in großer Anzahl / jährlich / verkauffet. Damit kan zwar ein Platz besetzet werden; Aber der Anrichter deß Gartens / mag sich davon keiner Frucht vergewissern / dieweil vielmals und offt Betrug damit getrieben wird. In dem Aepffel und Birn-Reiser auf Hagendorn gepeltzet sind / welche hernach keinen Bestand haben / sondern bald verderben. Darnach / ob sie gleich auf Aepffel und Birnstämmer gezweiget sind / so ist gemeiniglich das Peltzen zur Unzeit geschehen / daher die Früchte sehr spat / etwa nach zehen oder mehr Jahren allererst folgen / worauf verdrießlich zu warten ist. Ueber diß / ist man auch wegen der Art / was für Aepffel oder Birn sie / mit der Zeit tragen werden / nicht versichert / dieweil die Forchheimer und Sendelbacher Baumziehler / selten gerechte Peltz-Reiser / sondern nur dasjenige / welches sie von den jungen Bäumen / so niemahls getragen / und sie verkauffen / oben abschneiden / über Winter eingraben / und gegen

Digitized by Google

dem Sommer / anstatt der rechten Peltzreiser aufsetzen / dann zu so viel Bäumen / wie sie derer Orten zuziehen pflegen / würde ihnen niemand gern gestatten / Peltzreiser zubrechen / darum ist wegen solcher Stämmer / das beste Mittel / daß man sie wieder abpeltze / und gute Reiser darauf setze / damit man sich der Frucht und deroselben Art vergewissert wisse.

3. Gnau und fleißig müssen die Setzstämmer beobachtet werden: Ob dieselben an Wurtzeln / Stämmern / Rinden / und Obergewächst gesund sind: Dann wann die wilden Stämmer / welche im Gehöltz / oder Hecken werden ausgegraben / grobe harte Rinden / dazu an den Stämmern / ehe die obern Zweige angehen / neben Aeste haben / welche wann sie von den Ausgrabern hinweg geschneidelt werden / Plätzlein bekommen / oder aber wenn solche junge Stämmer / die etwa neben andern Bäumen aufgewachsen / oder von derenselben Wurtzeln oder Brut herkommen und davon abgerissen / etwa große neben- oder Spitzwurtzeln haben / die sind zum einsetzen untüchtig. Dann die von der Brut genommene lassen nicht von ihrer Art / sondern bruten immerzu junge Schüsse aus / und treiben dieselben häuffig herfür / und bringen dagegen wenig oder gar keine Früchte. Die Mangelhafften aber thauren nicht in die Länge / dann ob sie schon nach dem Einsetzen bekleiben / ein / zwey oder drey Jahr fortwachsen / so gehen sie doch wieder zurück und stehen ab. (Fortsetzung folgt.)

Dem Heckenverwüster!

Halt ein! Halt ein!
Ein Frevler bist du!
Weg Karst und Pickel,
Laß Hecken in Ruh!

Soll denn kein Steilhang,
Kein Rain, keine Schlucht
Eden mehr bleiben
Vor gieriger Sucht?

Eden für Ammern,
Für Schmätzer, Grasmück,
Daß sie da finden
Ihr trauliches Glück?

Herrgott, fahr nieder,
Wie einst ins Paradies!
Heckenverwüstern
Ein ernst Wörtlein lies!

Mache noch spitzer
Die Dornen der Heck',
Daß auch der Dumme merk':
Hier heißt's: „Hand weg!"

Martin Vollmer.

II. Monats-Kalender.

Juli.

Regen, Regen, unerschöpflicher Regen, sogar Graupeln und Schnee — das waren schlimme Enttäuschungen nach den prächtigen Blütetagen! Kein Wunder, daß fast überall die Obstbäume, deren hervorragend schöne Blüte auf eine reiche Ernte hoffen ließ, durch eine derartig abnorme Frühjahrswitterung notlitten! Wurde doch auf diese Weise wieder einmal die Blütezu lange hingezogen und das Auftreten von Schädlingen (Apfelblütenstecher, Raupen, Schorfkrankheit) befördert! Doch — hoffen wir immer noch das Beste! Alle angesetzten Früchte wären von den Bäumen doch nicht zu ernähren gewesen — was freilich nachträglich ein ziemlich zweifelhafter Trost sein mag! Mit dem Ausdünnen der zu dicht hängenden Früchte wird man so nicht viel Mühe haben — in nur zu reichlichem Maß hat die Witterung ausgedünnt! Gute Ernährung für das, was hängt, ist jedenfalls notwendig: also flüssig düngen. Und wo man doch in der Lage ist, auszudünnen, nehme man natürlich vor allem die schadhaften Früchte weg, an denen leider kein Mangel sein wird. Manche angefressenen Früchte wird man erst entdecken, wenn man die zusammenhängenden Früchte etwas dreht: gerade an den Berührungsstellen der Früchte sitzt gewöhnlich der Schaden. — Namensschildchen können mit dem Draht an jungen Bäumen einschneiden. Baumbänder sind vielleicht zu eng geworden. In beiden Fällen die Sache in Ordnung bringen. Auch Reibungen durch Baumpfähle kommen nicht selten vor und den daraus entstehenden Stammwunden sollte durch Zwischenlagen von Filz, Leder ꝛc. vorgebeugt

Digitized by Google

werden. Sind sie schon eingetreten, so müssen die Wunden ausgeschnitten und gut mit Baumwachs verstrichen werden. Keine Wurzelausschläge und keine überflüssigen Wasserschosse dulden. Spalierbäume heften. Den Boden unter Obstbäumen und Beerenobst sauber halten. Letzteren gleichfalls Dunggüsse verabreichen.

Im Gemüsegarten: Düngung nach der Erdbeerernte (Erdbeeren sind für alles dankbar), Anlage neuer Beete (nicht über drei Jahre alt werden lassen!), die alten unkrautfrei halten. Erbsen und Bohnen fleißig durchhäkeln. Am Blumenkohl die zwei oder drei inneren Blätter der Blume einbrechen als Schutz gegen die Sonne, damit der „Käs" schön weiß wird. Letzte Saat von Endivien, Buschbohnen. Spargelbeete flach umgraben und flüssig düngen. Beschneiden der Tomaten. Kampf gegen den Kohlweißling, der bekanntlich im Juli, weniger noch im August auftritt und meistens auf die Unterseite der Blätter seine zartgefurchten, gelblich aussehenden Eier in der Zahl bis zu 150 Stück in einem kleinen Häufchen ablegt. Diese Eier sind zu zerdrücken, was nicht sehr appetitlich, aber sehr notwendig und immer noch das Einfachste ist. —

Im Ziergarten: nichts Abgeblühtes an Rosen ꝛc. stehen lassen, damit umsomehr neue Blüten kommen. Rosen okulieren. Aussaat des Frühjahrsflors 1915 (Pensee, Vergißmeinnicht). Pflanzung von Goldlack.

III. Schädlings-Kalender.

Juli.

Heu- oder Holzwollegürtel anbringen (siehe „Obstbau", Juniheft, S. 93). Bekämpfung der Blattläuse und Blutläuse. Wespen und Hornisse, die besonders den Trauben und allen feinen Früchten sehr nachstellen, müssen vertilgt werden. Vertilgung der Nester am frühen Morgen durch Schwefeldämpfe oder Fangen in Gläsern mit Wasser, dem etwas Gelee oder Zucker beigemischt ist. Bienen verursachen keine Schädigungen (man sieht sie nur an bereits verletzten Früchten). Verdächtigungen dieser Art beruhen auf Unwahrheit. Der Schmetterling des Weidenbohrers fliegt jetzt in den Abendstunden und kann leicht gefangen werden. Dieser große Nachtschmetterling mit einer der Rinde ähnlichen Färbung ist sehr faul in seinem Gehaben und legt die Eier in der nächsten Umgebung seines Geburtsortes zwischen die Rindenschuppen. Die aus den Eiern entstehenden Raupen leben zwei bis drei Jahre im Holze, werden sehr groß und dick und verursachen Bohrlöcher von der Dicke eines kleinen Fingers. Mancher Baum weist mehrere solcher Löcher auf und geht an deren Folgen zugrunde. Man findet den Weidenbohrer außer an Weiden und Pappeln, hauptsächlich an Apfel- und Birnbäumen. Saubere Rindenpflege ein gutes Schutzmittel. Alte Weidenbüsche mit großen Bohrlöchern sollte man in der Nähe von Obstanlagen nie dulden. Stärker befallene, ältere Obstbäume haue man im nächsten Winter aus und verbrenne sie. Weidenbohrerraupen werden bekanntlich vertilgt durch Einführung eines stärkeren und biegsamen Drahtes in die Bohrlöcher. Manche spritzen mit Nähmaschinenöler scharfriechende Stoffe, Benzin, Erdöl ꝛc., hinein. Die Bohrlöcher werden nachher mit Baumwachs ꝛc. luftdicht verkittet. — Gegen den jetzt am Werk befindlichen Haselnußbohrer hilft Abklopfen der braunen Rüsselkäfer und dann das Auffammeln oder Abnehmen der angebohrten Nüsse. — Die Goldafterfalter fliegen jetzt; nicht schwer zu fangen. Die Eierschwämmchen vernichten. — Die Ameisen, die gern an allerlei Süßes im Garten gehen, z. B. mit Vorliebe an die Aprikosen, auf irgend eine Weise vertilgen. — Wer sich über Frostspannerschaden beklagen muß, denke im Oktober an die Leimringe. — Gegen die Kräuselkrankheit der Pfirsiche, die sich dadurch kennzeichnet, daß die Blätter blasig aufgetrieben sind, oft auch seitlich gekrümmte Mittelrippen zeigen und dabei häufig rot gefärbt sind, ist das sofortige Abnehmen und Verbrennen der befallenen Blätter das geeignetste Bekämpfungsmittel. — Gegen die Maulwurfsgrille oder Werre versucht man vielleicht einmal folgendes Mittel, das sich jedenfalls durch Einfachheit auszeichnet:

Digitized by Google

bei recht trockenem, warmem Wetter begießt man morgens in aller Frühe den Ort, wo man Werren bemerkt hat, und deckt eine Strohdecke darüber. Gegen Mittag ziehen sich die Werren, von der Kühle, die unter der Decke herrscht, angezogen, dahin zurück und können dann leicht weggenommen und getötet werden. Noch wirksamer ist natürlich das direkte Aufsuchen der Eier. Im Juni und jetzt im Juli legt das Weibchen seine linsenförmigen, gelblichen Eier (bis 200 Stück) ab und zwar in einer flachen Höhlung. Das Weibchen verlängert einen der dicht unter der Erdoberfläche befindlichen Gänge nach unten und bildet da 10 cm unter der Erde einen faustgroßen Nestklumpen in taubeneigroßer, glattwandiger Höhlung. Am besten mit Maulwurfsgrillen verseuchtes Land Mitte Mai mit Raigras (Lolium perenne) zu bestellen, da sich dann die Nester am leichtesten auffinden lassen (nach der „D. Obstbauztg."). Von Anfang Juni bis Mitte Juli muß man an das Aufsuchen und Vernichten der Eiernester gehen. Das Gras wird ganz kurz abgemäht, festgewalzt und abends überspritzt. Am Morgen markieren sich die neuangelegten Gänge der Maulwurfsgrille recht deutlich an der Oberfläche. Man muß nun jeden einzelnen der markierten Gänge mit dem Zeigefinger soweit verfolgen, bis er zu der nach unten laufenden Stelle führt und trifft hier sicher auf den Nestklumpen. Das Auffinden der Nester macht nur am Anfang Schwierigkeiten, denn bald bekommt man große Fertigkeit darin.

IV. Literatur.

In A. Hartlebens Verlag in Wien und Leipzig ist in der Chemisch-technischen Bibliothek als Band 211 in zweiter Auflage erschienen:

Die Obstweinbereitung nebst Obst- und Beerenbranntwein-Brennerei. Von A. Antonio dal Piaz, Oenotechniker. Herausgeber und Eigentümer des Weinfachblattes: „Praktischer Ratgeber für Kellereiwirtschaft und Weinbau". 70 Abb. Gebunden Mk. 5.30.

Das Werk (352 S.) ist uns von der 1. Aufl. her wohl bekannt und hat uns schon mehr als einmal Auskunft gegeben. Das Buch kann überall als Ratgeber dienen, wo Gelegenheit geboten ist, das vorkommende Obst und alle Arten von Früchten zur Weinbereitung und zur Branntweingewinnung zu benützen. Jedem größeren Obstproduzenten, wie auch den praktischen Brennern von Obst- und Beerenbranntweinen, nicht minder aber auch dem kleinen Obstproduzenten als brauchbarer und verläßlicher Ratgeber zu empfehlen.

Auf die Beerenfrüchte speziell beschränkt sich das den Band 344 in Hartlebens Chemisch-technischer Bibliothek bildende, gebunden Mk. 4.80 kostende, 272 Seiten umfassende Buch:

Josef Pordeller, **Die Beerenfrüchte Deutschlands und Oesterreichs,** Verarbeitnng und Verwertung in der Hauswirtschaft, Technik und Heilkunde, 42 Abbildungen. Wien und Leipzig. E. Hartleben. Interessant, auf „Beeren" eingehend, von deren Verwertbarkeit wir keine Ahnung hatten, wertvoller botanischer Teil, etwas kurz weggekommen „Kultur" der Beeren, aber immerhin „kurz und gut", um so ausführlicher — und das war ja auch der Zweck der Schrift — die Verwertung, wozu im XII. Buch die „therapeutischen und technischen Beerenspezialitäten". Viel Neues, viel daraus zu lernen.

„Das Vaterhaus" von Prof. O. Schwindrazheim. Preis 1 Mk. Westdeutsche Verlagsgesellschaft m. b. H. Heimkultur-Verlag.

Gewiß weiß man gerade noch den Wert des Elternhauses, eines Vaterhauses zu schätzen oder lernt es, wenn man die Verwandten auf dem Lande besucht oder die Ferien im ländlichen Einfamilienhause verlebt, wo die Kinder sich im Garten tummeln und rote Wangen bekommen, die Hausfrau ihr Gemüse und Obst selbst zieht, der Hausherr seine Rosen, und wo Hühner und Tauben auf dem Hofe flattern. Darum streben wir nach Wohnungsreform, nach dem Eigenheim auf eigener Scholle, suchen dem Mietshause mit seinen ethischen Nachteilen zu entfliehen. Professor O. Schwindrazheim, einer unserer besten volkstümlichen Schriftsteller erzählt uns die Leiden und späteren Freuden einer Familie, die sich aus der oft gewechselten Mietsetage wieder hinaus ins Eigenheim flüchten in „Das Vaterhaus". Wie Suchers zu einem Vaterhaus kamen. Den Eltern im Mietshause wieder erzählt, wie man heute noch ohne große Mittel leicht zu einem idyllischen eigenen Hause mit ertragreichen Garten kommt.

Digitized by Google

V. Kleine Mitteilungen.

Hecken und Vögel! Im Verkehrsverband für den Schwäb. Wald kam dieses Frühjahr eine Zuschrift aus dem Wieslauftal zur Besprechung, die eine Anordnung der Wasserschau betraf, derzufolge Büsche und Bäume an den Wasserläufen mit Stumpf und Stiel auszurotten sind. Mag auch diese Maßregel dem rascheren Wasserablauf dienen, so würde ihre Ausführung doch eine Verödung des Landschaftsbildes bedeuten, auch vielen Vögeln die Nistgelegenheit nehmen. Die Mitglieder des Verbands wollen, in Fühlung mit dem Verein für Natur- und Heimatschutz wie mit dem Vogelschutzverein dahin wirken, daß der Busch- und Baumschmuck der Bäche und Flüsse, der der Landschaft einen so eigenen Zauber verleiht, erhalten bleibt. Ebenso möge bei den Gemeinden auf Erhaltung der überall von der Axt bedrohten Hecken wenigstens auf kommunalem Boden Bedacht genommen werden.

Gegen Schnecken und Engerlinge im Garten gibt's wohl kein besseres Mittel, als das Halten von ein paar Stück indischer Laufenten oder federfüßiger Zwerghühner. Wobei allerdings zu merken: zuviel Geflügel im Garten ist vom Uebel! Und während der Erdbeerreife muß selbstverständlich eingesperrt werden. Von September bis Februar Enten und Hühner in den Garten, dann gibt's keine Engerlinge und keine Schnecken. Enten suchen gründlich den Boden ab, ohne zu scharren, was ein besonderer Vorteil ist.

F. **Vogelschutz im 16. Jahrhundert.** In einem Ratsprotokoll der Stadt Freiburg i. Br. findet sich, nach den badischen volkstüml. Blättern „Mein Heimatland", nachstehender Beschluß vom Freitag den andern (2.) Augusti 1555. „Dweil nun etliche jar vil raupen gewesen und man dafur halt, wo man die maisen nit fienge, die sie uffressen, das man deren abkommen mochte, so ist erkant das maisenfahen mit kloben und steckruoten bei einem pfund rappen zu verbieten und das uszeruefen und sehen, ob es etwas erschließlichs sein wollte."

Die Schwalben und die Störche nehmen ab! Zu dieser, jeden Tierfreund betrübenden Feststellung gelangt die Fachzeitschrift „Der Weidmann" in einer ihrer letzten Nummern. Auch im vorigen Frühjahr sind wieder zahlreiche Schwalbenbruten verlassen worden und die Jungen tatsächlich verhungert. Selbst die wenigen alten Schwalben, die noch bei uns auszuhalten versuchen, leiden Mangel, seitdem die Entwässerung einen so hohen Grad erreicht und die Bodentrockenheit zugenommen hat. In den Ortschaften mit unterirdischen Wasserleitungen, ausgetrockneten Teichen und verdeckten Dungstätten fehlen die Schwalben längst. Dagegen sind sie häufig über Sumpf- und Seengegenden, wo die Ernährung besser ausfällt, anzutreffen. Je weiter der Herbst vorrückte, desto auffälliger wurden sie hier; sie schwärmten sogar zu Hunderttausenden. Natürlich waren diese Schwalben vermehrt durch den Zuzug aus dem Norden. Dann aber, als schon die meisten weitergewandert waren, erschienen überall über den Teichen, an Dunghaufen und in den warmen Häuserecken kleine Trupps, die sich durch den Oktober hindurch hier hielten, um schließlich vollständig aufgerieben zu werden. Ermattet, verkümmert fallen sie zu Boden, ins Wasser und gehen ein. Es sind verspätet ausgebrütete Junge, die sich noch nicht derart entwickelt ausweisen, daß sie die Reise mitmachen können. Aber auch auf der Reise gehen viele an Entkräftung ein. Aus ähnlichen Gründen ist das Zurückgehen der Störche erklärlich. Durch das Verschwinden der Sümpfe und Wasserstellen ist es auch mit ihrer Ernährung sehr kümmerlich bestellt. Mehr und mehr meiden sie die Oertlichkeiten, die sie früher oft zu Dutzenden bewohnen, leere und verfallene Storchnester findet man noch häufig, brütende Störche aber seltener. In zäher Anhänglichkeit an die alte Heimat hielten sie zunächst noch aus und stelzten die Aecker ab, aber diese Umgewöhnung gereichte ihnen nach keiner Hinsicht zum dauernden Vorteil, sie vergriffen sich in der Not an Vogelnestern, Junghasen, so daß der Jäger auf sie fahndete. Mit dem höher kommenden Korn verbot sich dann die Versorgung hier von selbst. Noch einen zweiten Schritt taten sie, sie gingen auf den Bettel, wurden zu „Strichvögeln". Trotzdem gingen sie von Jahr zu Jahr immer mehr zurück.

F. **Fremde Vögel als Wintergäste.** Der letztjährige strenge Winter machte sich auch in der Vogelwelt wieder bemerkbar. So ist beobachtet worden, daß Bachstelzen, Rotkehlchen, Rotschwänzchen und Finken, die in früheren Wintern bei uns Stammgäste waren, plötzlich verschwanden und nach und nach sich fremde Arten einstellten. Besonders die Rheinebene, diese uralte Vogelzugstraße, und ihre Nebentäler erfreuten sich recht zahlreichen fremden Vogelbesuches. So wurde in den Niederungswäldern der bei uns so selten vorkommende Seidenschwanz gesehen. Die Heimat dieses seltsamen, buntgefärbten Vogels ist im hohen Norden, in den Gegenden jenseits des Polarkreises, in Lappland und den nordrussischen Tundren. Wenn dort die verschiedenen Beeren-

Digitized by Google

arten, wie Wacholder-, Rausch- und Preiselbeeren einmal mißraten oder wenn außergewöhnlich heftige Schneestürme die beerentragenden Sträucher mit einem dichten, undurchdringlichen Schneemantel decken, so daß sie kein Futter mehr hergeben, dann begeben sich die Seidenschwänze auf die Reise nach südlicheren Gebieten. Aber nur einige Tage dauerte ihr Besuch. Auch der sibirische Tannenhäher, ein Vetter unseres so wohl bekannten Eichelhähers, traf in diesem Winter wieder in den Waldungen der Rheinebene ein. Der dunkel gefärbte, große Vogel hat in jüngster Zeit öfter bei uns Aufenthalt genommen; sein Besuch wird ebenfalls durch Nahrungsmangel in seiner Heimat bedingt. Der sibirische Tannenhäher ist weit weniger scheu und schlau, als unser einheimischer Häher und läßt den Wanderer, welcher einen Stock trägt, ganz nahe an sich herankommen. Ueberhaupt zeigen die nordischen Gäste eine außerordentliche Vertrauensseligkeit und scheinen die ihnen durch Menschen drohende Gefahr wenig zu kennen. In den Buchenwäldern der Haardt hielten sich die nordischen Bergfinken, die sogenannten „Böhämmer", zahlreich auf. Diese Finken gehen den Bucheckern nach und mischen sich auch in die Flüge des Buchfinken. Der Bergfink bleibt manchmal bis ins Frühjahr bei uns und soll durch Abfressen der jungen Buchentriebe erheblichen Schaden anrichten, weshalb der gefräßige Vogel auch nicht unter Schutz steht. Bemerkenswert erscheint, daß verschiedene Mövenarten, jedenfalls infolge Zufrierens zahlreicher Flüsse, die höher gelegenen Gebiete der Rheinebene aufsuchten und bis an das Haardtgebirg kamen. Auffallend war auch, daß in diesem Winter die Meisen die seitherigen Futterplätze so wenig aufsuchten.

Obstessen in Paris Mode. Der „Fünfuhr-Tee" soll in Paris abgeschafft werden. Den Gebrauch, sich um diese Stunde zu versammeln und eine Erfrischung zu nehmen, will man allerdings beibehalten, aber das Abgeschafftwerden gilt dem Tee und dem Kuchenwerk, dessen übermäßiger Genuß den Teint verderbe und den Magen erschlaffe. Man will dies jetzt durch Früchte und Wein ersetzt sehen und singt den Obstsorten, die ja gerade Frankreich in solcher Güte hervorbringt, ein begeistertes Loblied. Die berühmten Tafeläpfel Mirette und jene von Calville, der herrliche Pfirsich von Montmorency, die Pflaumen von Agen, die Birnen von Tours, die Muskattrauben von Fontainebleau kommen nun vollauf zu Ehren. Noch vor einem Jahre waren die Pariser Aerzte, in ihrer übertriebenen Mikrobenfurcht, geschworene Feinde des roh gegessenen Obstes, das sie nur in Form von Kompott gelten lassen wollten. Darin ist man jetzt toleranter geworden. Der Gebrauch von Mineralwässern hat nach der jüngsten Statistik bedeutend nachgelassen, man ersetzt sie durch gute und unverfälschte Weine, und man kann jetzt in allen Modeblättern reizende Photographien schöner Schauspielerinnen sehen, wie sie in den Teesalons vor einem gefüllten Obstaufsatz und einem Glase Frontignac (sehr feiner französischer) Wein tronen. Wenn die Pariser keine dümmere Mode aufbringen, als die des Obstgenusses, so kann man sich die Pariser Moden schon gefallen lassen. Denn das ist so ziemlich das Gescheiteste, was man tun kann in Frankreich und — bei uns!

Flugblätter.

„Grundblatt der empfehlenswertesten älteren und neueren Apfel- und Birnsorten Württembergs", herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum IV. Obstbautag in Heilbronn. Neueste (VII.) Auflage.

„Die Behandlung des Tafelobstes, Ernte, Sortierung, Verpackung, Versand und Aufbewahrung, mit einem Anhang über Post- und Bahnvorschriften und die wichtigsten Handelsgebräuche", herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum VI. Obstbautag in Ehingen a. D.

Beide Broschüren können vom Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, zu nachfolgenden Preisen bezogen werden:

Von 2—100 Stück	per St. 10 Pfg.	600—1000 Stück	per St. 7 Pfg.
100—300 „	„ „ 9 „	über 1000 „	„ „ 6 „
300—600 „	„ „ 8 „	bei freier Zusendung.	

Bei Einzelverkauf ist das Porto (3 Pfg.) in Briefmarken der Bestellung beizufügen.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion verantwortlich: **Karl Hußmann** in Gutenberg. — Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 8. | **Stuttgart, August.** | **1914.**

Unser

Württembergisches Obstbuch

ist nun in der Neuauflage fertiggestellt und wird in den nächsten Tagen denjenigen Mitgliedern, die eingetreten sind, nachdem die erste Auflage vergriffen war, zugesandt.

Den übrigen Mitgliedern steht das Buch zum Ausnahmepreis von 3 Mark gegen vorherige Einsendung dieses Betrags (durch Postscheckkonto 3529) postfrei zu Diensten.

Wir zweifeln nicht, daß das Werk allseitig mit Freude aufgenommen und der Förderung unseres einheimischen Obstbaus dienlich sein wird; neueintretende Mitglieder erhalten es gratis.

Für den Ausschuß:
Vorstand: J. Fischer.

I. Praktischer Obstbau.

Große lange Lotkirsche (Schattenmorelle).

(Mit 2 Abbildungen.)

Einer unserer wertvollsten Sauerkirschen, hauptsächlich zum Einmachen von Konservenfabriken immer sehr gesucht und mit am besten bezahlt, möchten wir hiermit das Wort reden. Die Schattenmorelle ist die größte und beste Weichsel, von leuchtend schwarzbrauner Farbe, gedeiht in allen kalkhaltigen, nicht zu trockenen Böden. Die Reifezeit ist in guten Lagen im August. Ihre gute Verwendbarkeit besonders für Nordwände an Gebäuden, Zäunen ꝛc., wo sonst kaum eine andere Obstart befriedigend gedeiht, macht sie uns besonders wertvoll, denn sie liefert hier noch gute Ernten, wenn auch etwas spät, ja an solchen Nordseiten stellt sich die Reife erst Ende September bis Anfang Oktober ein. Beigefügtes Bild ist ein kleiner Teil einer 140 Meter langen Wand im kgl. Küchengarten, deren Nordseite mit 56 Palmetten der Schattenmorelle und deren Südseite mit edlen Tafeltrauben bepflanzt ist. Die Sauerkirschen wurden 1909 gepflanzt und als Verrier-Palmetten gezogen, weil mit diesen der Raum am vollständigsten ausgenützt werden kann; dieselben bedecken jetzt die 2½—3 Meter hohe Mauer vollständig. Der Fruchtholzschnitt ist ein sehr langer und die Tragbarkeit, wie das 1. Bild zeigt, eine sehr gute. Es ist nun durchaus nicht nötig, regelmäßige Formen zu ziehen. Mit einfachen Palmetten in einer Entfernung von 3—5 Meter je nach Größe der Mauer, von Anfang an unter mäßiger Zurückhaltung des Mittel-

Digitized by Google

astes, breit gezogen und geheftet, damit der ganze Raum von unten herauf möglichst ausgefüllt ist, kommt man auch zum Ziel (Abb. 2.). Notwendig ist, daß die abgetragenen Zweige beim Winterschnitt entfernt werden und auf diese Weise rechtzeitig für Ersatz gesorgt wird und keine Lücken entstehen. Im allgemeinen und besonders für Erwerbspflanzungen dieser Sorte ist der Buschbaum die beste Form, das gibt gesunde, sehr fruchtbare Bäume. Außer einem entsprechenden sachgemäßen Auslichten und dem Entfernen dürrer Zweige ist wenig an den Bäumen zu tun. Für eine gute Bodenpflege und entsprechende, insbesondere auch mineralische Düngung werden die Bäume mit reichem Fruchtertrag quittieren. Mögen diese Zeilen der Kultur dieses immer noch viel zu wenig gepflanzten Baumes förderlich sein!

W. Hering.

Abb. 1.

Schutz der Früchte durch Düten.

Ich möchte jetzt auf eine Sache aufmerksam machen, die für den Tafelobstbau von Bedeutung ist, besonders in Gärten, die sich in der Nähe von großen Wohnungsquartieren befinden. Ich darf als bekannt voraussetzen, daß gerade diese Grundstücke durch Vögel und Insekten zu leiden haben. Um dies zu vermindern, man kann beinahe sagen: ganz zu verhüten, lasse ich je nach dem Jahrgang im August oder anfangs September alle besseren Aepfel und Birnen in Papierdüten bringen, die ich mir aus Zeitungspapier in einer angegebenen Größe bei der Paulinenpflege in Stuttgart fertigen lasse (für das Tausend derselben 80 Pfennig bei Lieferung des Zeitungspapiers). Die Einpackung erfordert allerdings Arbeit und Zeit, lohnt sich aber durch das tadellose Aussehen der Früchte. Ich möchte die Anwendung dringend empfehlen. Bei Frühbirnen muß die Sache selbstredend früher geschehen, ist aber nicht so absolut notwendig, weil die Vögel und Insekten noch Beerenfrüchte zur Verfügung haben. Die Papierdüten haben gegenüber den käuflichen den Vorzug, daß die Luft leichter Zutritt hat und daß sie bei starkem Regen leichter wieder trocknen.

A. H.

Digitized by Google

Ueber Frost-Widerstandsfähigkeit der Apfelsorten nach Beobachtungen in den Jahren 1912, 1913 und 1914.

Von M. Vollmer, Stuttgart.

Obstzüchter haben gottlob selten Gelegenheit, 3 Jahre hintereinander Beobachtungen zu machen über Widerstandsfähigkeit der einzelnen Sorten gegen Frost.

Bekannt sind die Frostschäden von 1912 und 1913. Nun zeigte auch dieses Jahr das Thermometer am Morgen des 16. April in Dußlingen bei Tübingen, an der Steinlach, noch — 3° R. An den Fensterscheiben blühten Eisblumen, und im Freien stehendes Wasser hatte eine Eisdecke. Auch am 17. früh war die Temperatur etwas unter Null. Ich fürchtete höchstens für Tafelbirnsorten. In den nächsten Tagen aber mußte ich ziemlichen Schaden entdecken. Die Untersuchung, die begonnen wurde bei den empfindlichsten Apfelsorten, denen mit in auffallendem Maße weichbehaarten Blättern (suche die frostharten Sorten in der Reihe derer mit glatten, glänzenden Blättern), ergab gleich bei der ersten untersuchten Sorte, dem Deans Codlin, daß die meisten Blüten zerstört waren. Auf Grund nun der von mir gemachten Beobachtungen in den Jahren 1912, 1913 und 1914 habe ich die Apfelsorten nach ihrer Frosthärte in 4 Gruppen eingeteilt. Unberücksichtigt blieb dabei, ob bei der und jener Sorte die Widerstandsfähigkeit mehr von der Beschaffenheit des Zellgewebes herrührt, oder ob sie in spätem Blühen ihren Hauptgrund hat. Da die Sache für die Allgemeinheit nicht ohne Bedeutung sein dürfte, seien nachstehende Ausführungen gestattet.

I. Gruppe — vollwiderstandsfähig.

Steinlacher Fleiner, Ballapfel, Hochberger Ratssämling, Roter Trierer Weinapfel, Spätblühender Taffetapfel und eine noch unbenannte Sorte, die wertvoll zu werden verspricht.

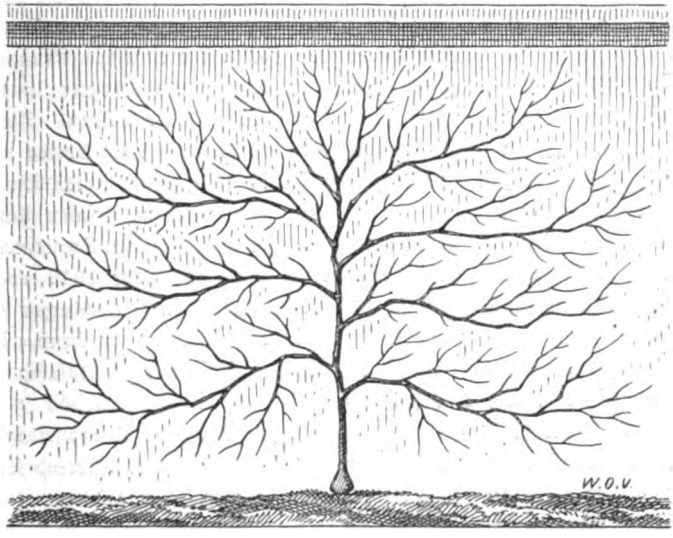


Abb. 2.

II. Gruppe — befriedigend widerstandsfähig.

Nehrener Kernapfel (Lokalsorte), verschiedene Sämlinge, Luikenapfel, Goldparmäne, Lanes Prinz Albert, Boikenapfel, Champagner Renette, Cox' Orangen Renette, Berner Rosenapfel, Purpurroter Cousinot, Lord Grosvenor, Prinzenapfel.

III. Gruppe — wenig widerstandsfähig.

Kleiner Langstiel, Transparent von Croncels, Manks Codlin, Danziger Kantapfel, Landsberger Renette, Ananas Renette, Cellini, Langtons Sondergleichen, Lord Suffield, Charlamowsky, Schöner v. Pontoise, Grüner Fürstenapfel, Bohnapfel, Kaiser Alexander, Berlepsch Goldrenette, Adersleber Kalvill, Signe Tillisch, Herzogin Olga, Zuccalmaglios Renette, Parkers Pepping, Königinapfel, Hagedorn, Gravensteiner, Bismarckapfel,

Digitized by Google

Kasseler Renette, Lebel, Boskoop, Baumanns Renette, Oehringer Blutstreifling.

IV. Gruppe — gar nicht widerstandsfähig.

Fiesers Erstling, Großherzog Friedrich von Baden, Ribston Pepping, Deans Codlin.

Dieser Zusammenstellung seien allerlei Einzelheiten angefügt. Lebel, der seit etwa 15 Jahren zu großer Wertschätzung gekommen ist, hat unter unsern wichtigsten Sorten in den Jahren 1912 und 1913 in besonders schlimmem Maße gelitten. In diesen beiden Jahren hat er bei mir wegen Frostschadens keine Früchte bringen können. Wenn ihm Widerstandsfähigkeit in der Blüte zugeschrieben wird, so kann das nur auf die geöffnete Blüte bezogen werden. Die Blüte im Knospenzustand ist sehr empfindlich. Wahrscheinlich hat der Saft der besonders üppigen Knospe im Verhältnis etwas weniger Assimilatestoffe, als der Saft magerer Blüten, weshalb er auch rascher in den Gefrierzustand übergeführt werden kann.

Auch von Widerstandsfähigkeit der Baumanns Renette kann für mein Beobachtungsgebiet keine Rede sein. Weder 1912 noch 1913 hat sie bei reichem Blütenansatz Früchte gerettet, und dieses Jahr hat der Frost vom 15. auf 16. April 60—70% der Blüten vernichtet; dies gleichermaßen bei Lebel und Boskoop.

Von besonderem Interesse war mir bei meinen Untersuchungen nach dem 16. April dieses Jahres die Wahrnehmung, daß Lanes Prinz Albert, auf den ich Hoffnungen zu setzen beginne, besonders auch wegen seines gesunden Wachstums, vollständig widerstanden hat. Auch beim Winterrambour, dessen Blüten zu beobachten ich dieses Jahr zum erstenmal Gelegenheit hatte, war die Sache noch günstig; denn nur 10—15% der Blüten hatten erfrorene Stempel. Ontario hatte in geringem Maße mehr gelitten, bemerkenswert mehr Zuccalmaglios Renette.

Die unter I und II aufgeführten Sorten hatten dieses Jahr gar keinen Schaden erlitten; bei denen von Gruppe III war ein kleinerer bis größerer Teil der Blüten vernichtet, und bei denen von Gruppe IV der weit überwiegende Teil.

Da sich das Ergebnis der heurigen Beobachtungen im ganzen deckt mit den 1912 und 1913 festgestellten Tatsachen bezüglich des Grades der Empfindlichkeit der einzelnen Sorten zueinander, so dürfte die nach diesen Tatsachen vorgenommene Gruppierung der Sorten im allgemeinen den Anspruch auf Richtigkeit haben, umsomehr, als sie sich stützt auf wiederholte Beobachtungen an ein und denselben Bäumen, dazu an Bäumen in verschiedenerlei örtlichen Lagen, letzteres wenigstens bei der Mehrzahl der Sorten. Abweichungen können freilich für die und jene Gegend sich noch ergeben, insofern als veränderte Verhältnisse des Klimas und Bodens die physiologischen Eigenschaften der Sorten in günstiger oder ungünstiger Richtung beeinflussen, also die Sorten mehr oder weniger widerstandsfähig machen. Auch zwischen den Sorten der einzelnen Gruppen bestehen zum Teil noch bemerkenswerte Unterschiede in der Empfindlichkeit der Blüten. Die Reihenfolge in den Gruppen bringt die Sorten nach ihrer Frosthärte in absteigender Linie. Die 3 Jahre haben sogar die Erkennung kleinster Unterschiede in der Frosthärte der einzelnen Sorten ermöglicht. Während z. B. das Jahr 1912 noch glauben ließ, Steinlacher Fleiner, Hochberger Ratssämling und Trierer Weinapfel (von Gruppe I) seien in ganz gleichem Maße widerstandsfähig, zeigte das Jahr 1913 auf einem Grundstück in besonders kalter Lage die Sache so: Fleiner widerstand vollständig, Ratssämling zu $^2/_3$, während Trierer Weinapfel total erfror. In anderer, etwas geschützterer Lage hatte der Trierer neben Fleiner noch ausgehalten.

Besondern Wert hat ein Blick auf die Sorten der 1. Gruppe. Wir finden da außer 2 bekannten Mostobstsorten 4 Sorten, die als Lokalsorten (bezw. Sämlinge) zu bezeichnen sind. Bezüglich des Ballapfels, einer Lokalsorte aus dem Remstal, eines Spätblühers, sei gesagt, daß er 1912 und 1913 prachtvoll getragen hat. Er verdient ernste Beachtung, namentlich auch seines gesunden, kräftigen Wachstums wegen. Es hat mich gefreut, daß auch Herr Obstbauinspektor Winkelmann-Ulm in seinem auf der diesjährigen Generalversammlung gehaltenen Vortrag einen empfehlenden Hinweis auf ihn gemacht hat, wie ich überhaupt des Referenten Ausführungen über die Bedeutung der Lokalsorten als ganz besonderer Beachtung wert erachte. Die Jahre 1912 und

Digitized by Google

1913 haben in dieser Hinsicht sehr deutlich geredet. Ich habe ihre Lehren in gebührendem Maße mitwirken lassen bei der Bildung meines Urteils über das, was ich nun nach 20 Jahren des Probierens und Beobachtens mit vielen Sorten in verschiedenerlei Bodenarten und Lagen als den Kernpunkt des zu Beachtenden ansehen muß für den Obstbau, wie er sich gestaltet im Zusammenhang mit landwirtschaftlichem Betrieb, bei mittelgünstigen klimatischen Verhältnissen (380—440 m Meereshöhe), in der Hauptsache mit Hochstammkultur. Es ist keine neue Wahrheit — der Württembergische Obstbauverein läßt sie durch seine berufensten Männer immer wieder verkünden — aber ich habe bis zu ihrer vollen Würdigung meinerseits nicht wenig Enttäuschung erleben müssen mit meinem etwa 100 Sorten zählenden Sortiment, das allerdings in erster Linie Versuchszwecken dienen sollte. Selbst in Hinsicht auf unire in bestem Ansehen stehenden Sorten wie Baumanns Renette, Landsberger Renette, Boskoop, Lebel, Parkers Pepping u. a. klingt es immer deutlicher mahnend: Vorsicht!

Wo aber bei oben bezeichneten Verhältnissen unter Gesichtspunkten des Erwerbsobstbaues vorgegangen werden soll — höchste Werte zu erzielen —, da gilt als Kernpunkt der Lehre bezüglich der Sortenwahl das:

Beschränke dein Sortiment auf ganz wenige Sorten, die rentabelsten!

Dies sind nicht feine, teure Tafelsorten, sondern widerstandsfähige, anspruchslose, billigere Wirtschafts- und Mostsorten.

Die Frage, welches die rentabelsten Sorten sind, muß nach örtlichen Beobachtungen gelöst werden. So werden sich Spezialgebiete für einzelne Sorten herausbilden.

Wenn etwa in Dußlingen eine neue Anlage gemacht werden will bei bloßem Absehen auf den höchsten möglichen Ertrag im Durchschnitt der Jahre, so dürfen nach der gegenwärtigen Sachlage nur die Sorten gepflanzt werden: Steinlacher Fleiner, Trierer Weinapfel und Schillingsbirne, eine wertvolle Mostbirne, die in den Jahren 1912 und 1913 als einzige reich getragen hat.

Von allen Freunden des Obstbaus muß aber gesucht werden nach einer vollwertigen, insbesondere lange genußfähigen Tafelapfelsorte, die so weit als möglich wie die Mostobstsorten anspruchslos, widerstandsfähig, kräftig wachsend und fruchtbar ist — die in allen württembergischen Gauen gedeiht, ähnlich wie heute etwa der Trierer Weinapfel. Ich bin der Hoffnung, daß eine solche noch gefunden wird. Wird gar der Winterrambour schon diese Hoffnung erfüllen? Immer vorwärts!

Kranke Obstbäume.

Leider sieht man derzeit sowohl an den Straßen als auch in den Gärten viele Obstbäume, bei welchen zuerst die Zweige und dann die Aeste dürr werden, was ein allmähliches Absterben der Bäume zur Folge hat. Daß die Wühlmaus durch Abnagen der Wurzeln diesen Zustand der Bäume herbeiführen kann, ist sicher. Allein dieses Kränkeln der Bäume tritt so verbreitet auf, daß andere Gründe und Ursachen vorliegen müssen, Ursachen, welche weder in Grund und Boden, noch in den klimatischen Verhältnissen zu suchen sind. Schon der Umstand, daß sowohl bei den Birnen als auch bei den Aepfeln hauptsächlich gewisse Sorten kränkeln, spricht dafür. Bei den Birnen, bei welchen die Krankheit schon länger beobachtet wird, hat man früher den Birnsauger gar als den einzigen Uebeltäter bezeichnet, der das Dürrwerden der Zweige und Aeste verschuldet, und man ist ihm da und dort durch Bespritzen der Bäume mit einem Absud von Quassiaspänen zu Leibe gerückt; allein man hat nicht viel erreicht. Immer mehr Birnbäume sieht man gipfeldürr werden. Dabei erscheint charakteristisch, daß an den absterbenden Aesten immer kleine Partien von grünem Laub zu finden sind. Ich habe über die Ursache des Absterbens der Zweige und der Aeste schon Sachverständige befragt, ohne jedoch über die Ursachen und die Mittel zur Heilung eine ganz entsprechende und sichere Auskunft zu erhalten. Es kann eine Stoffwechselkrankheit vorliegen, es können die Folgen der Aprilfröste vom Jahr 1913 auch jetzt erst zutage treten; es können Pilze oder Schädlinge die Krankheit verursachen — eines ist sicher, daß eine Ursache vorliegt, die

Digitized by Google

zu erforschen derzeit eine der wichtigsten Aufgaben pomologischer Fachkreise sein dürfte. Vor kurzem wurde ich von einem Obstzüchter in der Angelegenheit zu Rate gezogen. Bei vielen seiner Obstbäume werden die äußeren Zweige dürr; es vergeht kein Jahr und der ganze Baum bietet ein trauriges Bild. In meinem Bezirk muß ich beobachten, wie die schönsten 20—30jährigen Apfel- und Birnbäume an der Krankheit eingehen. Ich habe bei Birnbäumen schon den Rat gegeben, umzupfropfen und wo es rechtzeitig geschehen ist, war der Erfolg bis jetzt befriedigend. Auffallend ist, daß gewisse Sorten namentlich bei den Birnen besonders gerne in beschriebener Art kränkeln. Man bezeichnete früher die Krankheit gewöhnlich als Gipfeldürre, deren Ursache im kiesigen Untergrund liegt. Allein da die Krankheit immer mehr auch bei den günstigsten Bodenverhältnissen auftritt, kann obige Ursache nicht mehr allein in Betracht kommen. Es müssen andere Ursachen vorliegen und es wäre im Interesse des heimischen Obstbaues wünschenswert, wenn Fachkreise der Sache in vollem Umfange ihre Aufmerksamkeit schenken würden.

Ochsenhausen. Ils.

Der Obstbau vor 250 Jahren.

(Nachdruck verboten.)

Aus: Der Baum- und Obstgarten.

Von Wolfgang Jacob Dümler, Nürnberg 1664.

(Fortsetzung.)

Deßgleichen befinden sich bißweilen / auch an den Kauffstämmern oder jungen Bäumen folgende Gebresten: Daß sie an Wurtzeln gering / und am Obergewächs unhübsch sind. Theils sind allbereit mit dem Brand behafft / weil sie zuvor in leichten sandigen Feldern gestanden; Theils sind mangelhafft an dem Kern / dann weil man sie nach dem Peltzen / an den Orten / da sie gezweiget worden / nicht fleißig verwahret / sondern das wilde Holtz bloß stehen lassen / welches von der Sonnen ausgedorret / und Kraftlos worden / so stösset der Kern davon ab. Ob wol mit kommender Zeit / solch gedorret Holtz mit Rinden überwächset / so ist doch der inwendige Kern nicht vollkommlich frisch / sondern mangelhaft / deßwegen solche Bäume auch nicht in die harre thauren.

So man mit solchen und dergleichen schadhafften Bäumen / den Obstgarten besetzet / und wie fleißig man auch derselben wartet / so stehen sie doch einsten gehling ab. Alsdann ereignet sich im Garten eine merkliche Ungleichheit / so die Ordnung unformlich machet / in dem große und kleine Bäume / weil man die ledigen Stellen / mit jungen ersetzen muß / neben einander stehen. Derohalben wil einem Garten-Herrn / oder desselben Gärtner / so den Obstgarten anrichtet / in allenwegen obliegen und geziemen; in Erwehlung der Sätzlinge auffsicht zu haben / damit er gesunde / frische / gerade und unschadhaffte Stämmer / sie seyen gleich wild oder zahm / erhalte; Für allen Dingen beobachte / daß sie an Wurzeln zasicht / an Rinden glatt / an Stämmern hoch und gerad / auch am Obergewächs schön und hübsch seyen.

4. Wegen Ausgrab- und Versetzung der jungen Stämmer oder Peltzstöcke ist zu mercken; daß man säuberlich und fittig verfahre. Unvorsichtige Gärtner graben ungeschwungen / am Stamm / nach den Wurtzeln / nicht achtend; ob sie den Stamm mit der Hauen verletzen / raumen ein wenig das Erdreich von den Wurtzeln hinweg / alsdann ergreiffen sie den Baum / mit beeden Händen und reißen ihn mit Gewalt heraus / daß die Wurtzeln krachen / und schaden nehmen / weil die zartesten / so dem Baum / den besten Saft geben / abreißen / und im Grund bleiben.

Fleißige Gärtner aber / betrachten für allen Dingen den Baum / und nach dem derselbe klein oder groß / so umgraben sie ihn anderthalb oder zween Schuh von dem Stämmer / rings herum / schonen der Wurtzel / so viel als immer möglich / ledigen den Baum gemachsam / und lösen ihn von den großen Zwerch oder Spitzwurtzeln / als welche den Bäumen wenig Nutz geben / mit einem Messer ab. Nach solcher Ausgrabung beschneiden sie abermals die Zwerch oder zerrissenen Wurtzeln / die sonst der Fäulung unterworffen / werffen auch die neben Aeste samt den Gipffeln ab / und setzen ihn dann an das zuverbestimte Ort. Doch soll mit dem abschneiden der kleinen und unversehrten Wurtzeln / welche an den großen auswachsen / geschonet werden / dann solche Würtzelein / wie erstgemeldet / geben dem Baum die beste Feuchtigkeit / die großen

Digitized by Google

Wurtzeln aber halten den Baum wider den Wind.

Mit dem Einsetzen hats mehr bedenkens / als mit dem ausgraben / dannenhero das Sprichwort erwachsen: Ein guter Graber / ein böser Setzer. Damit man aber gleichwol wegen deß setzens satten Bericht erhalten möge / ist der fleißigen Baumgärtner Setzlehre / im nachfolgenden Inhalt begriffen: Am allererſten muß beobachtet werden / daß der Baum nach seiner alten Stell eingesetzt werde; welche Seiten vorher gegen Aufgang gestanden / dieselbe muß wieder dahin gewendet werden. Deßwegen muß man vor dem ausgraben der Stämmer oben unter den Aesten gegen der Sonnen Aufgang / mit einem Creutzlein zeichnen / damit derselbe im einsetzen nicht verkehrt werde. Erfahrene Gärtner erkennen den Baum an der Rinden / und von derselben Bräune urtheilen sie / daß er damit gegen Morgen gestanden; Andere / die sich nicht alsbald in eines Garten Gelegenheit finden können / gebrauchen sich eines Compasten / denselben setzen sie neben den Baum / so auszugraben ist / zeichnen darnach den Baum / und setzen ihn / neben gerichten Compast wieder ein.

Diese Einsetzung ist eine treffliche Artzney wider den Brand. Dann wann der Stämmer verwendet wird / so empfähet er schaden / ehe er auf der Seiten / damit er vorhin gegen Mitternacht gestanden / der Mittags Sonnen gewohnet / ziehet ihm Frühling / sobald der Safft eingetretten / der Nachtfrost die Schelffen / in die Höhe: Wann nun andern Tags die Sonne darauf kommt / so trocknet sie die Schelffen zu hart aus / und kommt aus dieser einigen Ursach der Brand in die Bäume. Dann man keinen Brand leichtlich an einem andern Ort / als auf der Mittags Seiten finden wird.

Die Stämmer / wozu ein Loch / nach breite oder umfang der Wurtzeln soll bereitet werden / dörfen im guten Grund nicht tieffer / als sie zuvor gestanden gesetzet werden. Ist aber der Grund trocken oder dürr / so mögen sie etwas tieffers gesetzt / und ihnen um den Stämmer ein Kessel gelassen werden / damit das Regenwasser desto baß sich dahin sammle / und die Wurtzeln ihre bedörfftige Feuchtigkeit erlangen mögen.

Im zuscharren ist auch gute Auffsicht zu haben / daß man nicht nur das Erdreich auf die Wurtzel werffe / sondern daß im ziehen desselben / der Baumsetzer den Stämmer in einer Hand behalte / denselben schüttle / und bewege / damit das Erdreich unter den Wurtzeln zusammenfalle / dann welche Bäume unter den Wurtzeln von dem Erdreich entblösset sind / daß sie Hölen oder Löcher haben / die nehmen ein böß Alter / und tragen ungeschmacke Früchte.

Die beste Zeit Bäume zusetzen ist im Herbst nach Michaelis / oder um Allerheiligen. Dann wie im Sommer die Bäume sich ob der Erden ausbreiten / also wachsen sie im Winter / in und unter der Erden / ziehen auch im Winter die Krafft an sich / davon sie im Sommer über sich wachsen. Hingegen die jenigen Bäume / welche im Frühling gesetzt werden / verderben zeitlich im Sommer / wann sie nicht fleißig begossen werden.

(Fortsetzung folgt.)

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Blumenstecklinge.

Jetzt ist die rechte Zeit, um Stecklinge wie Geranien (Pelargonien), Fuchsien, Heliotrop, Coleus ꝛc. zu machen.

Vorbedingung: scharfes Messer. Ausgeschlossen geil getriebene Zweige. Möglichst gleichmäßig große Stecklinge schneiden, damit das Wachstum gleich bleibt. Nur Spitzentriebe als Stecklinge schneiden; ohne Spitze: zweifelhaft. Drei bis vier Blätter soll der Steckling haben; der Schnitt 1—2 mm unter dem untersten Blatt. Dieses unterste Blatt wird mit dem Stiel dicht am Trieb weggeschnitten. Hiermit ist der Steckling pflanzfertig. Nicht lang liegen lassen, nicht welk werden lassen, lieber für alle Fälle überspritzen. Dann folgt das Stecken, wovon der „Steckling“ ja seinen Namen hat. Nimm einen Blumentopf (neue

Digitized by Google

Blumentöpfe bringe man zu dieser Verwendung und überhaupt vor dem Einpflanzen einige Stunden in Wasser, damit die Wände getränkt werden; geschieht dies nicht, so entziehen dieselben in der ersten Zeit dem Erdballen die Feuchtigkeit und letzterer wird leicht austrocknen), derselbe darf oben 6—7 cm weit sein, lege zum behuf des leichten Wasserabzugs einen Scherben über das Loch im Boden, fülle ihn mit sandiger Gartenerde (die von Maulwurfshaufen meist recht brauchbar) und stecke die Stecklinge außen am Rand herum, einen oder zwei in die Mitte. In kleine Stecklingstöpfe steckt man nur einen Steckling, der es dann umso besser hat. Auch Kistchen werden verwendet. Die solchergestalt eingepflanzten Stecklinge werden nun auf einen schattigen Platz im Garten verbracht und feucht gehalten. So wird man sich ohne viel Mühe, aber mit viel Freude seine Geranien, Fuchsien, Coleus selber heranziehen und braucht kein Geld dafür auszugeben.

Wie sollen unsere Hausfrauen die Bohnen einmachen?

Bekannt ist das Einsäuren der Bohnen mit Salz: Abkochung der 3—4 mal gebrochenen grünen Schoten in leicht gesalzenem Wasser, Ablaufen durch einen Durchschlag, Erkalten auf sauberem Tuch, andern Tags Festdrücken im Steintopf, Uebergießung mit abgekochtem, kaltem Salzwasser (auf 15 Pfund Bohnen 1/2 Pfund Salz); leinenes Tuch auf die Bohnen; darauf mit Stein beschwerter Porzellanteller; kühle Aufbewahrung. Bei der Verwendung werden die Bohnen am Abend vorher herausgenommen, eingewässert und andern Tags gekocht. Dies ungefähr das Böttner'sche Rezept, das schon vielfach bekannt und befolgt war.

Ein besseres Einmacherzeugnis erzielt man zweifelsohne durch das Einmachen in Büchsen und Gläsern — etwas teurer, aber auch im kleinen anzuwenden. Hierüber geben wir nach den Geisenh. Mitt. (XXVIII, 8) folgende Anweisung:

Zum Einmachen bestimmte Bohnen sollten in jungem, zartem Zustande Verwendung finden. Solche, die sich nicht mehr durchbrechen lassen, sind zu hart und eignen sich für diesen Zweck nicht mehr. Man kann sowohl Stangen-, wie auch Buschbohnen zum Einmachen verwenden; letztere werden schneller hart, weshalb man gerade bei diesen rechtzeitig die Ernte vornehmen muß. Die erste Arbeit ist das Abfäden der Bohnen. Es macht sich beim Genuß der Gemüse nichts unangenehmer bemerkbar, als wie schlecht abgefädete Hülsen.

Am besten eignen sich zum Einmachen als Salatbohnen die rundschotigen Sorten; breitschotige Sorten sollten mehr als Schneidebohnen eingemacht werden. Als besonders empfehlenswerte Sorten sind folgende zu nennen: von Stangenbohnensorten, die als Schneidebohnen eingemacht werden können: „Schlachtschwert", „Korbfüller"; als Brechbohnen: „Hinrichs Riesen", „Kaiser Wilhelm" (Buschbohnen). Zum Schneiden der Bohnen bekommt man in den Haushaltungsgeschäften Bohnenschneidemaschinen zu kaufen, die teilweise sehr gut arbeiten. Zum Einmachen in Gläser oder Büchsen sollte man jedoch in erster Linie Brechbohnen verwenden.

Nach dem sauberen Abfäden und Brechen werden die Bohnen gründlich gewaschen und in einem Kessel in heißem Wasser abgebrüht. Auch mit Hilfe des Weck'schen Gemüsedämpfers kann das Abbrühen vorgenommen werden. Nach dem Abbrühen bringt man die Bohnen in saubere Gefäße und übergießt sie mit einer schwachen Salzlösung. Zur Erhöhung des Wohlgeschmackes kann man auf den Inhalt eines jeden Gefäßes noch etwas Bohnenkraut legen. Hierbei ist jedoch größte Vorsicht am Platze; sobald man zuviel Bohnenkraut beifügt, bekommen die Bohnen einen bitteren Beigeschmack und werden meist ungenießbar. Die Bitterstoffe, welche in den Blättern des Bohnenkrautes enthalten sind, durchdringen das ganze Gefäß und machen den Inhalt wertlos. Danach werden die Gefäße mit Deckeln verschlossen und 3/4—1 Stunde bei 100° C. sterilisiert. Der Sicherheit halber kocht man die Bohnen nach 2—3 Tagen nochmals 20 Minuten nach. —

Digitized by Google

III. Vereins-Angelegenheiten.

Nachtrag zum Mitglieder-Verzeichnis.

Neueintritte vom 1. Januar bis 1. Juli 1914.

A. Neckarkreis.

Groß-Stuttgart.

a) Stuttgart.

Aupperle, Wilh., Fabrikant.
Bauer, Gottlieb, Kantineführer.
Bayha, Dr. med., Sanitätsrat.
Beck, Ludwig, Restaurateur.
Busch, Karl, Xylograph.
Fischer, Albert, Mechaniker.
Fischer, Otto, Werkführer.
Fischle, Christ., Postverwalter.
Gebert, Christ., Hausmeister.
Guther, Karl, Kaufmann.
Henne, Friedrich, Kaufmann.
Herre, Hermann, Mechaniker.
Herrmann, Ulr., Kanzleirat.
Holz, Dr. med., prakt. Arzt.
Horn, Paul, Sattler.
Kaempff, Otto, Kaufmann.
Kenngott, Ernst, Werkführer.
Kilgus, Karl, Gartenarbeiter.
Kraus, Johann, Eisenbahnsekretär.
Mangold, Christian, Bäckermeister, Gemeinderat.
Männer, Otto, Oberwerkführer.
Oeburg, Ernst, Kaufmann.
Reutter, Georg, Gewerbelehrer.
Rosenfelder, Joh., Maschinenmeister.
Rühle, Gustav, Weingärtner.
Stegmeyer, Otto, Privatier.
Wörner, Adolf, Bauamtswerkmeister.

b) Cannstatt.

Bastian, Ernst, Maler.
Gläser, Wilh., städt. techn. Assistent.
Hartner, Hermann, Weingärtner.
Kalmbach, Wilh., Mechanikermeister.
Koch, Adolf, Oberbahnsekretär.
Köhner, Christian, Eisenbahnschaffner.
Pfleger, Christian, Metzgermeister.
Schaich, Gottlieb, Flaschnermeister.
Schüle, Jakob, Weingärtner.
Wörner, Fritz, Privatier.

c) Degerloch.

Brändle, Wilhelm, Metalldrücker.
Buri, Johs., Kaufmann.
Gaiser, Wilhelm, Baumwart.

OA. Backnang.

Murrhardt. Zügel, Albert, Gasthaus z. Engel.
Schönbronn. Laier, Karl, Landwirt.

OA. Besigheim.

Mundelsheim. Kitzler, Wilh., Weingärtner.

OA. Böblingen.

Böblingen. Klein, Hermann.
Magstadt. Volksschule.

OA. Brackenheim.

Haberschlacht. Wörner, Pfarrer.

OA. Cannstatt.

Zazenhausen. Krehl, Paul, Landwirt.
Hofen. Uber, Franz, Werkführer.

OA. Eßlingen.

Eßlingen. Boley, Hans, Fabrikant.
„ Bonart, Anna.
„ Kurz, Ernst, Damenschneider.
„ Wenninger, Franz, Gärtner, Kennenburg.
Sulzgries. Knoll, Wilh., Gärtner.
Wiflinghausen. Berner, Friedr., Baumwart.
Zell. Hermann, Gottlob, Landwirt.

OA. Heilbronn.

Heilbronn. Drauz, Chr. H., Oberpostschaffner.
„ Goppelt, Joh. Gottfr., Nahrungsmittelfabr.
„ Verein f. Kinderbeschäftigung.
„ Weingand, Adolf, Kaufmann.
„ Weingand, Chr., Stiftungspfleger.
Flein. Sander, Richard, Baumwart.
Happenbach. Unkauf, Hermann, Baumwart.
Sontheim. Eckert, Aug., Bauwerkmeister.
„ Bindereif, Frz., Gemeindebaumwart.
„ Leopold, Verwalter.

OA. Leonberg.

Leonberg. Gloß, Christian, Handelsgärtner.
Gerlingen. Jauß, Gg., Fabrikarbeiter.
„ Queck, Karl, Buchdrucker.
Heimerdingen. Leibbrand, Wilh., Kaufmann.

OA. Ludwigsburg.

Zuffenhausen. Krebs, Josef, Postunterbeamter.
„ Schwämmle, Ernst, Gärtner.

OA. Marbach.

Gronau. Blind, Friedrich, Gemeindebaumwart.

OA. Maulbronn.

Dürrmenz-Mühlacker. Meißner, Erwin, Baumwart.
„ Neuffer, Hans, Kraftwagenführer.
Lieningen. Straub, Johs., Staatsstraßenwärter.

OA. Neckarsulm.

Neckarsulm. Rall, Chr., Baumschulbesitzer.
Kochendorf. Neher, G., Forstbaumschulen.
Möckmühl. Neunhöffer, A., Kaufmann.

OA. Stuttgart.

Feuerbach. Hommel, Friedr., Elementarlehrer.
„ Mößner, Jakob, Weingärtner.
Echterdingen. Alber, Ludwig, Baumwart.
Leinfelden. Renz, Wilhelm, Baumwart.
Möhringen a. F. Rebstock, Eugen, Lehrer.
Sillenbuch. Krayl, Oskar, stud. phil.

Digitized by Google

Scharnhausen. Kögler, Karl, Baumwart.
„ Streib, Albert, Baumwart.
Vaihingen a. F. Scharr, Karl, Buchdruckereibesitzer.

O A. Waiblingen.

Endersbach. Silberhorn, David, Landsch.-Gärtner.
Neustadt. Obstbauverein.
Oppelsbohm. Kull, Paul, Baumwart.

O A. Weinsberg.

Weinsberg. Bezirks-Obstbauverein.
„ Röck, Wilh., Buchdruckereibesitzer.
Eschenau. Gailing, Karl, Baumwart.
Unterheimbach. Dietz, Hauptlehrer.
Wünstenrot. Noller, Friedr., Baumwart.

B. Schwarzwaldkreis.

O A. Balingen.

Bitz. Schick, Schultheiß a. D.

O A. Calw.

Simozheim. Nüßle, Friedrich, Baumwart.

O A. Freudenstadt.

Freudenstadt. Essig, A., Privatier.
Pfalzgrafenweiler. Fetzer, Karl, Baumwart.
„ Gemeinde.

O A. Herrenberg.

Herrenberg. Sigmund, Bezirksnotar.
Hildrizhausen. Holder, Wilhelm, Baumwart.
Oeschelbronn. Deißer, Wilh., Baumgärtner.

O A. Nagold.

Emmingen. Renz, Friedr., Baumwart.
Pfrondorf. Renz, Konrad, Baumwart.

O A. Neuenbürg.

Calmbach. Barth, Christ., Straßenwart.
Oberniebelsbach. Glauner, Friedr., Baumwart.

O A. Nürtingen.

Nürtingen. Kocher, Joh., Gärtner.
Beuren. Doster, A., Teigwarenfabrik.
„ Doster J. Söhne, Likörfabrik.
„ Schwarzmann, Friedr., Brennereibesitzer.
Grafenberg. Buchmann, Emil, Baumwart.

O A. Oberndorf.

Hintersulgen. Schmieder, Christ., Landwirt.

O A. Reutlingen.

Pfullingen. Fried, Otto, Verwaltungspraktikant.
„ Geisel, Alwin, Kaufmann.
Rommelsbach. Besch, Friedr., Baumwart.

O A. Rottenburg.

Rottenburg. Hospitalverwaltung.
„ Kath. Volksschule.
„ Plicksburg, Priv., Apotheker.
Schwalldorf. Baur, Johann, Baumwart.

O A. Rottweil.

Rottweil. Obst- und Gartenbauverein.
„ Reichert, Jean, Kgl. Baumwart.

O A. Sulz.

Holzhausen. Wegenast, Adolf, Baumwart.
Vöhringen. Kipp, J. G., Baumwart.

O A. Tuttlingen.

Tuttlingen. Enslin, Adolf, Instrumentenmacher.
„ Goll, Wilh., Hofgutsbesitzer.
„ Manz, Andreas, Lederhandlung.
„ Strohm, Jakob, Rektor.
„ Teufel, Fritz, Bäckerobermeister.
„ Vögele, Friedr., Gemeinderat.
„ Zeeb, Friedr., Brauereibesitzer.

O A. Urach.

Urach. Schradin, G., Verwalter.
Donnstetten. Schulkasse.
Metzingen. Volksschule.
Seeburg. Warburg, Rittergutsbesitzer; Uhenfels.

C. Jagstkreis.

O A. Aalen.

Aalen. Bezirks-Obstbauverein.

O A. Crailsheim.

Jagstheim. Volksschule.

O A. Ellwangen.

Jagstzell. Stäbler, Vitus, Baumwart.

O A. Gaildorf.

Gschwend. Teilgemeinde.

O A. Gmünd.

Herlikofen. Mack, Paul, Baumwart.
Heubach. Mayer, Jos.
Straßdorf. Maier, Anton, Baumwart.
Waldstetten. Obstbauverein.

O A. Heidenheim.

Heidenheim. Hartmann, Armin, Fabrikant.
„ Hartmann, Emil, Güterbeförderer.

O A. Oehringen.

Langenbeutingen. Erb, Karl, Baumwart.
Michelbach. Meißner, Ernst, Bauer.
Pfedelbach. Gramling, Heinr., Gemeindepfleger.
Waldenburg. Bergold, Paul, Fürstl. Hofgärtner.
Weinsbach. Roth, Friedr., Landwirt.
Zweiflingen. Schulstelle.

O A. Schorndorf.

Geradstetten. Seybold, Imanuel, Baumwart.

O A. Welzheim.

Alfdorf. Gebhardt, Fr., Ortssteuerbeamter.
„ Läpple, Ernst, Gutspächter.
„ Notdurft, Christ., Schneidermeister.
Wustenriet. Vetter, Jakob, Baumwart.
„ Weissert, Jakob, Baumwart.
Ziegerhof. Wahl, Jos., Baumwart.

D. Donaukreis.

O A. Biberach.

Hürbel. Bayer, Georg, Baumwart.
Langenschemmern. v. Bank, Matth., Müller.

Digitized by Google

Mittelbuch. Hörnle, Baumwart.
Ochsenhausen. Christ., B., Wwe., Kronenbrauerei.
„ Hummler, Rich., Oberamtsbaumeister.
Unterjulmetingen. Petermann, Michael, Baumwart.

O A. Ehingen.

Kirchbierlingen. Hepp, Josef, Baumwart.

O A. Geislingen.

Ueberkingen. Heß, Matthäus, Baumwart.

O A. Göppingen.

Göppingen. Rückert, Ernst, Gärtner.
Hohenstaufen. Kull, Gottlieb, Schreiner.
Schlat. Obstbauverein.

O A. Kirchheim.

Zell u. A. Auwärter, Konrad, Hauptlehrer.
Wellingen. Heilemann, Jakob, Bauer und Weber.

O A. Münsingen.

Gomadingen. Lieb, Karl, Baumwart.

O A. Ravensburg.

Aichach. Bundschu, Werner, Baumwart.
Hatzenturm. Merz, Rupert, Pomolog.
Weingarten. Deuringer, Joh. Gg., Oekonom.

O A. Saulgau.

Altshausen. Kohlöffel, Georg, Baumwart.
„ Neher, Jos., Baumwart.
Bondorf. Weiß, Bruno, Schmiedmeister.
Königsegg. Buchmüller, Theodor, Landwirt.
Milpishaus. Sauter, Aug., Landwirt.
Riedhausen. Burth, Max, Landwirt.
Unterwaldhausen. Schmied, Wendelin, Landwirt.
„ Rauch, Hugo, Baumwart; Spitalhof.
Unterweiler. Geiger, Alfred, Baumwart.
Scheer. Kraemer, Alfred, Fabrikant.

O A. Tettnang.

Langenargen. Schenzle, Landesgestütsinspektor a. D.
Oberdorf. Bucher, Georg, Baumwart; Hofstatt.

O A. Ulm.

Ulm. Junginger, Wilh., Bäuermeister.
Altheim. Fink, Stefan, Baumwart.
Bissingen. Eberhardt, Georg, Baumwart.
Langenau. Mauchart, Otto, Baumschulbesitzer.
Vorderdenkental. Ott, Martin, Gemeindebaumwart.

O A. Wangen.

Christazhofen. König, Fridolin, Obstzüchter.
Eisenharz. Weizenegger, Ottmar, Baumwart.
Isny. Binder, Peter, Hafnermeister.
Wallmusried. Müller, Alfons, Baumwart.

Außerhalb Württemberg Wohnende.

Baden.

Bittelbronn. Fehringer, E., Baumschulbesitzer.
Bühl. Zentralvermittlungsstelle.
Heidelberg. Kopp, Lorenz, Obergärtner.
Pforzheim. Buyer, Wilh., städt. Baumwart.
„ Gräßle, Andr., Privatier.
„ Ohnmacht, Ulrich, Fabrikant.
„ Rivoir, Joh., Kabinetmeister.
„ Weizäcker, Eugen, Privatier.
„ Schänzlin, H., Kabinetmeister.
„ Willadt, C., Kaufmann.
„ Willadt, Louis, Fabrikant.

Hohenzollern'sche Lande.

Dettingen. Baur, Alois, Baumwart.
Empfingen. Obstbauverein.
Ettisweiler. Wetz, Otto, Baumwart.
Haigerloch. Obstbauverein.
Veringenstadt. Obstbauverein.
Elgleben, Schwarzburg-Rudolstadt. Böhm, Fritz, Baumwart.

Rußland.

Winniza. Slobodniik, Gregor, Obergärtner.

IV. Monats-Kalender.

August.

Auch wenn es nicht jedes Jahr klappt mit dem Ertrag — man freut sich doch seines Gartens und Baumguts und der idealen Werte, die wir in früchtereichen Jahren umsonst drein bekommen und an denen wir uns im früchtenarmen Jahr genügen lassen. Die großen deutschen Männer sind fast durchweg Gartenfreunde gewesen. Bekannt ist Goethe als Gartenfreund.

„Weit und schön ist die Welt, doch o wie dank ich dem Himmel,
Daß ein Gärtchen, beschränkt, zierlich mein eigen gehört!
Bringet mich wieder nach Hause! Was hat ein Gärtner zu reisen?
Ehre bringt's ihm und Glück, wenn er sein Gärtchen besorgt."

Dies schöne, von Goethe aus Venedig an Herder gesandte Gedicht läßt uns Goethe, den großen „Urfreund der Natur", in seinem Garten auf- und abwandelnd denken, wie er mit Pflanzen und Steinen, mit Wolken und Winden Zwiesprach hält. Goethe hat sich noch als 82jähriger Greis in Gottes freier Welt stets am wohlsten gefühlt und aus seinem Gartenleben „Fülle der Kraft und des Lebens gesogen". Die ersten Weimarer

Digitized by Google

Jahre des Dichters, sein Leben im stillen Gartenhaus am „Stern“ des Weimarer Parks mitten unter Bäumen ist von einer schwärmerischen Verehrung der Natur getragen. „Hab ein kleines Gärtchen vor dem Tor an der Ilm“, schreibt er an Auguste Stolberg, „ist ein altes Häuschen darin, das ich reparieren lasse. Alles blüht, alle Vögel singen!“ Mit und in diesem Garten lebt und webt er nun viele Jahre.

Bäume pflanzt er, „wie die Kinder Israel Steine legten zum Zeugnis“, und sinnend steht er vor den heranwachsenden:

„Sag' ich's euch, geliebte Bäume,
Die ich ahndevoll gepflanzt,
Als die wunderbarsten Träume
Morgenrötlich mich umtanzt —.“

Im Frühling grüßt er den an seiner Seite arbeitenden Gärtner:

„Gott segne mir den Mann
In seinem Garten dort.
Wie zeitig fängt er an,
Ein lockres Bett dem Samen zu bereiten!“

Und im Sommer bewirtet er eine fröhliche Gesellschaft mit den selbst gezogenen Früchten.

Der Stadtgarten an Goethes Haus auf dem Frauenplan war und blieb der Lieblingsaufenthalt des alten Goethe.

So mag sich auch unsereins freuen, wenn ihm ein Stück Land zuteil wurde, auf dem die Bäume ihr Obst tragen, das Gemüseland seine reiche Ernte gibt und der Blumen Zier Aug' und Herz ergötzt.

Jeder Monat bietet Gelegenheit, fleißig die Hände zu regen. Fruchtbeladene Bäume stützen, bei Trockenheit gießen; hiebei vor allem die an Hauswänden stehenden Pfirsiche und Aprikosen nicht vergessen, die nicht selten zu wenig Feuchtigkeit bekommen. Fallobst auflesen und zwar täglich. Baumbänder nachsehen, ob sie nicht einschneiden. Totes Holz ausschneiden. Erdbeerbeete bepflanzen (die jetzt bewurzelten Ausläufer mit Erdballen pflanzen, wobei aber das Herz der Rosette nicht in die Erde kommen darf!) Bei Himbeeren das alte Holz ausschneiden, an welchem die Früchte saßen. —

Im Gemüsegarten hatten unter den Folgen des naßkalten Frühjahrs vor allem die Bohnen und Gurken zu leiden. Immerhin ließ sich noch manches nachholen. Ackersalat, Schwarzwurzeln, Spinat wiederholt zu säen. Tomaten anheften. Endivie binden. Zwiebel ernten. —

Im Ziergarten kann man jetzt Stauden durch Teilung vermehren, z. B. das in „Obstbau,“ Juli, Seite 101 f. beschriebene Frauenherz. Dann Narzissen, Lilien, Aussaat von Frühlingsflor (Silenen, Stiefmütterchen, Alpenvergißmeinnicht ꝛc.), Stecklinge von Geranien und Fuchsien machen.

V. Schädlings-Kalender.

August.

Das Jahr 1914 ist ein ziemlich bedenkliches Ungeziefer jahr geworden. Man sah es mit eigenen Augen und die Blätter berichteten darüber; z. B. aus der Metzinger Gegend: „An den Obstbäumen hat Ungeziefer großen Schaden angerichtet. Die Kirschenbäume liefern nur noch einen mageren Ertrag.“ Aus Hechingen: „In einer Reihe hiesiger Gärten macht sich der „amerikanische Stachelbeermehltau“ geltend, eine Krankheit, die bisher in Hohenzollern noch nicht beobachtet worden ist und sich durch schimmeligen, später eine braune Färbung annehmenden Befall der jungen Triebe und der grünen Beeren zeigt. 1908 war diese Krankheit erstmals in den Bezirken Urach und Reutlingen aufgetreten. Die von der Krankheit befallenen Sträucher müssen ausgehauen und verbrannt werden.“ Im dortigen Fürstengarten scheinen außerdem die Platanen an der gleichen, von den Botanikern noch nicht festgestellten Krankheit zu leiden wie die zu Tübingen. Die in früheren Jahren im üppigsten Blätterschmuck prangenden prächtigen Bäume bieten in diesem Sommer in ihrem Aeußeren einen trostlosen Anblick dar. Die Blätter sind zum größten Teil nur ganz kümmerlich entwickelt und an vielen Stellen bereits völlig verdorrt.

Und im amtlichen Saatenstandsbericht vom

Digitized by Google

Juli hieß es über den Obstbau: „Die Obstaussichten haben sich vielfach infolge starken, durch Raupenfraß und Blattfallkrankheit verursachten Abfallens der Früchte noch weiter verschlechtert; in Aepfeln wird man im Landesmittel mit nicht mehr als einer mittleren Ernte zu rechnen haben, und in Birnen ist im ganzen genommen nur ein geringer Ertrag zu erwarten." Stand in Noten (1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = mittel, 4 = gering, 5 = sehr gering): Aepfel 3,1, Birnen 3,9, Weinberge 3,1. Die lang anhaltende nasse Witterung war für die Entwicklung sämtlicher Früchte nicht günstig.

Gegen diesen Schädling, das ungünstige Wetter, läßt sich nun freilich nichts machen.

Dagegen gegen die meisten tierischen Schädlinge, vor allem gegen den Frostspanner (nicht „Frostspinner", wie in den Blättern häufig zu lesen war: er „spinnt" nicht, aber er „spannt", wenn er sich fortbewegt). Dieser Schädling hat wahrhaftig seine Gemeingefährlichkeit wieder einmal glänzend bewiesen! In jedem Ort sollte man polizeilich ausschellen, daß bis 20. Oktober alle Bäume mit Leimringen versehen sein müssen, die stets bis in den Dezember hinein klebrig zu erhalten sind. Gemeinsame Bestellung von Raupenleim samt Zubehör empfiehlt sich dringend. Bei starkem Befall einfach zwei Leimringe übereinander. Gegen die Raupen wird auch Bespritzung angewendet, Bestreuung der aufgelockerten Baumscheibe mit gepulvertem Kalk jetzt und im Oktober. — Zum Abfangen des Apfelwicklers Sacktuchbänder, Heuseile, Holzwolleringe um die Stämme. —

Die Larve der Kirsch-Blattwespe kommt im Sommer nicht nur auf den Blättern der Kirschbäume, sondern auch anderer Obstgehölze, wie z. B. der Birn- und Pflaumenbäume vor, welche sie durch Abfressen der Oberhaut der Blätter so schädigt, daß nur die Hauptnerven übrig bleiben („Skelettierung"). Die Kirschblattwespe ist zwanzigfüßig, hinter dem eingezogenen Kopfe etwas angeschwollen, grünlich-gelb, am Kopfe schwarz, auf der ganzen Oberfläche mit einem glänzend schwarzen Schleim überzogen, der dem Tiere das Aussehen einer nackten Schnecke verleiht. Länge 10 mm. Mit solchen Larven behaftete Bäume bestäubt man mit Schwefelblüte, wodurch die Larven nach kurzer Zeit sterben; auch das Besprengen mit Kalkwasser tötet sie. —

Die Blutlaus, dieser gefährliche Obstfeind, gehört zu den Schädlingen, mit welchen man fertig wird, wenn die Bekämpfung gemeinsam durchgeführt wird. Das ist ermöglicht durch polizeiliche Vorschrift, wie eine solche in der Nr. 137 des Amts- und Anzeigeblatts der Stadt Stuttgart (16. VI. 1914) von der Städt. Polizeidirektion erlassen worden ist. Die Hauptbekämpfung kann mit dem Beschneiden und Reinigen der Apfelbäume Hand in Hand gehen. Stark befallene und blutlauskrebsige Zweige, sowie alle mit Blutläusen behafteten entbehrlichen Pflanzenteile sind zu entfernen und die entstandenen Wunden in bekannter Weise zu behandeln. Alte, rissige Borke der Bäume ist sauber abzukratzen oder abzubürsten, damit alle unter ihr verborgenen Blutlausansiedelungen freigelegt werden. Alsdann müssen alle Stellen, an denen man Blutläuse antrifft, mit einem wirksamen Blutlausmittel gründlich bestrichen werden. Zur Vertilgung der nicht leicht erkennbaren, in Ritzen und anderen Verstecken verborgenen Ansiedelungen oder einzelner umherlaufenden Tiere besprengt man mit Hilfe einer guten Baumspritze den betreffenden Baum mit einer wirksamen Flüssigkeit so reichlich, bis man annehmen kann, daß alle Läuse benetzt sind. Bemerkt man bald darauf trotzdem noch lebende Blutläuse, so ist diese Arbeit, soweit nötig, noch einmal zu wiederholen. Im Anschluß daran müssen die abgeschnittenen Baumteile sorgfältig gesammelt und an einem passenden Platze verbrannt werden. Auch sind die Baumscheiben herabgefallener Läuse wegen abzukratzen und die so gewonnenen kleinen Erdhaufen zur Abtötung der Läuse mit ungelöschtem Kalk zu vermischen. Nach Erledigung all dieser Arbeiten empfiehlt sich eine gewissenhafte vielseitige Düngung der behandelten Bäume, um ihnen zur Genesung und Sammlung frischer Kräfte reichlich Nahrung zuzuführen, wie denn überhaupt vor der Bekämpfung der Obstbaumfeinde eine sorgfältige Pflege der Bäume nicht vernachlässigt werden darf. Zur Vernichtung der bisweilen in großer Zahl auftretenden Wurzel-Blutläuse ist wiederholt, namentlich von amerikanischer Seite, auf die Wirkung kalireicher Düngung hingewiesen

Digitized by Google

worden, die den Wurzelläusen nachteilig sein soll. Sind zahlreiche Blutläuse im Boden vorhanden, so kann man nach amerikanischem Vorgang die oberflächlich freigelegten Wurzeln mit geriebenen Tabaksrippen bestreuen, oder man bediene sich versuchsweise des Schwefelkohlenstoffs, ähnlich wie im Kampfe gegen die Reblaus; doch würde man gut tun, die Ausführung dieses Verfahrens nur einem Sachverständigen anzuvertrauen. Auch das Ausstreuen von Aetzkalk auf die oberflächlich freigelegten Wurzeln verspricht Erfolg. Zu Beginn des Frühjahrs sind alle behandelten Bäume auf das Auftreten von Blutläusen hin gründlich zu revidieren. Zeigen sich neue Blutlausherde, so ist es gewöhnlich ein leichtes, diese rechtzeitig zu vernichten. In Obstanlagen mit großen, alten Apfelbäumen wird man der Blutlaus nicht in einem Jahre Herr; doch lasse man sich dadurch nicht abschrecken, die angegebene Behandlung alljährlich regelmäßig zu wiederholen, bis die Seuche in der ganzen in Betracht kommenden Gegend erloschen ist.

VI. Literatur.

„Die Ausnützung unrentabler Rebberge mit anderen Kulturen" von Großhzgl. Obstbaulehrer H. Grote in Ueberlingen a. B. Preis franko Mk. 0.60. Selbstverlag des Verfassers.

Auf 36 Oktavseiten behandelt der Verfasser alle die Kulturen, die an Stelle des abgehenden Weinbaus treten können. Neben den stets wiederkehrenden Hinweisen bei den einzelnen Abhandlungen über die Wichtigkeit des Absatzes der Produkte, die Rentabilität der einzelnen Kulturen, zieren 12 nach der Natur und Entwürfen des Verfassers wiedergegebene Abbildungen die lehrreiche Schrift. Auch jeder Gartenbesitzer wird übrigens in der Schrift brauchbare Winke finden. Wir erinnern bei dieser Gelegenheit an den vortrefflichen Aufsatz von Weinbauinspektor Mährlen über „Ostbau in abgängigen Weinbergen", der im „Obstbau", Juni, Nr. 6. 1912, erschienen ist.

Wie jede Familie im Eigenhause billiger als zu Miete wohnen kann. Das uns jetzt in doppeltem Umfange vorliegende Werk hat schon über 90 000 Familien wertvolle Anregungen geben können, wie man zum Besitz eines Eigenhauses gelangt, Baukapital und Hypotheken beschafft, wie man zweckmäßig und besonders billig bauen kann, Rentabilität des eigenen Hauses erreicht, welche Vorteile gute haustechnische Ratschläge bringen, welche Heizungsart für das Eigenhaus die beste ist und wie ein Hausgarten den Hauszins mit aufbringen hilft. Das Werk ist im Heimkulturverlag Westdeutsche Verlagsgesellschaft in Wiesbaden erschienen, 176 Seiten stark mit 160 Plänen und Abbildungen von Musterhäusern mit Angabe der Baukosten ꝛc. und kostet kartonniert nur Mk. 1.80 (Porto 20 Pfg.).

VII. Kleine Mitteilungen.

Eingesandte Früchte. Von Baumschulbesitzer Karl Mauk-Heilbronn sind am 20. Juli auf unserem Büro eingetroffen: ein übervollbehangener Zweig Gute von Bry, mittelgroße bis kleine vollständig reife, wohlschmeckende runde rötlichblaue Pflaume, die Beachtung verdient; ein Zweig, gut behangen, von Flotow's Mirabelle. Die Früchte sind noch nicht reif, beginnen erst weich zu werden, das Frucht-Fleisch war noch sauer. Ferner ein Zweig Rissing Sommers, sehr voll behangen, die Früchte etwas kleiner als in früheren Jahren, zwar sehr schön, aber ziemlich trocken und wenig gewürzt. Die schwarze Johannisbeere Boskoop Giant scheint, nach dem eingesandten Zweig zu urteilen, ganz außerordentlich fruchtbar zu sein.

Ueber „die Portion Obst" schreibt die „T. R.": Auf einen oft empfundenen Mangel in der Verpflegung unserer Gartenwirtschaften und Ausflugsorte möchte ich einmal hinweisen. Jetzt in der Zeit der sommerlichen Hitze, der Hochsaison der großen und kleinen Ausflüge, hört man häufig die Klage: „Ja einkehren möchte ich schon, aber was soll man wieder verzehren? Zweimal Kaffee kann ich nicht vertragen, Bier außer der Zeit macht mich müde, Selters — brrr!" Milch ist auch nicht immer in einwandfreiem Zustand zu haben, und man kann wohl ein Gegner des Alkohols und doch kein Freund der sogen. alkoholfreien Getränke sein. Unsere Kinder sind erst recht übel daran. Milch ist das einzige für sie; ist die nicht zu haben oder haben die

Digitized by Google

Kinder einen Widerwillen dagegen, so bleiben zu ihrer Erfrischung nur jene verschiedenen farbenprächtigen Limonaden, deren Farbe meist ihre einzige Schönheit ist und die oftmals keineswegs billig sind. Da gibt es nun etwas, das geeignet wäre, diese Lücke aufs trefflichste auszufüllen — die Portion Obst. Obst löscht nicht nur den Durst, kühlt und erfrischt, man kann es auch zu jeder Tageszeit zu sich nehmen, ohne dadurch den Appetit auf die regelmäßigen Mahlzeiten zu beeinträchtigen. Vorausgesetzt, daß man es nicht im Uebermaß genießt. Besondere Schwierigkeiten stehen der allgemeinen Einführung nicht entgegen. Bietet uns doch die heimische Natur eine unendliche Mannigfaltigkeit an Früchten. Den Beginn macht die köstliche Erdbeere. Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Aprikosen, Mirabellen, Frühbirnen, Augustpflaumen, Pfirsiche, Reineclauden, Zwetschen usw. bis zum Winterobst folgen einander in schier unübersehbarer Reihe. Da läßt es sich leicht ermöglichen, immer Obst vorrätig zu haben. Bis gegen Ostern reicht unser einheimisches Obst für die, die es auch in der kalten Jahreszeit dem Kaffee, Kuchen oder Bier vorziehen. Dann können Apfelsinen und Bananen an ihre Stelle treten. Und sollte wirklich kein frisches Obst vorhanden sein, da würde mancher mit einer Portion eingemachter Früchte vorliebnehmen. Die Hauptsache ist, daß es dahin kommt, die Portion Obst zu den ständigen Vorräten zu rechnen, wie Kaffee, Selters oder Bier. Für Restaurants würde sich die Einführung gewiß empfehlen, nicht zum wenigsten aber für Konditoreien. Die Damen, die dort das Stammpublikum bilden, würden schon vielfach im Interesse ihrer schlanken Figur eine Portion Obst dem Kuchen und der Schokolade vorziehen. Also ihr Wirte, versucht's einmal mit der Portion Obst!

Schädlings-Bekämpfung. Aus Hamburg wird berichtet: Auf eine bisher noch nicht ganz aufgeklärte Weise — man vermutet als Larve mit dem Verpackungsmaterial einer Bananensendung — ist der in den Tälern des Koloradoflusses im Westen der Vereinigten Staaten heimische Kartoffel-(Kolorado-)Käfer Doryphora decemlineata nach dem Hohenwedel bei Stade eingeschleppt worden und hat sich schon in einer Anzahl Kartoffelfelder eingenistet. Der Schädling wurde zuerst von einem Stader Lehrer entdeckt. Die Behörden haben unverzüglich umfangreiche Maßnahmen vorgenommen zur Vernichtung der massenhaften Larven und der sich stark vermehrenden Käfer und zur Vermeidung einer Ueberschleppung auf andere Gebiete. Jeden Tag werden 200 Soldaten beordert, um die Felder nach Larven und Käfern abzusuchen. Die bedrohten Felder werden mit Gräben umzogen und die Schädlinge mit ganzen Ladungen von Benzol vernichtet. Die Kosten übernimmt das Reich, die Grundstückbesitzer sollen für den Ausfall der Ernte entschädigt werden.

Was ist Apfelmost? Vor der Strafkammer des Kaiserl. Landgerichtes in Kolmar (Elsaß) stand im Dezember v. J. ein interessanter Prozeß zur Verhandlung. Der Weinhändler und Obstweinfabrikant M. aus K. bei Kolmar hatte in den Jahren 1910—1912 einen Obstmost, dem nach der Berechnung von Sachverständigen 20% Zucker zugesetzt waren, unter der Bezeichnung „Apfelmost mit Zuckerwasserzusatz" verkauft. Er stellte diesen Most her, indem er 2/3 Naturobstsaft mit 1/3 einer Flüssigkeit mischte, die ihrerseits wieder hergestellt wurde durch 24stündiges Auslaugen der nach der ersten Pressung zurückbleibenden Obstrückstände und Zuckern dieses Nachdruckes. Die Anklage nahm nun an, erstens, der Apfelmost sei zu stark gewässert und zweitens sei der Natursaft mit Trebermost verschnitten. Im Laufe der Verhandlung, zu welcher von seiten der Verteidigung nicht weniger wie 13 Sachverständige aus Elsaß und den verschiedenen angrenzenden Bundesstaaten geladen waren, worunter auch ein Chemiker aus Stuttgart, ließ der Staatsanwalt den zweiten Anklagepunkt fallen, da er nach den Aussagen der obigen Sachverständigen sich überzeugt hatte, daß es sich bei der Verwendung des Nachdruckes nicht um Treberwein im Sinne des Weingesetzes, sondern lediglich um einen Nachpreßsaft handelt, der nur deshalb hergestellt wurde, um die in den Trestern noch enthaltenen Extraktiv- und Aromastoffe möglichst vollständig zu gewinnen. Was den ersten Anklagepunkt anbetraf, so waren sich die Sachverständigen darüber einig, daß ein Wasserzusatz in der oben genannten Höhe in Württemberg, Baden und der Schweiz allgemein üblich sei. Trotzdem beantragte der Staatsanwalt 500 Mk. Geldstrafe, das Gericht sprach jedoch den Angeklagten unter Uebernahme der ihm durch die Ladung der Gegensachverständigen entstandenen beträchtlichen Kosten auf die Staatskasse frei. Der Ausgang ist insofern von Interesse, als es für das Elsaß eine prinzipielle Entscheidung bedeutet, ob ein nach württembergischer Methode hergestellter Apfelmost unter dieser Bezeichnung auch dort ohne Beanstandung verkauft werden darf. Bis vor einigen Jahren verstand man im Elsaß unter Apfelmost nur das unvergorene, noch süße Getränk, während der vergorene Most Apfelwein genannt wurde.

Schwindler! Die K. W. Beratungsstelle für gewerblichen Rechtsschutz läßt in Nr. 37 des Gewerbeblatts aus Württemberg (13. Septem-

Digitized by Google

ber 1913) eine Warnung vor Schwindel im Erfindungswesen ergehen. Nach Wahrnehmung der K. Zentralstelle für Gewerbe und Handel und der bei ihr bestehenden Beratungsstelle für gewerblichen Rechtsschutz mehren sich die Fälle, in welchen Erfinder durch Anreiz zur Anmeldung von Patenten und Gebrauchsmustern und durch Verwertungsanerbietungen, andere Personen durch Verkauf derartiger Schutzrechte und insbesondere von Lizenzen an sie seitens zweifelhafter und gewissenloser Firmen, Reisender u. dergl. ausgebeutet worden sind. Zahlreiche sog. Patentbureaus, Patentverwertungsbureaus und -Gesellschaften und sonstige Firmen nähren sich von solchem Schwindel, und Millionen von Volksvermögen, meist Gelder mittlerer und kleiner Leute, gehen heutzutage auf diese Weise verloren. Also: Vorsicht nach jeder Richtung! Ein Sonderabdruck der Warnung, in dem verschiedene solche Schwindelfirmen namhaft gemacht sind, die nicht selten auch auf dem Gebiet des Obstbaus ihr Unwesen treiben, ist von der genannten Zentralstelle umsonst zu beziehen.

Für den Fuchs. Aus Kiel schreibt man: „In unserer Provinz ist der Fuchs als ausgemachter Schädling fast ausgerottet. Freunde des Heimatschutzes befürworteten bisher vergeblich die Erhaltung dieses ansehnlichsten Raubtieres der Nordmark. Der Nützlichkeitsgrundsatz entschied gegen den Fuchs. Jetzt kommen aus landwirtschaftlichen Kreisen lebhafte Klagen über nachteilige Folgen der Ausrottung des Fuchses. Wo der Fuchs verschwindet, vermehren sich die wilden Kaninchen derart, daß sie eine Landplage bilden. Sie unterwühlen den Boden, daß er für den landwirtschaftlichen Betrieb nicht mehr verwendbar ist und nur durch Aufforstung einen bescheidenen Nutzen abwerfen kann. Landwirtschaftliche Vereine treten deshalb jetzt für die Schonung des Fuchses als des besten Vertilgers der wilden Kaninchen, ein. Somit dürfte dieses für das Landschaftsbild charakteristische Tier uns erhalten bleiben."

Der Transport französischen Mostobstes nach Deutschland. Im vergangenen Monat fand in Paris auf Einladung des Direktors der französischen Bahnen in dessen Bureau eine Besprechung statt, bei der über den letztjährigen Transport von französischen Mostäpfeln nach Deutschland gesprochen wurde. Gleichzeitig wurden die neuesten Berichte über die Aussichten des kommenden Herbstmarktes mitgeteilt und in der Hauptsache darüber gesprochen, wie eine Verkürzung der Reisezeit durch französischen Waggons in Frankreich herbeigeführt werden könne. Es sollen 5 Tage an der Liefer... gekürzt werden können. Es waren etwa 80 Teilnehmer bei der Konferenz, worunter auch ein Vertreter des deutschen Obsthandels, der in Stuttgart ansässig...

Amerikanischer Raupenleim
„Victoria" [2c
infolge ununterbrochener viermonatl. Klebekraft einzig sicherer Schutz gegen alle kriechenden Insekten. Uebertrifft alle schwarzen Raupenleime infolge der enormen Klebekraft, Klebedauer und zehnmal größerer Ausgiebigkeit. Bei fast allen staatl. Gartenverwaltungen in Gebrauch.
Albert Propfe, Raupenleimfabrik, Schandau (Sachsen) Aussig.
Verlangt Muster. Probedosen franko jeder Station.

Ia. kaltflüssiges
Baumwachs
langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 30 Pf.
empfiehlt [17
Carl Grünzweig, Essling. a. N.

Holzwolle
zum Verpacken von Obst und Früchten empfiehlt in tadelloser Ware [69
Gust. Kiekopf, Holzwollefabrik
Biberach-Riß (Württ.).

Kaufe: Illustr. Handbuch, Obstkunde v. Jahn, ... cas, Oberdieck, ... logische Monatshefte u. andere ... bauschriften. Land- u. Gartenbau-... handlung in Radegast (Anhalt).

Pomologisches Institut
Reutlingen.
Höhere Gärtnerlehranstalt.
Beginn der Kurse:
Jahreskurs: Anfang Oktober.
Sommerkurs: Anfang März.
— Internat. —
Grosser Baumschulenbetrieb in Hochstamm, Formobst, Beerenobst, Gehölze, Gemüse- u. Blumenculturen.
Illustrierte Kataloge gratis und franko. Ausführliche Statuten der Lehranstalt versendet der Direktor:
Ök.-Rat Fr. Lucas.

Reklamationen wegen Ausbleibens einer Nummer unserer Zeitschriften sind im Laufe des folgenden Monats an das Sekretariat zu richten, von welchem sie sofort unentgeltlich erledigt werden, und ebenso wollen **Adreßveränderungen** denselben mitgeteilt werden; für später reklamierte Nummern sind für den „Obstbau" pro Stück 30 Pfg. mit der Bestellung an den Kassier einzusenden.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion verantwortlich: **Karl Gußmann** in Gutenberg. — Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis durch die Post bezogen in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 9. | Stuttgart, September. | 1914.

† K. Hofgarteninspektor Wilhelm Hering.

Einer unserer Besten ist von uns gegangen. Noch in der letzten Nummer dieser Zeitschrift trug der erste Aufsatz die stets willkommene Unterschrift: „W. Hering." Und nun steht in diesem Septemberheft wiederum dieser Name an erster Stelle, aber mit dem so ernsten und schmerzlichen Kreuzeszeichen! Schon länger leidend, konnte er doch mit der ihn auszeichnenden Gewissenhaftigkeit seinem schönen Amt stets wohl vorstehen. Und was ihm das Amt an Zeit übrig ließ, das widmete er bis in die letzten Tage unserem Verein. Einer notwendig gewordenen Magenoperation ist er am zweiten Tag erlegen. Man mußte ihn liebgewinnen, diesen freundlichen, stets dienstbereiten Mann. Man mußte ihn hochachten, diesen Mann des Wissens und Gewissens, des Wirkens und des Schaffens. Man hatte Respekt vor der Ueberzeugungstreue, mit der er in seiner lebhaften Art seine Ansichten vor Hunderten und im Einzelverkehr zu vertreten wußte. In dieser ohnehin so schweren Zeit tragen wir schwer an seinem Verlust. Aber wir trösten uns: was er in den vielen Jahren innerhalb unserer Vereinstätigkeit mit kundiger Hand ausgesät, das ist kräftig aufgegangen und hat der Früchte schon mancherlei gebracht. Seine Arbeit war nicht umsonst — sie wirkt weiter auch über seinen Tod hinaus. Wir trauern bitter um ihn; aber wir sind dankbar, daß wir einen solchen Mann so lange den Unsern nennen durften.

Es war den vielen Tausenden unserer Mitglieder aus dem Herzen gesprochen, was unser Vorstand bei der Bestattung in folgenden Nachruf faßte: „Im Namen des W. O.-V. nehme ich Abschied von Wilhelm Hering. Ich nehme Abschied von ihm, indem ich mich erinnere an all das, was er uns in der Vereinsleitung, was er unsern Mitgliedern, und was er der obstbautreibenden Bevölkerung des Landes gewesen ist. Im Jahr 1891 hat der Entschlafene das Schriftführeramt in unserem Verein übernommen und 14 Jahre in vorzüglicher Weise besorgt; seit 24 Jahren gehört er unserm Ausschuß an. Unter den Pomologen zählte Hering zu den tüchtigsten Obstbaufachleuten. Seine reichen Kenntnisse, seine praktischen Erfahrungen hat er, soweit sein verantwortungsvoller Beruf ihm Zeit gab, vorzugsweise unseren Vereinsbestrebungen zugute kommen lassen. In diesen Tagen verläßt unser neues „Württemb. Obstbuch", an dem er, wie s. Z. bei der I. Auflage, eifrigst mitgearbeitet hat, die Presse. Seine Artikel in unserer Vereinszeitschrift waren belehrend und wurden besonders gerne gelesen. Seine Vorträge waren volkstümlich gehalten. Bei Einrichtung unserer großen Ausstellungen stand er mit praktischem Rat immer mit an erster Stelle. Alle die, welche mit ihm in persönlichem Verkehr standen, liebten den immer dienstbereiten, mit vorzüglichen Charaktereigenschaften ausgestatteten, geraden Menschen. — Ich nehme Abschied, indem ich dem Entschlafenen herzlich danke für all das, was er uns gewesen ist. Ein Mann in des Wortes vollster Bedeutung ist von uns gegangen! — So ruhe nun, lieber Freund, von deiner vielen und ersprießlichen Arbeit. Wir werden deiner immer in Treue gedenken! Wilhelm Hering, habe Dank! — Als äußerliches Zeichen des Dankes widmen wir dir diesen Lorbeer."

Digitized by Google

An unsere Mitglieder.

Draußen donnern die Kanonen. Im Feld steht das wehrhafte Deutschland. Keine Familie, die nicht einen oder mehrere der Ihrigen vor dem Feind stehen hätte! Wie viele mögen's nur sein aus der Familie, die wir den „Württembergischen Obstbauverein" nennen! So können wir, die wir nicht mitdurften, daheim nicht Feste wie sonst feiern, auch wenn es ein Fest der Arbeit sein sollte, wie der für Eßlingen geplante und schon eingeleitete diesjährige Obstbautag. Zu schwer liegt der Ernst dieser Kriegszeit auf uns. Zu viele unserer Freunde stehen unter der Fahne. Zu wenig geneigt ist man, derzeit Haus und Hof, Weib und Kind zu verlassen, auch wenn's nur auf einen Tag wäre! So wird es keiner weiteren Begründung bedürfen, wenn wir unter dem Zwang der vis major, der höheren Gewalt, den diesjährigen

Obstbautag

samt damit verbundener Vertrauensmännerversammlung

nicht stattfinden

lassen. Leuchtet wieder des siegreichen Friedens goldene Sonne über dem Schwabenland, dem „Garten Deutschlands", so werden wir aufs neue unsere Reihen schließen zu freudiger, früchtereicher Tagung.

Württ. Obstbauverein, E. V.

Aufruf an die Gartenbesitzer!

Infolge schon ergangener Aufrufe, hat eine große Zahl von Gartenbesitzern Obst, Gemüse ꝛc. unentgeltlich zur Verfügung gestellt, das teils in frischem Zustand den Spitälern, Lazaretten, Kinderküchen, Kinderhorten und sonstigen Wohltätigkeitsanstalten überwiesen, teils zu Konserven verarbeitet und für späteren Bedarf aufbewahrt wird. Insbesondere wird den Verwundeten durch solche Darbietung eine große Wohltat erwiesen.

Der Bedarf ist jetzt schon sehr erheblich und wird voraussichtlich weiter wachsen. Ich richte daher an die verehrlichen Vereinsmitglieder die dringende Bitte um gütige Ueberweisung möglichst großer Mengen von Obst, Gemüse ꝛc. an die Hilfsvereinigungen in ihren Bezirken.

Den Ertrag unseres Vereinsgartens haben wir an das Rote Kreuz gegeben.

Stuttgart, im August 1914.

Der Vorstand des Württ. Obstbauvereins, E. V.

J. Fischer.

I. Praktischer Obstbau.

Pomologie. — Madame Verté.

Die Zahl der wirklich guten Winterbirnen ist keine allzugroße, insbesondere derjenigen, die auch in rauherem Klima ihre Vollreife erlangen. Madame Verté gehört in erster Linie zu diesen; sollen doch im bayerischen Allgäu Hochstämme derselben reichen Ertrag vollwertiger Früchte bringen! Damit soll aber ja nicht zur Anpflanzung dieser Birne als Hochstamm aufgemuntert werden. Winterbirnen gehören ein für allemal auf Niederstamm, wenn sie konkurrenzfähig auf den Markt kommen sollen. Mit reicher, fast alljährlicher Fruchtbarkeit und gutem Geschmack verbindet die Madame Verté noch die weitere gute Eigenschaft: sie hat eine harte, gegen

Digitized by Google

Druck wenig empfindliche Schale, ein Umstand, der beim Versand sehr ins Gewicht fällt, besonders wenn man damit Hardenponts W.B.B., Le Lectier, Präsident Drouard vergleicht.

Beschreibung:

Madame Verté stammt aus Frankreich, sie wurde in der ersten Hälfte vorigen Jahrhunderts in Deutschland verbreitet.

Tafelfrucht 1. Qualität, reift Ende Oktober und hält bis Dezember—Januar.

Gestalt: mittelgroß, regelmäßig, bauchig birnförmig.

Kelch: weitoffen, graugrün, harte dicke Kelchblätter.

Stiel: kurz, stark und holzig, am Ansatz verdickt, gerade eingesteckt, selten auf einem Fleischwulst aufsitzend.

Schale: hart, grünliche Grundfarbe, die später matt gelb wird, ganz mit graubraunem, metallisch glänzendem Rost überzogen.

Fleisch: weiß schmelzend, saftig und gewürzt, ums Kernhaus etwas steinig.

Kernhaus: leicht ausgehöhlt, mit rundlichen geräumigen Kammern, wenige Kerne enthaltend.

Baum: mittelstark breitpyramidal wachsend, auf Quitte gut-, aber mäßig starkwüchsig, hochstrebend; bildet sehr schöne Pyramiden mit kurzem Fruchtholz; auch für Spaliere geeignet. Die Fruchtbarkeit tritt früh ein und ist fast alljährlich eine reiche. Der Baum erreicht kein besonders hohes Alter; für Düngung und gute Pflege ist er sehr dankbar. Das Blatt ist äußerst widerstandsfähig gegen Fusicladium. Die Früchte hängen fest im Wind.

Wegen ihrer grauen unscheinbaren Farbe findet die Madame Verté nicht immer gleich Käufer, doch greift der Kenner gerne zu den bronzefarbenen Birnen. Um Weihnachten und Neujahr sind gute Birnen selten, deshalb dürfte diese Sorte dem Gartenbesitzer hochwillkommen sein. Leider teigt die Frucht in manchen Jahren, ohne daß dies wegen der rauhen Schale gleich bemerkt wird; es ist deshalb Vorsicht auf dem Lager geboten.

Einige Pyramiden längs der Wege von dieser Sorte machen jedem Gartenbesitzer Freude; zum Anbau im großen kann die Sorte wegen der oben erwähnten Eigenschaft nicht empfohlen werden. G. Schaal.

Baumschulkontrolle.

Unter Mitwirkung der beiden staatlichen Sachverständigen, Weinbauinspektor Mährlen-Weinsberg und Obstbauinspektor Winkelmann-Ulm, ist in diesem Jahr wieder eine Anzahl zur Kontrolle angemeldeter Baumschulbetriebe besichtigt worden, insbesondere auch solche, die im vorigen Jahre aus besonderen Gründen zurückgestellt werden mußten. Die neu in das Kontrollverhältnis aufgenommenen Baumschulen sind in dem nachfolgenden Verzeichnis mit aufgeführt.

Es ist nach unserer übereinstimmenden Ansicht gar nicht mehr zu leugnen, daß das württembergische Baumschulgewerbe seit Einführung der Kontrolle einen Aufschwung genommen hat. Es sondern sich allmählich die schlecht geleiteten Betriebe ab, besonders nachdem der anfänglich vorhanden gewesene Widerstand der guten Geschäfte gegen die Neuerung einer besseren Wertschätzung derselben Platz gemacht hat. Obstzüchter und Obstbaumzüchter, soweit letztere sich den von uns gestellten Anforderungen gewachsen gezeigt haben, arbeiten jetzt Hand in Hand miteinander.

Es kann und darf auch gar nicht anders sein! Wir befinden uns augenblicklich in einer Periode, die von uns Anspannung aller Kräfte verlangt, um der immer mehr sich ausdehnenden Obsteinfuhr vom Ausland wirksam entgegentreten zu können. Man kann den gegenwärtigen Zustand fast eine „Krise" nennen, die nicht zum kleinsten Teil durch die Fehlernten mehrerer Jahre hintereinander hervorgerufen wurde.

Der Obstbau im großen, der Massenanbau, muß sich nach ganz bestimmten Gesichtspunkten richten, für die allein der Handel maßgebend sein darf. Es ist in letzter Zeit wiederholt aus Baumschulbesitzerkreisen getadelt worden, daß von unserer Seite neuere, noch wenig verbreitete Sorten empfohlen wurden. Es mag diese Empfehlung auch hier und da unliebsam empfunden worden sein, wenn die Baumschulbesitzer der Nachfrage nicht genügen konnten. Das durfte uns aber keineswegs abhalten, die Sorten hervorzuheben, die der Handel braucht. Selbst auf die Gefahr hin, daß hin und wieder Bäume außer Lands bestellt werden mußten! Ein weit größerer Teil — gerade die allerbeste Ware — geht ja auch von unseren Baumschulen ins Ausland. Viel schwerwiegender ist dagegen die Einfuhr ganz bedeutender Mengen fremden Obstes nach unseren Märkten. Durchaus nicht nur Mostobst, nein auch Tafelobst, und zwar in Mengen, von denen der Uneingeweihte gar keine Ahnung hat, über die auch die Einfuhrstatistik keinen genügenden Aufschluß gibt. Hier stehen hohe Werte auf dem Spiel, es handelt sich um Millionen verlorengehenden Nationalvermögens.

Digitized by Google

Nicht jede Sorte, die im Handel wertvoll und gesucht ist, wächst zugleich auch gut. Hierin liegt vielleicht der einzige Grund des Widerstands einzelner Baumschulbesitzer gegen die weitere Verbreitung solcher Sorten. Und leider sind wir, trotz reichlicher Belehrung von allen führenden Korporationen, noch nicht so weit gekommen, dem obstbautreibenden Publikum klar zu machen, daß gering wachsende, aber in Beziehung auf Rentabilität hochwertige Sorten höher bezahlt werden müssen. Wir werden auch fernerhin keine Gelegenheit vorübergehen lassen, überall da, wohin unser Einfluß reicht, dafür einzutreten, daß der Obstbau des Landes nicht durch planlose Baumvermehrung, nicht durch Anpflanzung beliebiger wüchsiger Sorten gehoben werden kann, sondern einzig und allein durch reich und sichertragende Mostobstsorten in ungünstigeren Gebieten, und durch im Handel gesuchte wertvolle Tafelsorten in klimatisch bevorzugten Lagen!

Nötig ist nun noch eine engere Fühlung unsererseits mit dem Baumschulbesitzerverband. Keine Stelle ist besser orientiert über die Bedürfnisse des Marktes, über den Handelswert der einzelnen Sorten, als der Württ. Obstbauverein durch seine Zentralvermittlungsstelle. Rechtzeitige gegenseitige Aussprache wird die Baumzüchter in die Lage versetzen, mit den von uns empfohlenen Sorten in genügenden Vorräten aufwarten zu können. Die Anbahnung dieses „Verhältnisses auf Gegenseitigkeit" ist durch die Baumschulkontrolle geschaffen. Bauen wir es in Bälde bis zur allseitigen Befriedigung aus!

Nach diesem Appell an die Baumschulbesitzer müssen wir noch einen ebenso dringenden an unsere Obstzüchter richten. Nicht nur an den Einzelnen, sondern auch an alle Züchtervereinigungen, an alle Gemeinden und staatlichen Korporationen, denen die Bepflanzung von Grundstücken, Straßen, Eisenbahndämmen usw. mit Obstbäumen obliegt:

Kauft künftig euer Pflanzenmaterial nur noch von Kontrollbaumschulen!

Verlangt Garantie für Sortenechtheit!

Bezahlt die festgesetzten Preise und wählt das Beste aus!

Ein einheitliches Vorgehen in dieser Richtung würde dem Obstbau des Landes große Werte schaffen; die Gründe hiefür sind ja in Vorstehendem und in unseren früheren Aufrufen genügend erläutert. Wir vermöchten in Zukunft keine Korporation mehr als „obstbaufördernd" anzuerkennen, die weiter ihre Anpflanzungen nach dem Grundsatz „nur so billig als möglich" ausführte und ihren Bedarf von zweifelhaften Quellen bezöge.

Nachstehende Baumschulbesitzer haben mit dem W. O. V. das Kontrollverhältnis (s. Heft 1, Obstbau 1912) eingegangen:

A. Neckarkreis.

Abel, J. H., Heilbronn.
Aldinger, Wilhelm, Feuerbach.
Bantlin, P., Birkach b. Stuttgart.
Brecht, Julius, Ditzingen.
Dederer, Ernst, Feuerbach.
Eichhorn, G., Ludwigsburg.
Freihofer, Wilh., Tamm OA. Ludwigsburg.
Greiner, Fr., Vaihingen a. F.
Haag, Friedrich, Degerloch.
Haid, Karl, Vaihingen a. F.
Hartmann, D., Hedelfingen.
Heermann, Wilhelm, Cannstatt.
Jentter, Oberamtsbaumwart, Korntal.
Kayser, E., Hegnach b. Waiblingen.
Klenk, Karl, Mittelschöntal b. Backnang.
Kling, Peter, Zuffenhausen.
Köhler, Karl, Affaltrach.
Krug, Robert, Weilderstadt.
Mauk, Karl, Heilbronn.
Mayer, Ernst, Cannstatt.
Müller, Leonhard, Feuerbach.
Pfau, A., Weinsberg.
Rall, Chr., Neckarsulm.
Roll, L., Backnang.
Schächterle, Heinrich, Cannstatt.
Schlenker, Karl, Stuttgart.
Schmidt, Hans, Vaihingen a. F.
Schmidt, Chr., Kirchheim a. N.
Schweizer, Wilhelm, Öffingen OA. Cannstatt.
Treiber, Gustav, Sillenbuch b. Stuttgart.

B. Schwarzwaldkreis.

Blocher, Christ., Gundelshausen OA. Sulz.
Hofherr, Fr., Kuppingen OA. Herrenberg.
Otto, Emanuel, Nürtingen.
Pfänder, J., Beuren OA. Nürtingen.
Pomologisches Institut, Reutlingen.
Raaf, Julius, Nagold.
Rall, W., Eningen u. A.
Rau, W., Birkenfeld OA. Neuenbürg.
Späth, Chr., Hopfau OA. Sulz.
Treiber, E., Neunthausen OA. Sulz.
Weckler, Konrad, Reutlingen.
Weiß, Erich, Ottenhausen OA. Neuenbürg.

C. Jagstkreis.

Koppenhöfer & Vogg, Neuenstein.
Megerle, Friedrich, Neuenstein.
Schleicher, J., Ilshofen.
Seeger, M., Chausseehaus b. Gaildorf.
Ulshöfer, Fr., Edelfingen OA. Mergentheim.
Waller, Friedrich, Hall.

Digitized by Google

D. Donaukreis.

Armbruster, Christ., Bissingen a. T.
Binter, P., Ravensburg.
Ellwanger, Felix, Fischbach OA. Biberach.
Herrmann, U., Ulm a. D.
Igel, Friedrich, Tettnang.
Sailer, Joh. Gg., Binzwangen OA. Riedlingen.
Sailer, Ferdinand, Riedlingen a. D.
Scherer, B., Albeck OA. Ulm.
Ulmer, Gebrüder, Weilheim u. T.
Fürstlich Zeil'sche Baumschulen, Unterzeil.

Wir wiederholen hier den schon im Oktoberheft 1912 S. 147 zum Ausdruck gebrachten Wunsch, daß alle Obstbauinteressenten, speziell auch alle Vereinigungen, nur noch von Kontrollfirmen Bäume beziehen sollen.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.
Vorstand: Fischer.

Vom Bund deutscher Baumschulenbesitzer auf seiner Generalversammlung in Breslau festgesetzte

Mindestpreise

für den

Verkauf an das Privatpublikum für 1914/15.

Die nachstehenden Preise haben Gültigkeit für sämtliche Käufer, die nicht erwerbstätige Wiederverkäufer sind. An Behörden, Verwaltungen, Stadtgärtnereien, Vereine und sonstige Großabnehmer können auf die Preise 10 Prozent Rabatt oder Frankolieferung bewilligt werden. Da, wo bei Offerten und Lieferungen Tausendpreise zu notieren sind — aber nicht festgesetzt wurden — sind dieselben den Hundertpreisen entsprechend und der Konjunktur folgend sinngemäß abzustufen.

A. Obstbäume.

	1 St. ℳ	10 St. ℳ	100 St. ℳ
Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen und Zwetschen, **Hochstämme**, 7 bis 8 cm Umfang. Je 1—10—100 St. einer Obstart	1,60	15,—	140
			1000 St. 1300 ℳ
Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen und Zwetschen, **Halbhochstämme**, 7—8 cm Umfang. Je 1—10—100 St. einer Obstsorte . .	1,25	12,—	100
			1000 St. 900 ℳ
Pfirsiche, Aprikosen, **Hochstämme**, 7—8 cm Umfang	2,50	24,—	230
Walnuß, **Hochstämme** in schöner kräftiger Qualität	2,—	18,—	
Aepfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen und Weichsel, **formierte Pyramiden**, 1 Serie	1,50	14,—	130
„ „ „ „ „ Weichsel, **formierte Pyramiden**, 2 Serien	2,50	24,—	230
„ „ Pfirsiche, Aprikosen, **zu Buschbäumen**, 2jährig . .	1,25	11,—	100
			1000 St. 900 ℳ
„ „ „ „ „ „ 3 u. vierjährig	1,50	14,—	130
			1000 St. 1200 ℳ
„ „ Kirschen, Pflaumen, **Spalier**, 1 Etage und Fächer	1,50	14,—	130
Pfirsiche, Aprikosen . . . . . „ 1 „ „ „	2,—	18,—	160
Aepfel, Birnen, Weichseln, Pflaumen „ 2 „ „ „	2,50	24,—	230
Pfirsiche, Aprikosen . . . . . „ 2 „ „ „	3,—	28,—	260
Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, **1jährige Veredelungen** . . .	—,60	5,50	50
			1000 St. 450 ℳ
Sauerkirschen (Weichseln), stark verzweigte, **1** und **2jährige Veredelungen**	1,—	9,—	80
			1000 St. 700 ℳ
Pfirsichen, Aprikosen, **1jährige Veredelungen**	1,25	11,—	100
Aepfel, Birnen, senkrechte Schnurbäume, 2 und 3jährige	1,25	11,—	100
„ „ „ „ 3 und 4jährige	1,75	16,—	150
„ „ wagrechte „ einarmig, 1jährig	1,25	11,—	100
„ „ „ „ „ 3 und 4jährig . .	1,75	16,—	150
„ „ „ „ zweiarmig, 2jährig	1,75	16,—	150
„ „ „ „ „ 3 und 4jährig .	2,50	24,—	230

Digitized by Google

Das Artikelschreiben und seine Wirkung.

Von W. Rall, Eningen u. A.

Im „Obstbau“ und „Ostbaumfreund“ finden sich öfters Artikel, die meines Erachtens im Interesse des württembergischen Obstbau-Vereins besser nicht erschienen wären. Ich weiß, daß viele Artikel geschrieben werden, um andere zur Beobachtung und zu Proben zu veranlassen; manche Ausführungen sind aber so gehalten, daß, obwohl zu wenig erprobt, sie doch mehr zur Empfehlung und Nachahmung zugeschnitten sind. Das ist falsch. Wenn z. B. einem Neuling in der Obstbaumzucht eine solche empfohlene Nachahmung fehlschlägt, dann verliert er das Vertrauen zum W. O. V.; er sagt sich: hier wird's so warm empfohlen und taugt doch nichts. Ich habe in der Generalversammlung am 2. Februar ds. Js. hervorgehoben, daß es nicht zur Vermehrung der Mitglieder beiträgt, wenn z. B. für eine Sorte wie die Landsberger-Renette jahrelang von allen Seiten Artikel und Empfehlungen geschrieben werden, kolorierte Früchtetafeln erscheinen und kaum 1 Jahr später dringt die Kunde des Ausschußbeschlusses als leiser Hauch durch die Lüfte: „Die Landsberger-Renette ist nicht würdig, im inneren Normal-Sortiment des W. O. V. weiter geführt zu werden!“ Da müssen sich doch die Mitglieder sagen: „Unsere Berater sind ja selbst nicht schlüssig, sie sollen doch, bevor solch warme Empfehlungen hinausgehen, genügend erproben!“

Auch beim folgenden Beispiel, wo die guten Absichten im Artikel vom Juli 1913, in welchem der rote Bellefleur als Spätblüher empfohlen ist, durchaus nicht zu verkennen sind, erlaube ich mir zu bemerken, daß es auch hier heißt: abwarten und den Tag nicht vor dem Abend loben. Es sollte nur versuchsweise zur Anpflanzung aufgefordert werden. Die warmen Empfehlungen des roten Bellefleur, die so manchen zur Anpflanzung im großen veranlassen können, gehen zu weit. Meines Erachtens fehlt bei uns fast jede sichere Grundlage hiefür. Es werden in Württemberg kaum so viele tragbare rote Bellefleurs stehen, daß man nach den grundverschiedenen klimatischen Verhältnissen Württembergs wird sagen können, wie der Artikel lautet: „Gesundheit, reiche Tragbarkeit, Langlebigkeit, Unempfindlichkeit gegen Krankheiten, Urteile in Württemberg übereinstimmend sehr günstig.“

Dieses überaus große Lob mag in der Rheingegend bei Bonn zutreffen: ob dies auch in unserem Schwabenland zutrifft, wo $^2/_3$ davon sich zur milden Rheingegend verhält, wie die Heilbronner Gegend zur rauhen Alb und zum Heuberg?! Hier muß erst erprobt werden. Deshalb zur Hebung und Kräftigung des W. O. V. nur in abgeschwächterem Tempo empfehlen!

In einem weiteren Artikel Nr. 1 vom Jahre 1914 steht im Obstbaumfreund (S. 3), daß die Baumanns-Renette wegen Gipfeldürre nicht wert sei, umgepropft zu werden. Von dieser Sorte glaube ich, weil jeder Trieb mit einer vollentwickelten Endknospe abschließt, daß im allgemeinen keine 3% an Gipfeldürre leiden, selbst die Gegend des Artikelschreibers mit inbegriffen. Dasselbe sei der Fall bei: Geflammter Kardinal, Landsberger-Renette, Ribstons Pepping, Pariser Rambour, Goldparmäne, Champagner Renette, Weiße Herbstbutterbirne, Pastorenbirne, St. Germain und Großer Katzenkopf, die alle das Aufpfropfen nicht wert seien. Das heißt: das Kind mit dem Bad ausschütten. Das geht doch zu weit! Wenn über das Umpfropfen aus 4 verschiedenen Gegenden Württembergs 4 Berichte kämen, dann blieben wohl kaum mehr einige gute Sorten übrig.

Ferner werden Laien veranlaßt, ja keine stärkeren Pyramiden mit 2 oder gar mehr Astserien zu pflanzen, höchstens 2jährige Bäume, oder sogar einjährig veredelte Ruten. Bei solchen Empfehlungen vergessen die Herren Artikelschreiber, daß Fachmänner wohl Bäume formieren und ziehen können, die meisten Mitglieder des Obstbau-Vereins aber dazu nicht in der Lage sind; und wenn der Baum in der Jugend keine Form hat, dann erhält er überhaupt keine mehr! Wenn nun aber für den Laien die Erziehung und Formierung doch so leicht ist, so könnte vielleicht mein folgender Vorschlag zum mindesten als Versuch nichts schaden: Lieber Leser, du beabsichtigst, ein möglichst billiges Obstbaumgut in Pyramiden und Halbstämmen anzupflanzen. Ich rate dir: stecke 100 Apfel-, 100 Birn- und 100 Zwetschen-Kerne:

Digitized by Google

in einem Jahr hast du die schönsten Wildlinge; wenn im ersten Sommer okuliert, hast du im zweiten Jahre einjährig veredelte Ruten, im dritten Jahre schon deine 280 fertige Pyramiden und Halbstämme (7% Abgang). Siehst du, lieber Baumfreund, wie schnell hast du was erlebt, ohne einem Baumschulbesitzer nur auch einen Pfennig in die Tasche gejagt zu haben! —

In einem anderen Fall wird publiziert, daß Palmetten mit 2 Etagen zum Verpflanzen schon zu alt sind und daß 2 Jahre später verpflanzte 2jährige Veredlungen derselben Sorte die Palmetten in Größe und Fruchtbarkeit weit übertroffen haben. Daß hier aber der Fehler sicher nicht an zu hohem Alter und nicht an der Größe 2etagiger Palmetten gelegen und ganz wo anders zu suchen ist, liegt klar auf der Hand. In diesem Artikel heißt es im Schlußsatz, daß solche junge Bäume in jeder gewünschten Form tadellos erzogen werden können, „wenn man es versteht." In den letzten 4 Worten liegt alles Wahre, das wirklich Richtige! Diese 4 Worte sind anerkennenswert und für den Laien geschrieben.

Wie muß sich für den Baumschulenbesitzer in Heft 2, Seite 30, Jahrgang 1913 die Aufklärung lesen:

„Die Wurzelkrone sei untadelhaft in Wurzelwerk, Stamm und Krone, nicht ein wirres Durcheinander von fingersdicken Hauptwurzeln, 4—5 derselben genügen vollständig zur Befestigung des Baumes im Boden". Hierauf erwidere ich: der Baumschulbesitzer kann als Bestes nur verschulte, gut bewurzelte, wüchsige Wildlinge pflanzen. Außer guter Bodenbearbeitung und richtiger Wahl des Standorts ist er zur weiteren Wurzelbildung und Entwicklung machtlos. Diese Vorschrift des Einsenders, die Wurzel untadelhaft formieren und 4—5 Wurzeln wachsen zu lassen, geht doch zu weit, und einen Röntgen-Aparat in die Baumschulen mitzunehmen und vor dem Ausgraben das Wurzel-Vermögen und die Wurzelstellung zu photographieren, lohnt sich bei jetzigen Obstbaumpreisen nicht. Alles, was recht ist; aber solche Wurzelvorschrift ist geradezu ein Hohn für die Baumschulbesitzer.

Wie falsch auf Grund theoretischer Beurteilung etwas angewendet wird, mag folgender Fall beleuchten. Der Obstbau-Verein Eningen besitzt einen Obst-Mustergarten von zirka 30 ar. Bei den Demonstrationen im April wurde unter anderem gezeigt, wie durch Kerbschnitte, über den schwächeren Trieben ausgeführt, ungleiche Größenverhältnisse der Triebe einer Palmette oder Pyramide ausgeglichen werden können. Ein anwesender Herr Oberreallehrer, der viel Lust und Liebe zum Obstbau hat, stellte nun die Behauptung auf, daß nach der Pflanzen-Physiologie der Einschnitt am schwächeren Triebe unterhalb dem Triebe und nicht oberhalb gemacht werden müsse, weil nach den neuen Forschungen der aufsteigende Saft im Innern des Holzes besonders im Herz in die Höhe gehe; erst der absteigende Saft, welcher allein das Wachstum fördere, verteile sich in die Triebe. Wenn nun etwas derartig Falsches den Zuhörern vorgetragen und von einem solch gelehrten Neuling, wie geschehen, begründet, oder wenn dies in einem Artikel veröffentlicht würde, so wären hier die Laien wieder einmal so falsch instruiert, wie es nicht schlimmer sein könnte. Die zwei demonstrierenden Fachmänner haben jedoch die Anwesenden eines Besseren belehrt.

So mancher meint, wenn er etwas gesehen oder gehört, oder ihm durch Zufall etwas für ihn Neues gelungen ist, so sei dies auch richtig und müsse in die Oeffentlichkeit; anstatt abzuwarten, ob es wirklich empfehlenswert ist.

Ja, mein lieber Leser, hierin liegt der wundeste Punkt: das Uebel der Artikelschreiberei von Mitgliedern, die es wohl gut meinen, aber oft auch zu wenig praktisch Erprobtes zur Nachahmung empfehlen! Wenn im Organ des W. O. B. Artikel kommen, womit die Mitglieder schlechte Erfahrungen machen, kann der W. O. B. nur Mitglieder verlieren, aber keine gewinnen; deshalb sollte die Schriftleitung hier besser auf der Hut sein und nicht alle Artikel aufnehmen.

Es liegt mir durchaus ferne, jemanden mit diesen Zeilen beleidigen zu wollen; vielmehr schreibe ich dies als Vertrauensmann des 10. Bezirkes im Interesse des württembergischen Obstbau-Vereins sowohl, wie auch vom Standpunkt des Baumschulenbesitzers, von dem heute und 5—6 Jahre lang gewisse Obstsorten und Allee-

Digitized by Google

Nicht jede Sorte, die im Handel wertvoll und gesucht ist, wächst zugleich auch gut. Hierin liegt vielleicht der einzige Grund des Widerstands einzelner Baumschulbesitzer gegen die weitere Verbreitung solcher Sorten. Und leider sind wir, trotz reichlicher Belehrung von allen führenden Korporationen, noch nicht so weit gekommen, dem obstbautreibenden Publikum klar zu machen, daß gering wachsende, aber in Beziehung auf Rentabilität hochwertige Sorten höher bezahlt werden müssen. Wir werden auch fernerhin keine Gelegenheit vorübergehen lassen, überall da, wohin unser Einfluß reicht, dafür einzutreten, daß der Obstbau des Landes nicht durch planlose Baumvermehrung, nicht durch Anpflanzung beliebiger wüchsiger Sorten gehoben werden kann, sondern einzig und allein durch reich und sichertragende Mostobstsorten in ungünstigeren Gebieten, und durch im Handel gesuchte wertvolle Tafelsorten in klimatisch bevorzugten Lagen!

Nötig ist nun noch eine engere Fühlung unsererseits mit dem Baumschulbesitzerverband. Keine Stelle ist besser orientiert über die Bedürfnisse des Marktes, über den Handelswert der einzelnen Sorten, als der Württ. Obstbauverein durch seine Zentralvermittlungsstelle. Rechtzeitige gegenseitige Aussprache wird die Baumzüchter in die Lage versetzen, mit den von uns empfohlenen Sorten in genügenden Vorräten aufwarten zu können. Die Anbahnung dieses „Verhältnisses auf Gegenseitigkeit" ist durch die Baumschulkontrolle geschaffen. Bauen wir es in Bälde bis zur allseitigen Befriedigung aus!

Nach diesem Appell an die Baumschulbesitzer müssen wir noch einen ebenso dringenden an unsere Obstzüchter richten. Nicht nur an den Einzelnen, sondern auch an alle Züchtervereinigungen, an alle Gemeinden und staatlichen Korporationen, denen die Bepflanzung von Grundstücken, Straßen, Eisenbahndämmen usw. mit Obstbäumen obliegt:

Kauft künftig euer Pflanzenmaterial nur noch von Kontrollbaumschulen!

Verlangt Garantie für Sortenechtheit!

Bezahlt die festgesetzten Preise und wählt das Beste aus!

Ein einheitliches Vorgehen in dieser Richtung würde dem Obstbau des Landes große Werte schaffen; die Gründe hiefür sind ja in Vorstehendem und in unseren früheren Aufrufen genügend erläutert. Wir vermöchten in Zukunft keine Korporation mehr als „obstbaufördernd" anzuerkennen, die weiter ihre Anpflanzungen nach dem Grundsatz „nur so billig als möglich" ausführte und ihren Bedarf von zweifelhaften Quellen bezöge.

Nachstehende Baumschulbesitzer haben mit dem W. O. V. das Kontrollverhältnis (s. Heft 1, Obstbau 1912) eingegangen:

A. Neckarkreis.

Abel, J. H., Heilbronn.
Aldinger, Wilhelm, Feuerbach.
Bantlin, P., Birkach b. Stuttgart.
Brecht, Julius, Ditzingen.
Dederer, Ernst, Feuerbach.
Eichhorn, G., Ludwigsburg.
Freihofer, Wilh., Tamm OA. Ludwigsburg.
Greiner, Fr., Vaihingen a. F.
Haag, Friedrich, Degerloch.
Haid, Karl, Vaihingen a. F.
Hartmann, D., Hedelfingen.
Heermann, Wilhelm, Cannstatt.
Jeutter, Oberamtsbaumwart, Korntal.
Kayser, E., Hegnach b. Waiblingen.
Klenk, Karl, Mittelschöntal b. Backnang.
Kling, Peter, Zuffenhausen.
Köhler, Karl, Affaltrach.
Krug, Robert, Weilderstadt.
Mauk, Karl, Heilbronn.
Mayer, Ernst, Cannstatt.
Müller, Leonhard, Feuerbach.
Pfau, A., Weinsberg.
Rall, Chr., Neckarsulm.
Roll, L., Backnang.
Schächterle, Heinrich, Cannstatt.
Schlenker, Karl, Stuttgart.
Schmidt, Hans, Vaihingen a. F.
Schmidt, Chr., Kirchheim a. N.
Schweizer, Wilhelm, Öffingen OA. Cannstatt.
Treiber, Gustav, Sillenbuch b. Stuttgart.

B. Schwarzwaldkreis.

Blocher, Christ., Gundelshausen OA. Sulz.
Hofherr, Fr., Kuppingen OA. Herrenberg.
Otto, Emanuel, Nürtingen.
Pfänder, J., Beuren OA. Nürtingen.
Pomologisches Institut, Reutlingen.
Raaf, Julius, Nagold.
Rall, W., Eningen u. A.
Rau, W., Birkenfeld OA. Neuenbürg.
Späth, Chr., Hopfau OA. Sulz.
Treiber, E., Neunthausen OA. Sulz.
Weckler, Konrad, Reutlingen.
Weiß, Erich, Ottenhausen OA. Neuenbürg.

C. Jagstkreis.

Koppenhöfer & Vogg, Neuenstein.
Megerle, Friedrich, Neuenstein.
Schleicher, J., Ilshofen.
Seeger, M., Chausseehaus b. Gaildorf.
Ulshöfer, Fr., Edelfingen OA. Mergentheim.
Waller, Friedrich, Hall.

Digitized by Google

D. Donaukreis.

Armbruster, Christ., Bissingen a. T.
Binter, P., Ravensburg.
Ellwanger, Felix, Fischbach OA. Biberach.
Herrmann, U., Ulm a. D.
Igel, Friedrich, Tettnang.
Sailer, Joh. Gg., Binzwangen OA. Riedlingen.
Sailer, Ferdinand, Riedlingen a. D.
Scherer, B., Albeck OA. Ulm.
Ulmer, Gebrüder, Weilheim u. T.
Fürstlich Zeil'sche Baumschulen, Unterzeil.

Wir wiederholen hier den schon im Oktoberheft 1912 S. 147 zum Ausdruck gebrachten Wunsch, daß alle Obstbauinteressenten, speziell auch alle Vereinigungen, nur noch von Kontrollfirmen Bäume beziehen sollen.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.
Vorstand: Fischer.

Vom Bund deutscher Baumschulenbesitzer auf seiner Generalversammlung in Breslau festgesetzte

Mindestpreise

für den

Verkauf an das Privatpublikum für 1914/15.

Die nachstehenden Preise haben Gültigkeit für sämtliche Käufer, die nicht erwerbstätige Wiederverkäufer sind. An Behörden, Verwaltungen, Stadtgärtnereien, Vereine und sonstige Großabnehmer können auf die Preise 10 Prozent Rabatt oder Frankolieferung bewilligt werden. Da, wo bei Offerten und Lieferungen Tausendpreise zu notieren sind — aber nicht festgesetzt wurden — sind dieselben den Hundertpreisen entsprechend und der Konjunktur folgend sinngemäß abzustufen.

A. Obstbäume.

	1 St. ℳ	10 St. ℳ	100 St. ℳ
Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen und Zwetschen, **Hochstämme**, 7 bis 8 cm Umfang. Je 1—10—100 St. einer Obstart	1,60	15,—	140
		1000 St. 1300 ℳ	
Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen und Zwetschen, **Halbhochstämme**, 7—8 cm Umfang. Je 1—10—100 St. einer Obstsorte . .	1,25	12,—	100
		1000 St. 900 ℳ	
Pfirsiche, Aprikosen, **Hochstämme**, 7—8 cm Umfang	2,50	24,—	230
Walnuß, **Hochstämme** in schöner kräftiger Qualität	2,—	18,—	
Aepfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen und Weichsel, **formierte Pyramiden**, 1 Serie	1,50	14,—	130
„ „ „ „ „ Weichsel, **formierte Pyramiden**, 2 Serien	2,50	24,—	230
„ „ Pfirsiche, Aprikosen, **zu Buschbäumen**, 2jährig . .	1,25	11,—	100
		1000 St. 900 ℳ	
„ „ „ „ „ „ 3 u. vierjährig	1,50	14,—	130
		1000 St. 1200 ℳ	
„ „ Kirschen, Pflaumen, **Spalier**, 1 Etage und Fächer	1,50	14,—	130
Pfirsiche, Aprikosen . . . . . „ 1 „ „ „	2,—	18,—	160
Aepfel, Birnen, Weichseln, Pflaumen „ 2 „ „ „	2,50	24,—	230
Pfirsiche, Aprikosen . . . . . „ 2 „ „ „	3,—	28,—	260
Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, **1jährige Veredelungen** . . .	—,60	5,50	50
		1000 St. 450 ℳ	
Sauerkirschen (Weichseln), stark verzweigte, **1** und **2jährige Veredelungen**	1,—	9,—	80
		1000 St. 700 ℳ	
Pfirsichen, Aprikosen, **1jährige Veredelungen**	1,25	11,—	100
Aepfel, Birnen, senkrechte Schnurbäume, 2 und 3jährige	1,25	11,—	100
„ „ „ „ 3 und 4jährige	1,75	16,—	150
„ „ wagrechte „ einarmig, 1jährig	1,25	11,—	100
„ „ „ „ „ 3 und 4jährig . .	1,75	16,—	150
„ „ „ „ zweiarmig, 2jährig	1,75	16,—	150
„ „ „ „ „ 3 und 4jährig .	2,50	24,—	230

Digitized by Google

Das Artikelschreiben und seine Wirkung.

Von W. Rall, Eningen u. A.

Im „Obstbau“ und „Ostbaumfreund“ finden sich öfters Artikel, die meines Erachtens im Interesse des württembergischen Obstbau-Vereins besser nicht erschienen wären. Ich weiß, daß viele Artikel geschrieben werden, um andere zur Beobachtung und zu Proben zu veranlassen; manche Ausführungen sind aber so gehalten, daß, obwohl zu wenig erprobt, sie doch mehr zur Empfehlung und Nachahmung zugeschnitten sind. Das ist falsch. Wenn z. B. einem Neuling in der Obstbaumzucht eine solche empfohlene Nachahmung fehlschlägt, dann verliert er das Vertrauen zum W. O. V.; er sagt sich: hier wird's so warm empfohlen und taugt doch nichts. Ich habe in der Generalversammlung am 2. Februar ds. Js. hervorgehoben, daß es nicht zur Vermehrung der Mitglieder beiträgt, wenn z. B. für eine Sorte wie die Landsberger-Renette jahrelang von allen Seiten Artikel und Empfehlungen geschrieben werden, kolorierte Früchtetafeln erscheinen und kaum 1 Jahr später dringt die Kunde des Ausschußbeschlusses als leiser Hauch durch die Lüfte: „Die Landsberger-Renette ist nicht würdig, im inneren Normal-Sortiment des W. O. V. weiter geführt zu werden!“ Da müssen sich doch die Mitglieder sagen: „Unsere Berater sind ja selbst nicht schlüssig, sie sollen doch, bevor solch warme Empfehlungen hinausgehen, genügend erproben!“

Auch beim folgenden Beispiel, wo die guten Absichten im Artikel vom Juli 1913, in welchem der rote Bellefleur als Spätblüher empfohlen ist, durchaus nicht zu verkennen sind, erlaube ich mir zu bemerken, daß es auch hier heißt: abwarten und den Tag nicht vor dem Abend loben. Es sollte nur versuchsweise zur Anpflanzung aufgefordert werden. Die warmen Empfehlungen des roten Bellefleur, die so manchen zur Anpflanzung im großen veranlassen können, gehen zu weit. Meines Erachtens fehlt bei uns fast jede sichere Grundlage hiefür. Es werden in Württemberg kaum so viele tragbare rote Bellefleurs stehen, daß man nach den grundverschiedenen klimatischen Verhältnissen Württembergs wird sagen können, wie der Artikel lautet: „Gesundheit, reiche Tragbarkeit, Langlebigkeit, Unempfindlichkeit gegen Krankheiten, Urteile in Württemberg übereinstimmend sehr günstig.“

Dieses überaus große Lob mag in der Rheingegend bei Bonn zutreffen: ob dies auch in unserem Schwabenland zutrifft, wo $^2/_3$ davon sich zur milden Rheingegend verhält, wie die Heilbronner Gegend zur rauhen Alb und zum Heuberg?! Hier muß erst erprobt werden. Deshalb zur Hebung und Kräftigung des W. O. V. nur in abgeschwächterem Tempo empfehlen!

In einem weiteren Artikel Nr. 1 vom Jahre 1914 steht im Obstbaumfreund (S. 3), daß die Baumanns-Renette wegen Gipfeldürre nicht wert sei, umgepropft zu werden. Von dieser Sorte glaube ich, weil jeder Trieb mit einer vollentwickelten Endknospe abschließt, daß im allgemeinen keine 3% an Gipfeldürre leiden, selbst die Gegend des Artikelschreibers mit inbegriffen. Dasselbe sei der Fall bei: Geflammter Kardinal, Landsberger-Renette, Ribstons Pepping, Pariser Rambour, Goldparmäne, Champagner Renette, Weiße Herbstbutterbirne, Pastorenbirne, St. Germain und Großer Katzenkopf, die alle das Aufpfropfen nicht wert seien. Das heißt: das Kind mit dem Bad ausschütten. Das geht doch zu weit! Wenn über das Umpfropfen aus 4 verschiedenen Gegenden Württembergs 4 Berichte kämen, dann blieben wohl kaum mehr einige gute Sorten übrig.

Ferner werden Laien veranlaßt, ja keine stärkeren Pyramiden mit 2 oder gar mehr Astserien zu pflanzen, höchstens 2jährige Bäume, oder sogar einjährig veredelte Ruten. Bei solchen Empfehlungen vergessen die Herren Artikelschreiber, daß Fachmänner wohl Bäume formieren und ziehen können, die meisten Mitglieder des Obstbau-Vereins aber dazu nicht in der Lage sind; und wenn der Baum in der Jugend keine Form hat, dann erhält er überhaupt keine mehr! Wenn nun aber für den Laien die Erziehung und Formierung doch so leicht ist, so könnte vielleicht mein folgender Vorschlag zum mindesten als Versuch nichts schaden: Lieber Leser, du beabsichtigst, ein möglichst billiges Obstbaumgut in Pyramiden und Halbstämmen anzupflanzen. Ich rate dir: stecke 100 Apfel-, 100 Birn- und 100 Zwetschen-Kerne:

Digitized by Google

in einem Jahr hast du die schönsten Wildlinge; wenn im ersten Sommer okuliert, hast du im zweiten Jahre einjährig veredelte Ruten, im dritten Jahre schon deine 280 fertige Pyramiden und Halbstämme (7% Abgang). Siehst du, lieber Baumfreund, wie schnell hast du was erlebt, ohne einem Baumschulbesitzer nur auch einen Pfennig in die Tasche gejagt zu haben! —

In einem anderen Fall wird publiziert, daß Palmetten mit 2 Etagen zum Verpflanzen schon zu alt sind und daß 2 Jahre später verpflanzte 2jährige Veredlungen derselben Sorte die Palmetten in Größe und Fruchtbarkeit weit übertroffen haben. Daß hier aber der Fehler sicher nicht an zu hohem Alter und nicht an der Größe 2etagiger Palmetten gelegen und ganz wo anders zu suchen ist, liegt klar auf der Hand. In diesem Artikel heißt es im Schlußsatz, daß solche junge Bäume in jeder gewünschten Form tadellos erzogen werden können, „wenn man es versteht." In den letzten 4 Worten liegt alles Wahre, das wirklich Richtige! Diese 4 Worte sind anerkennenswert und für den Laien geschrieben.

Wie muß sich für den Baumschulenbesitzer in Heft 2, Seite 30, Jahrgang 1913 die Aufklärung lesen:

„Die Wurzelkrone sei untadelhaft in Wurzelwerk, Stamm und Krone, nicht ein wirres Durcheinander von fingersdicken Hauptwurzeln, 4—5 derselben genügen vollständig zur Befestigung des Baumes im Boden". Hierauf erwidere ich: der Baumschulbesitzer kann als Bestes nur verschulte, gut bewurzelte, wüchsige Wildlinge pflanzen. Außer guter Bodenbearbeitung und richtiger Wahl des Standorts ist er zur weiteren Wurzelbildung und Entwicklung machtlos. Diese Vorschrift des Einsenders, die Wurzel untadelhaft formieren und 4—5 Wurzeln wachsen zu lassen, geht doch zu weit, und einen Röntgen-Aparat in die Baumschulen mitzunehmen und vor dem Ausgraben das Wurzel-Vermögen und die Wurzelstellung zu photographieren, lohnt sich bei jetzigen Obstbaumpreisen nicht. Alles, was recht ist; aber solche Wurzelvorschrift ist geradezu ein Hohn für die Baumschulbesitzer.

Wie falsch auf Grund theoretischer Beurteilung etwas angewendet wird, mag folgender Fall beleuchten. Der Obstbau-Verein Eningen besitzt einen Obst-Mustergarten von zirka 30 ar. Bei den Demonstrationen im April wurde unter anderem gezeigt, wie durch Kerbschnitte, über den schwächeren Trieben ausgeführt, ungleiche Größenverhältnisse der Triebe einer Palmette oder Pyramide ausgeglichen werden können. Ein anwesender Herr Oberreallehrer, der viel Lust und Liebe zum Obstbau hat, stellte nun die Behauptung auf, daß nach der Pflanzen-Physiologie der Einschnitt am schwächeren Triebe unterhalb dem Triebe und nicht oberhalb gemacht werden müsse, weil nach den neuen Forschungen der aufsteigende Saft im Innern des Holzes besonders im Herz in die Höhe gehe; erst der absteigende Saft, welcher allein das Wachstum fördere, verteile sich in die Triebe. Wenn nun etwas derartig Falsches den Zuhörern vorgetragen und von einem solch gelehrten Neuling, wie geschehen, begründet, oder wenn dies in einem Artikel veröffentlicht würde, so wären hier die Laien wieder einmal so falsch instruiert, wie es nicht schlimmer sein könnte. Die zwei demonstrierenden Fachmänner haben jedoch die Anwesenden eines Besseren belehrt.

So mancher meint, wenn er etwas gesehen oder gehört, oder ihm durch Zufall etwas für ihn Neues gelungen ist, so sei dies auch richtig und müsse in die Oeffentlichkeit; anstatt abzuwarten, ob es wirklich empfehlenswert ist.

Ja, mein lieber Leser, hierin liegt der wundeste Punkt: das Uebel der Artikelschreiberei von Mitgliedern, die es wohl gut meinen, aber oft auch zu wenig praktisch Erprobtes zur Nachahmung empfehlen! Wenn im Organ des W. O. V. Artikel kommen, womit die Mitglieder schlechte Erfahrungen machen, kann der W. O. V. nur Mitglieder verlieren, aber keine gewinnen; deshalb sollte die Schriftleitung hier besser auf der Hut sein und nicht alle Artikel aufnehmen.

Es liegt mir durchaus ferne, jemanden mit diesen Zeilen beleidigen zu wollen; vielmehr schreibe ich dies als Vertrauensmann des 10. Bezirkes im Interesse des württembergischen Obstbau-Vereins sowohl, wie auch vom Standpunkt des Baumschulenbesitzers, von dem heute und 5—6 Jahre lang gewisse Obstsorten und Allee-

Digitized by Google

baumsorten in Masse verlangt werden; wenn solche in 4—6 Jahren herangezogen und 4—5 jüngere Jahrgänge in den Baumschulen veredelt sind, dann heißt es: diese Sorten will ich nicht, sie werden nimmer gepflanzt weil solche nicht mehr empfohlen werden! Und der Baumschulbesitzer hat den Schaden! Im günstigsten Falle kann er seine Bäume umveredeln und dann heißt es: die Bäume sind zu alt!

Weil in diesem Fach niemand auslernt, werden noch in 100 Jahren wie heute die Ansichten stets verschieden sein und bleiben.

Bei den Bäumen und Pflanzen ist es wie bei Menschen und Tieren: es entwickeln sich trotz aller Kunst nicht alle gleich.

(Anm. d. Red.) Wir haben den vorstehenden Aufsatz gerne zum Abdruck gebracht, da es der Schriftleitung nur angenehm sein kann, wenn die Meinungsäußerung seitens der Mitglieder eine recht rege ist. Der Tendenz desselben müssen wir aber aus eben demselben Grunde entgegentreten. Verlangt doch der Einsender nicht mehr und nicht weniger, als daß mit Meinungsäußerungen zurückgehalten werden solle! Der Fortschritt im Obstbau verlangt gebieterisch einen möglichst regen Austausch der Ansichten; wenn eine falsche gelegentlich mit unterläuft, so bauen wir auf das gesunde Urteil der Leser, daß sie die richtige Unterscheidung zu treffen verstehen. Ein Körnchen Wahrheit liegt in jeder Aeußerung und von der endgültigen unumstößlichen Wahrheit sind wir — den Herrn Einsender mit eingeschlossen — noch weit entfernt.

Herr Rall beharrt, trotz der Belehrung in der Generalversammlung, darauf, daß „die Landsberger Renette nicht würdig sei, im inneren Normalsortiment des W. O. V. weiter geführt zu werden." Das ist falsch! Sie steht heute noch im neurevidierten „Grundblatt" unter den empfehlenswerten Sorten und rangiert mit: Danziger Kantapfel, Graue französische Renette, Baumanns Renette, Blenheims Gold Renette usw. auf gleicher Stufe, ja sie wird vorläufig wohl noch als die beste der eben genannten geachtet. Sie ist aber nicht mehr unter den fettgedruckten „zum Massenanbau ganz besonders empfohlenen Sorten" mit aufgeführt. Warum? Sie hat in den letzten Jahren an manchen Stellen versagt. Fusikladium, Mehltau und Brand sind bei ihr öfters sehr stark in Erscheinung getreten. Grund genug, sie nicht mehr an allererster Stelle aufzuführen.

Der rote Bellefleur ist eine in vieler Herren Ländern längst erprobte Sorte — in der Gegend von Bonn wird sie nicht gebaut, dort pflanzt man nur das alleredelste —; von den Spätblühern steht sie jedenfalls weit über dem Luiken, Kgl. Kurzstiel und Spätblühenden Taffetapfel, was die mit ihr erlösten Reinerträge anbetrifft. Aber sie hat einen Fehler, wegen dessen die Baumschulbesitzer sie nicht früher „entdeckt" haben: sie wächst langsam! In der Beschreibung ist besonders betont, daß bei der Suche nach „Spätblühern" der beste derselben nicht unbeachtet bleiben sollte. Und das ist doch wohl berechtigt! Herr Rall schweigt über den „Roten Eiserapfel", der gänzlich gestrichen wurde, weil er im Baumschulsortiment infolge seines unbotmäßigen Wachstums schwerlich vermißt werden wird. Wir müßten keine Fachleute sein, wenn wir nicht ebenfalls die Zurücksetzung einer so schön wachsenden Sorte, wie Landsberger, bedauerten. Aber selbst die Goldparmäne wird eines Tages — leider — verschwinden müssen, nach dem ewigen Gesetz von der Vergänglichkeit alles Irdischen.

Wir treten aus Gerechtigkeitsgefühl jederzeit dafür ein, daß schlecht wachsende, aber für den Erwerbsobstbau wertvolle Sorten in den Baumschulen höher bezahlt werden müssen, als sogen. Stammbildner. Sache des Bundes D. Baumschulbesitzer muß es aber sein, die richtigen Sätze hierfür zu finden.

Ueber die Baumanns Renette herrscht heute vielerorts Enttäuschung; jedenfalls sind mit dem Aufpfropfen derselben recht traurige Erfahrungen gemacht worden. Ebenso mit dem Pflanzen älterer Obstbäume. Warum will man denn in Württemberg sich gar nicht der Ansicht zuneigen, die alle Welt heute teilt, soweit es sich um Obstzüchter und nicht um Baumzüchter handelt, daß die schönsten, gleichmäßigsten, gesündesten Anlagen nur mit möglichst jungen Bäumen zu erzielen sind? Die Folgerung, die H. Rall aus der auch von uns jederzeit verbreiteten Lehre zieht, indem er rät, Obstkerne auszusäen, schießt etwas stark über das Ziel hinaus.

Digitized by Google

„Wenn man es versteht“ — sagt der Einsender und meint damit die Heranzucht einer schönen Form. Darauf kommt es heute wohl den wenigsten mehr an; sie wollen Früchte ernten. Es ist ihnen herzlich gleichgültig, ob die Form des Baumes genau nach symmetrischen Regeln gebaut ist oder nicht. Gott sei Dank, daß wir endlich soweit sind! Unser Apfelbaum, der sich noch nie in einer korrekten Form wohlgefühlt hat, wird uns diese Erkenntnis danken. Daß **die meisten** unserer Mitglieder nicht imstande sein sollten, aus einer 2jährigen Pyramide einen schönen tragbaren Baum weiterzuziehen, nach der Ausbildung, die 1/3 unserer Mitglieder auf den Lehranstalten, und sehr viele bei unseren Demonstrationen erhalten haben, wollen wir zu ihrer Ehre nicht annehmen. Jedermann soll auch nicht zur Schere greifen; wofür sind denn die Fachleute da? wozu bilden wir Baumwärter und Gartenbauschüler aus? Wir hätten den Aufsatz wie jeden anderen ohne Kommentar veröffentlicht, wenn in demselben nicht eine direkte Zurückweisung von Meinungsäußerungen erblickt werden müßte. Einer solchen aber treten wir entschieden entgegen. Der Obstbau ist Allgemeingut. Die Gesamtheit allein kann etwas Ersprießliches leisten. Jeder Baustein zum fortschreitenden Werk ist willkommen. Sache der Vereinsleitung wird es sein, aus dem Zusammengetragenen das Beste auszusondern und dieses zum Weiterbau zu verwenden. In diesem Sinn waren uns auch die Ausführungen von Herrn Rall willkommen.

Nützliche Kleinigkeiten im Obstgarten.

„Es gibt im Menschenleben Augenblicke,“ sagt der Dichter und knüpft daran eine Wahrheit, die heute als „Binsenwahrheit“ gelten kann. Man kann nun dieses geflügelte Wort variieren und sagen: „Es gibt im Menschenleben Kleinigkeiten,“ die zum Schaden der Beteiligten unbeachtet bleiben. Wollten wir nun alle diese Kleinigkeiten durchsprechen, dann würden wir wohl in 100 Jahren noch nicht fertig sein. Bleiben wir also, wie der „bekannte Schuster“, bei unserm „Leisten“, dem Obstbau.

Im Vorjahr hatten wir hier einmal wirkliche „Klebgürtel“ angelegt, d. h. ein Papier, auf dem der Leim schon von der Fabrik aufgetragen war. Das geleimte Papier wurde von der Fabrik nach innen zusammengebogen (d. h. die Klebefläche zusammengelegt) geliefert und man hat beim Anlegen nur nötig, das Papier auseinanderzubiegen. Das hat außer der Zeitersparnis noch den Vorteil, daß das Papier bis zum äußersten Rande klebt, und man braucht es beim Anlegen des Gürtels nur ein wenig auf das unten (innen) überragende Ende anzudrücken, dann hält es, bis man die Schnur umgelegt hat. Wenn etwa das Papier nicht hält, hilft man mit einer Stecknadel nach.

Das Befestigen des Bindfadens. Wer das einen ganzen Tag treibt, hat, wenn er nicht dicke Hornhäute besitzt, Blasen, oder was noch schlimmer ist, Schnitte vom Anziehen in der Hand. Da habe ich mich, nach dem Vorbild unsres Gaucher, umgesehen, ob ich da nicht bei andern Berufen lernen könnte; denn das Anziehen des Bindfadens mit Hebel zerreißt oft das Band, andernfalls sitzt es nicht fest. Ich ließ mir von Geschäftsleuten zeigen, wie sie ihre Pakete schnüren und fand dies probat. Beschreiben läßt sich so eine Schlinge nicht. Auf diese Art befestigt hält das Band und sitzt so fest wie mit einem Hebel angezogen.

Weiter im Text.

Wer Spalierlatten befestigen will, sieht oft mit Aerger, daß sich der Bindedraht beim Abwickeln von der Rolle (beim Herstellen der Wickel) unlösbar verschlingt, zumal wenn, was bisweilen vorkommt, am falschen Ende abgewickelt wird. Da sah ich s. Z. bei Maurern zu, wie diese ihren Draht abwickeln. Sie legen den Ring auf die Erde und werfen, nachdem sie das richtige Ende abgewickelt, einige Schaufeln Sand auf den Ring. Dem Abwickeln sah ich seitdem oft zu, aber noch nie habe ich Verwicklungen bemerkt.

Die Zeit der Obsternte ist vorbei; es war auch meist wenig da; aber für künftige Zeiten kann man schon heute lernen. — Es ist unvorteilhaft, das Obst direkt vom Pflückkorb in den gepolsterten Wagen zu legen. Doch wir

Digitized by Google

wollen uns erst einmal den Pflückkorb ansehen; er ist nach Vorschrift gepolstert; eine mühevolle Arbeit, wenn wir ihn nicht von der Fabrik gepolstert beziehen. Wenn man nun plötzlich mehr Pflückkörbe gebraucht, als man gepolstert vorrätig hat, dann steht man da, wie ein derber Ausdruck besagt: „wie der Ochse am Berg." Ich habe zu einem sofort zu erörternden Zweck stets eine Rolle Wellpappe auf Lager. Tritt nun der vorhin erwähnte Fall ein, dann schneide ich ein passendes Stück Wellpappe von der Rolle ab und belege damit Boden und Wände eines beliebigen Korbes mit Henkel, und — der Pflückkorb comme il faut ist fertig. — Jetzt aber: wozu werde ich die übrige Wellpappe benutzen? Eine Rolle hat ca. 75 laufende Meter (Preis Mk. 5.50); man kann dafür rund 150 Körbe als Pflückkörbe umändern. Das will ich nun nicht, sondern ich will damit Kisten polstern, in die ich das Obst beim Ernten hineinbringe, direkt aus dem Pflückkorb. Diese Kisten, die ich von Nudel- oder Zuckerlieferanten 2c. beziehe, fassen ca. 60—65 Pfund Aepfel. Wenn die Kisten alle gefüllt sind, werden sie auf den Wagen gehoben (es braucht keiner mit Federn zu sein) und, wenn nötig, in zwei Etagen aufgebaut, und dann geht's heimwärts, wo der Wagen in kurzem abgeladen und zu neuen Fuhren bereit ist. Man gebraucht hierzu allerdings ziemlich viele Kisten aber man hat ja, wenn nicht in diesem, so doch im nächsten Jahr Verwendung dafür beim Versand; besonders aber ist die Ersparnis an Zeit beim Auf- und Abladen, sowie das minder oft nötige Anfassen des Obstes zu beachten, was den etwaigen Zinsverlust für die Kisten sicher einbringt. Auf diese Idee kam ich, als ich s. Z. in einem Schokoladehaus Tonnen innen mit Wellpappe belegt sah zur Aufnahme von Konfitüren.

Eine weitere „Kleinigkeit".

Wer hat sich nicht schon beim Winteranbinden über das Brechen der Weiden geärgert (Schlossenschaden sind die Ursache — nicht des Aergers, sondern der Brüchigkeit der Weiden)? Wer hat nicht abends verzweiflungsvoll mit kaltem und warmem Wasser, mit und ohne Soda, mit Sand, Salzsäure, Bimsstein, Terpentinöl 2c. die vom Heften mit Weiden schmutzigen Hände vergeblich zu reinigen versucht? Nun: ich verwende seit zwei Jahren Drahtkordel, die hält besser wie Weiden, bricht nicht, beschmutzt nicht, und sieht stets sauber aus. Geht auch bei einiger Uebung so schnell wie mit Weiden.

Wer hat, wenn er mit Bast bindet, nicht schon über schlechte Ware zu klagen gehabt? Wer hat nicht schon den Bast, der meines Wissens aus Indien, der Heimat von Pest und Cholera, stammt, in den Mund genommen? Man mag auch von jenen Krankheiten verschont bleiben, appetitlich ist das „in den Mund nehmen" keinenfalls! Seitdem ich den Kunstbast, auf Rollen bis zu 1000 m gewickelt, an einer Kordel um den Hals hänge und meinen Bast nach Bedarf abschneide, bin ich von jener üblen Angewöhnung geheilt. Der von mir bezogene Rollenbast ist also sparsam, da kein unbenütztes Ende bleibt, weil man ihn noch teilen kann, sparsam, weil er immer gleich stark ist, und man sich in kurzem klar ist, wie stark man anziehen darf. Also, alles in allem ein: ideales Bindemittel.

Nun noch etwas vom Obstpacken.

Die vom Württ. Obstbauverein empfohlenen Kisten sind gut. Aber — wenn nun die Kundschaft nicht sachgemäß damit umgeht, sondern die Bügel trotz der außen auf der Kiste angebrachten Angabe zum Zweck des Oeffnens oft abreißt?! Ich halte die Idee von der Rücksendung der Verpackung, auch abgesehen von den gegenteiligen Geschäftsgebräuchen im Ausland, für unpraktisch, weil man sein Verpackungsmaterial doch nie oder fast nie vollständig zurückbekommt. Zumeist sind es Abfälle, die man zurückerhält und bei denen man vom Glück sagen kann, wenn sie nicht durch üblen Geruch die Kiste unbrauchbar machen: kurz, die Zurücknahme der Verpackung wird stets ein Grund zu Reibereien sein. Will man absolut die Kisten wieder zurücknehmen, dann kann man ja „Kistenschoner" verwenden, mit ihrer Hilfe kann man die Nägel stets woanders einschlagen und die Kiste wird geschont. Gar mancher — auch ich — litt früher beim Zunageln Schiffbruch. Da habe ich einem Schreiner

Digitized by Google

zugesehen und gemerkt, daß dieser die Nägel schräg einschlägt, und sie stets am äußersten Rande des Deckels ansetzt und schräg nach innen laufen läßt; auf diese Weise kommt selten ein Nagel — sei es außen oder innen — heraus.

Ibersheim. O. Dahlem.

Eisenbahn und Vogelschutz.

Es ist nicht genügend bekannt, aber um so dankbarer gerade auch vom Standpunkt des Obstbauers anzuerkennen, daß deutsche Eisenbahndirektionen sich seit längerem in ganz bemerkenswerter Weise am Vogelschutz beteiligt haben, in erster Linie an der Schaffung von Nistgelegenheit. Eine neuerliche Verfügung des Preußischen Ministeriums der öffentlichen Arbeiten ordnete für Neubauten von Eisenbahn-Dienstgebäuden an, daß darauf Bedacht genommen werden soll, den Schwalben für ihren Nestbau Plätze zu schaffen. Eine echt deutsche Verfügung, über die man sich freuen darf!

Weiterhin schicken sich die gleichen Behörden an, ihre Vogelschutzmaßnahmen zu erweitern und sich an einer vernunftgemäßen Winterfütterung zu beteiligen. Die Eisenbahndirektion Halle ließ an das gesamte Streckenpersonal das Flugblatt des Verlag Parus, Hamburg 36, über spatzensichere Winterfütterung verteilen, „um das Interesse für den Vogelschutz zu wecken".

Die Generaldirektion der Bayrischen Staatsbahnen sprach ihr Interesse daran aus, daß solche Fütterapparate zunächst probeweise bei den bayrischen Staatsbahnen Verwendung finden. Eine ausgiebige Ausstattung der Bahnwärter mit Fütterapparaten haben aber bereits die preußischen Eisenbahndirektionen zum Bromberg. Hannover, Mainz u. a. eingeführt. Verwendet wurden die sogenannten „Antispatz"-Meisendosen, nach den Angaben des Arztes Dr. Bruhn in Reinbek hergestellt.

Diese geringe Ausgabe stiftet doppelten Nutzen: die Apparate bilden in ihrer von keinem Wetter beeinflußbaren Selbsttätigkeit ein Depot, das in der Stunde der Not den zarten nützlichen Vögeln mit Sicherheit das Nötige bietet, ohne sie durch die Körnerfütterung dem Larvenfang abwendig zu machen; dann aber vermitteln sie den größtenteils einsam wohnenden Wärtern das Glück der Naturbeobachtung, und unmerklich wird ihnen Vogel-, Natur- und Heimatschutz zur Herzenssache.

Wir möchten eine ähnliche Verfügung auch für unser Württemberg wünschen und glauben, daß es nur der Anregung hierzu bedarf.

Anpflanzung von Obstbäumen in und an Kasernen.

Das Kgl. Preußische Kriegs-Ministerium hat folgenden zeitgemäßen, wirtschaftlich und sozial vorzüglich wirkenden, daher hocherfreulichen Erlaß hinausgegeben: „Die von den Kgl. Intendanturen und Militärbauämtern vorgelegten Berichte lassen erkennen, daß die Anpflanzung von Obstbäumen, Obstspalieren ꝛc. in und an Kasernen leider nur wenig gefördert wird. — Die Gründe für die ablehnende Haltung der Truppe zu dieser Frage bestehen neben der hauptsächlich ausgesprochenen Befürchtung, daß widerrechtliche Entwendung des Obstes Anlaß zu Bestrafungen geben und der Genuß unreifer Früchte zu Erkrankungen führen würde, wohl vielfach in der mangelnden Erfahrung über den Wert und die Pflege derartiger Anlagen.

Die von den verschiedenen Dienststellen erhobenen Bedenken vermag das Kriegs-Ministerium um so weniger zu teilen, als im Bereiche der Bayrischen und Sächsischen Heeresverwaltung derartige Befürchtungen im allgemeinen nicht laut wurden. Diese Truppen sprechen sich vielmehr ausdrücklich für die Obstbaumanpflanzungen aus. Auch das Kriegs-Ministerium ist der Ueberzeugung, daß die zur Sprache gebrachten Uebelstände durch entsprechende Belehrung unschwer behoben werden können. Bei der seit Jahren zu beobachtenden Landflucht ist es von großer Bedeutung, wenn in den Mannschaften wieder ein regeres Interesse für die Natur geweckt wird. Hierzu erscheint aber der Obstbau besonders geeignet, da derselbe nicht nur durch den Blütenschmuck einen freundlichen Anblick gewährt, sondern weil er auch durch reiche Erträge die auf die Pflege verwendete Mühe lohnt.

Es wird nicht verkannt, daß in manchen

Digitized by Google

Gegenden die Vorbedingungen für eine gedeihliche Entwicklung von Obstbaumpflanzungen nicht besonders günstig sind. Um Fehlschlägen nach Möglichkeit vorzubeugen, ist eine sorgfältige Auswahl der anzupflanzenden Sorten unter *sachverständiger Anleitung* unerläßlich. Wo sonstige geeignete Kräfte den örtlichen Dienststellen nicht zur Verfügung stehen, dürften die Obstbaubeamten und Obstbauwanderlehrer gerne bereit sein, die Bestrebungen der Heeresverwaltung auf Förderung des Obstbaues mit Rat und Tat zu unterstützen.

Die Königlichen Intendanturen und Militärbauämter werden ersucht, der Frage der Obstbaumpflanzungen ihre besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden und in Verbindung mit den Truppenteilen auf eine möglichst große Verbreitung derartiger Anlagen hinzuwirken.

Zum 1. März 1915 ist zu berichten, in welchem Umfang den vorstehenden Anregungen entsprochen ist."

Der Erlaß des *preußischen Kriegs-Ministers* ist ein hocherfreulicher, dankbarst zu begrüßender. Er beweist, daß in der obersten Heeresleitung die wirtschaftliche, soziale und gesundheitliche Förderung einer wichtigen und dringlichen Volksangelegenheit richtig und voll erkannt, gewürdigt und **betätigt** wird. Der Erlaß zeigt, daß General von Falkenhayn neben seiner umfangreichen und verantwortungsvollen militärischen Pflichterfüllung doch noch Zeit findet, Sinn und Verständnis besitzt, auch *wirtschaftlichen* Dingen ein Augenmerk zuzuwenden und sie *kräftig und tätig* zu unterstützen, also nicht nur mit schönen Worten; er findet nicht im ressortbegrenzten Kreis den Abschluß seiner Gesamtleistung und seiner Bestrebungen und ist hierin geradezu vorbildlich für so manche Kollegen auf Ministersstühlen. Sein Gedankengang und sein Beispiel moderner Anschauung und Auffassung wird sich nicht nur auf die Intendanturen und Militärbaubehörden, sondern auch auf die höheren Kommandostellen und die Offizierskorps übertragen, und dessen wollen wir uns freuen aus mehrfachen Gründen.

Sache der Obstbauvereine und der Obstbaubeamten aller Grade ist es nun, in Friedenszeit mit den Truppenteilen sich in Verbindung zu setzen und sie mit Rat und Tat allseitig zu unterstützen. Sp.

Tulpen und Tazetten.

Tulpen im Frühling — eine Pracht und ein Stolz! Sie gehören zu den farbenprächtigsten Frühlingsblumen. Selbst der Besitzer des kleinsten Hausgartens kann während der Monate April und Mai durch die Tulpen in seinem Garten eine wundervolle Farbenpracht entfalten, falls er eine geeignete Sortenauswahl trifft. Bei der großen Sortenzahl ist es nicht leicht, sofort die beste Sorte für einen bestimmten Zweck auszuwählen. Überdies ist ja der Geschmack in bezug auf Farbe, Form und Größe der Tulpen bei den einzelnen Menschen sehr verschieden. Wer wenig Tulpensorten kennt, bestelle sich bei einer reellen großen Firma ein Tulpensortiment. Er lernt dann im Frühjahr die einzelnen Sorten kennen und kann für die folgenden Jahre die Tulpen anpflanzen, die seinem Geschmacke entsprechen. Tulpen zählen zu den Gewächsen, die die größte Kälte aushalten, weit mehr als die Hyazinthen. Will man schöne Blumen erzielen, so kaufe man nur die größten und nur kerngesunde Zwiebeln. Pflanzzeit Anfang Oktober. Die Zwiebeln haben dann Zeit, sich vor dem Froste gut zu bewurzeln, was für die spätere Blüte unbedingt erforderlich ist. Man pflanzt sie in Beeten, in Gruppen und als Einfassung. Zur Kultur im freien Lande muß das Beet sorgfältig vorbereitet werden, indem man dem Gartenboden in sonniger Lage groben Sand und gut verrotteten Kuhmistdünger zusetzt, das Ganze recht tief umgräbt und die Erde gut durcheinander mischt, ebnet, die obere Schicht 10 cm tief abhebt und beiseite setzt. Man ebnet die so gewonnene Fläche, überzieht sie mit einer dünnen Lage Sand, markiert die Entfernungen untereinander, 15 cm, setzt die Zwiebeln auf die erhaltenen Punkte, drückt sie etwas ein und füllt die abgehobene Erde behutsam über, so daß die aufgelegten Zwiebeln nicht verschoben werden. Bei strengem Frost im Winter bedeckt man die Beete mit einer Laubdecke, die im Frühjahr bald entfernt werden muß. Wie man die Zwiebeln

Digitized by Google

in bezug auf die Zusammenstellung der Farben legen will, ist Geschmacksache; meistens ordnet man sie harmonisch nach der Farbenfolge. Man verlängert die Blütezeit, wenn man die blühenden Beete durch ein übergebreitetes Schattentuch gegen die Mittagssonne schützt. Wenn im Juni die Blätter abgewelkt sind, so nimmt man die Zwiebeln aus der Erde, breitet sie an einem luftigen und kühlen Orte zum Abtrocknen aus, reinigt sie dann und hebt sie, nebeneinander gelegt, kühl und luftig bis zum Wiederlegen im Oktober auf. — Die Tazetten erfreuen mit ihren gelben und weißen, einfachen und gefüllten Blumen. Sie können sowohl im freien Lande, wie auch in Töpfen und Glasschalen zur Blüte gebracht werden. Zu Vasensträußen sehr geeignet. Bei der Landkultur verteilt man die Tazetten auf Rabatten mit lockerer, kräftiger Gartenerde oder benutzt sie zu Einfassungen; doch ist es gut, sie alle drei Jahre nach dem Absterben der Blätter umzulegen. Treibverfahren: man pflanzt im Herbst je nach der Größe des Topfes oder der Glasschale 3—6 Zwiebeln, die groß und voll sein müssen, ein. Die Beschaffenheit der Erde hat keine Bedeutung, da die Entwicklung der Blüte lediglich von der in der Zwiebel abgelagerten Kraft unter Beihilfe von Wärme und Feuchtigkeit abhängt. Erde mäßig feucht. Nun stellt man die Gefäße an einen kühlen und dunklen Ort. Hier bleiben sie stehen, bis die Keime etwa 2 cm hoch hervorgetreten sind, was nach etwa 6 Wochen der Fall sein wird. Dann befeuchtet man die Erde und beginnt mit dem Antreiben. Man kann damit schon Anfang Dezember beginnen, am sichersten aber ist der Erfolg, wenn das Warmstellen erst von Anfang Januar ab geschieht. Man stellt die Gefäße, nachdem der Ballen durchfeuchtet war, anfangs kühler, d. h. dem Ofen sehr entfernt, am besten ins Doppelfenster und bringt sie dann nach etwa 8—10 Tagen an eine warme Stelle ans Fenster des Wohnzimmers. Hier darf es nun an Feuchtigkeit nicht fehlen; am besten verwendet man warmes Wasser. Sobald die gelbe Blüte aus dem Boden der Zwiebel heraustritt, brauchen die Pflanzen Licht.

Gemüse für den Winter.

Wichtig wird jetzt bald wieder das Einbringen der Gemüse zur Aufbewahrung im Winter. Schwarzwurzeln oder Skorzoneren werden am besten im Freien aufbewahrt. Will man sich einigen Vorrat vor dem Zuwintern sichern, so gräbt man einige Wurzeln aus und legt sie unter Sand in den Keller, die übrigen bedeckt man mit Tannenreisig, Laub oder kurzem Dünger oder auch — mit gar nichts. Sieh aber fleißig im Winter nach, ob nicht Mäuse den Beeten einen Besuch abstatten, sie tun's mit Vorliebe. Ihre Visitenkarte: wenn die Stengel, welche bisher aufrecht standen, abgenagt und umgefallen sind. Sellerieknollen werden am besten im Keller überwintert und in Sand so eingeschlagen, daß die Krone der Knolle frei bleibt. Kohlrüben, Rettiche und Mohrrüben werden am besten, nachdem man den Wintervorrat im Keller eingeschlagen hat, tief in die Erde aufeinander geschichtet eingegraben, wie das mit Kartoffeln und Rüben gemacht wird. Derartig überwinterte Knollen und Wurzeln behalten im Gegensatze zu denjenigen, welche im Keller ihr winterliches Dasein fristen, ihren würzigen Geschmack und ihre saftige Kraft. Von Meerrettich nimmt man nur soviel Wurzeln heraus, als man für den Winter nötig hat, und befreit sie von Erde und Fasern, da sie sonst leicht stockig und holzig werden. Porree hält nur bei gelinden oder schneereichen Wintern im Freien aus. Trockener Frost schadet ihm sehr. Man wird also gut tun, ihm eine leichte Stroh- oder Laubdecke zu geben. Kohlrabi zieht man mit den Wurzeln heraus, schneidet alle größeren Blätter bis auf 5—6 kleine Herzblätter ab und schlägt ihn im Sande im Keller ein. Auch vom Kopfkohl und Wirsing schneidet man die äußeren Blätter so ab, daß noch ein etwa 4 cm langes Stück vor der Mittelrippe stehen bleibt und läßt die Köpfe etwas abtrocknen. Bringt man die Gewächse dann in den Keller, so legt man zunächst eine Schicht kreisförmig mit den Köpfen nach außen, mit den Wurzeln nach innen und fährt so fort, daß der Haufen, 1—1,25 m hoch, die Form eines umgestülpten Kessels erhält. Winterkrauskohl und Rosenkohl kann gut im Freien aushalten.

Digitized by Google

II. Monats-Kalender.

September.

Kein Gießen mehr im Obstgarten: wir wollen keine unreifen Triebe in den Winter bringen. Sorgfältige Obsternte. Was ist unser Obst heuer wert als köstliche Labung für unsere Soldaten draußen im Feld und für die daheim auf dem Krankenlager! Je sorgfältiger gepflückt, je wertvoller und gesunder. Baumbestellung für den Herbstsatz; man bestelle bei einer unserer Kontrollbaumschulen. Erdbeerbeete von allen Ausläufern und dürrem Laub reinigen und mit kurzem Dung oder Kompost belegen (das Herz der Pflanze freilassen!).

Wenig gießen im Gemüsegarten. Notwendig natürlich bei langer Trockenheit und windigem Wetter. Aussaat von Ackersalat, Spinat, Monatrettigen. Endiviensalat bleichen. Hacken der Spargelbeete.

Im Ziergarten: Bast lösen an den okulierten Rosen; rostiges Rosenlaub verbrennen. Blumenzwiebelbeete richten und bepflanzen. Im Freien gestandene Zimmerpflanzen eintopfen, aber noch draußen lassen — so lang wie möglich!

III. Schädlings-Kalender.

September.

Leimgürtel gegen Frostnachtspanner besorgen. Wie und wozu — oft genug schon gesagt.

Die Raupe des Goldafters trat da und dort auf; ganze Baumkronen können von dem weißen Gespinnste der Raupen überzogen sein. Schmetterling: schneeweiße Flügel, an seinem hinteren Ende mit einem Büschel goldgelber Haare besetzt. Flugzeit Juni oder Juli. Das Weibchen legt nach der Begattung 300—400 Eier auf die Unterseite der Blätter und überzieht sie zum Schutze gegen die Witterung mit seinen gelben Afterhaaren, so daß das Ganze einem Zunderschwämmchen gleichsieht. Das Eierlegen dauert etwa 1—2 Tage. Nach etwa 14 Tagen, gegen Ende Juli, Anfang August kriechen die Raupen aus und fressen zunächst die in ihrer Nähe befindlichen Blättchen und Blütentriebe an. Gegen Herbst beziehen diese Raupen ihre Winterquartiere, indem sie sich zwischen den Baumzweigen und den zerfressenen Blättern einspinnen. Im nächsten Frühjahr kriechen diese Raupen aus ihren Nestern hervor und richten dann durch ihren Fraß an den neugetriebenen Blättern einen großen Schaden an. Ende Mai bis Anfang Juni verpuppen sich die Raupen. Die Puppe ruht in einer weißen Hülle zwischen Blättern und Zweigen. Bekämpfung einfach, wenn man in Verbindung mit der Obsternte gleich die Raupennester abschneidet und verbrennt.

Kalkanstrich der Bäume: zweckmäßig, das Kalken vor Anlage der Klebgürtel vorzunehmen. Die Kalkbrühe, die sonst auf den Klebring abtropft und abläuft, macht den Klebleim unwirksam und trocken durch Bildung von Kalkseife.

Der Herbstwind als Schädling: wo Bäume, Hochstämme, Spindeln oder Buschbäume schief gestellt sind, kommt die Gefahr, daß sie vom Sturm vollends ganz umgeworfen werden; also aufrecht halten mit 3 Drähten im Boden. Wo Äste sich vom Stamm trennen wollen, wenn es stürmt, da sorgt man durch Klammern oder Anbinden bei Zeit vor.

IV. Literatur.

Krankenkost. Fleischlose Küche. Speisezettel für alle Jahreszeiten. Diätetische Präparate. Von Elfriede Beetz. Preis 90 Pfg. (Porto 10 Pfg.) Verlag E. Abigt, Wiesbaden.

Ein kleines Handbuch für die diätetische Küche, als Ergänzung der allgemeinen Küchenhandbücher. Da man in teurer Zeit vielfach den Fleischgenuß einschränkt — es geht auch so recht gut — so

Digitized by Google

werden abwechslungsweise Küchenzettel ohne Fleischgerichte recht willkommen sein, wo man im Haushalte sparen will und muß. Obst und Gemüse kommen natürlich sehr in Betracht und — wie wir gern feststellen — zu ihrem Recht.

In der Sammlung wissenschaftlich-gemeinverständlicher Darstellungen aus allen Gebieten des Wissens „Aus Natur und Geisteswelt" erschien: **Die Gartenstadt-Bewegung.** Von Hans Kampffmeyer, Generalsekretär der Deutschen Gartenstadtgesellschaft Karlsruhe. 2. Auflage. Mit 27 Abbildungen. Verlag von B. G. Teubner in Leipzig und Berlin. 8. 1913. Preis geh. Mk. 1.—, in Leinw. geb. Mk. 1.25.

Das ungeheure Anwachsen der modernen Großstädte, die Zentralisation des gesamten Industrie- und Erwerbslebens in ihnen und der hieraus entspringende Komplex bedenklicher und gefährlicher Verhältnisse in sozialer, hygienischer, moralischer, ästhetischer und allgemein-kultureller Hinsicht haben als Reaktion die Gartenstadtbewegung hervorgerufen, die seit der kurzen Zeit ihres Bestehens bereits auf erfreuliche praktische Erfolge zurückblicken kann und täglich mehr in der Bedeutung, die sie für das Wohl jedes einzelnen und seiner Familie besitzt, erkannt wird. Daß eine zusammenfassende Uebersicht über dieses Gebiet auf das Interesse vieler rechnen kann, beweist die schnelle Folge der Auflagen dieses Bändchens, das in klarer, gemeinverständlicher Form eine auf den neuesten Stand gebrachte Uebersicht bietet. Ausgehend von den volkswirtschaftlichen Voraussetzungen der Gartenstadtbewegung, vor allem der Wohnungsnot in ihren verschiedenen Erscheinungsformen, gibt es eine Uebersicht über die Geschichte der Gartenstadtbewegung zunächst in England und anderen Ländern, sodann in Deutschland, um weiter auf die wichtigsten Einzelfragen der Gartenstadtpraxis, die Wahl des Geländes, Bauprobleme, Boden- und Wohnungspolitik und die Frage der Finanzierung solcher Gründungen einzugehen, woran sich eine Uebersicht über die Bedeutung der Gartenstadtbewegung in volkswirtschaftlicher und kommunaler Hinsicht für das Leben der Frau, für Volksgesundheit, Industrie, Landwirtschaft und Gartenbau, sowie für die allgemeine Kulturentwicklung anschließt. Den Schluß bildet ein Ausblick auf die Aufgaben und Aussichten der Gartenstadtbewegung in Deutschland. So darf das aus der berufenen Feder des Generalsekretärs der Deutschen Gartenstadtgesellschaft stammende, klar und anziehend geschriebene Büchlein, das durch reiche Beigabe von Plänen und für die neue Auflage gänzlich umgearbeiteten Abbildungen nach Originalaufnahmen der bereits stehenden, auch künstlerisch höchst interessanten Gartenstadtanlagen belebt wird, bei der Bedeutung, die das behandelte Problem für jede Familie besitzt, wohl des lebhaftesten Interesses weitester Kreise sicher sein.

Dr. Doebereiner's Medizinisches Hauslexikon. Mk. 3.—. Neubearbeitung des seit ca. 25 Jahren vergriffenen Medizin. Lexikons.

Dieses Hauslexikon war schon vor 25 Jahren bei unseren Eltern und Großeltern als ein Schatzkästlein im Gebrauch. Von jedem einseitigen Standpunkte fern, bietet es für jede Krankheit nur die bewährtesten Behandlungsarten und diejenigen allgemein zugänglichen Mittel, die sich Generationen hindurch in der Praxis als wirksam erwiesen haben. Es werden so manche Heilmittel und Verfahren dargestellt, von denen wir uns oft erinnern, daß sie unsere Großeltern als wirksam benutzten und nichts darauf kommen ließen, die bei uns aber längst in Vergessenheit geraten waren. Darunter sind viele als unfehlbar angesehene Mittel wie z. B. für Wassersucht 2c. die als Familiengeheimnisse Generationen hindurch ängstlich gehütet wurden, wie ja auch die Heilkräuter keinen außerordentlichen Erfolg zeitigten. Das Buch ist nicht in gelehrter, sondern in einfacher leichtverständlicher Sprache für jedermann geschrieben und die alphabetische Reihenfolge der Artikel ermöglicht es, auf jede Frage sogleich die belehrende Unterweisung zu finden.

Die Blumenpflege, ein praktisches Erziehungsmittel in Schule und Haus, von A. Bergmann I, Lehrer und Sekretär des Gartenbauvereins in Erfurt. Fr. E. Köhler, Gera-Untermhaus. 5.—10. Tausend.

Ganz hübsches Büchlein mit manchem Altem und recht vielem Neuem. Die Abbildungen kamen uns bekannt vor. Der Verfasser bedankt sich dann auch im Vorwort bei den Erfurter Firmen, die ihm die Klischees überlassen haben.

V. Kleine Mitteilungen.

Verwertung unseres Obstsegens. Vom Landesobstbauverein für das Königreich Sachsen wird über die Verwertung unseres Obstsegens die nachfolgende, auch für uns zutreffende und beherzigenswerte Mahnung ausgegeben: Wenn es an sich schon im volkswirtschaftlichen und im Interesse einer jeden Haushaltung liegt, Obst, das vielfach nicht geachtet wird (Fallobst) oder

Digitized by Google

dem schnellen Verderben ausgesetzt ist, als Dauerware — Fruchtkonserven, Gelees, Saft, Marmeladen — zu verwerten (wobei größere Schulkinder behilflich sein können), so wird dies in diesem Jahre, in dem mit einem gewissen Steigen der Lebensmittelpreise zu rechnen sein wird, besonders angezeigt sein, auch wenn die sonst übliche Art und Weise der Verwertung nicht eingehalten und die sonst gebräuchlichen Gläser nicht benutzt werden könnten. Hierzu kommt noch, daß diese Erzeugnisse in den Lazaretten dankbare Aufnahme finden. In erster Linie empfiehlt sich die Herstellung von Fruchtsäften aus noch vorhandenem Beerenobst, aus Sauerkirschen und aus Aepfeln. Die Verarbeitung könnte in einfachster Weise geschehen. Fruchtsäfte lassen sich ohne oder mit nur geringem Zuckerzusatz in Flaschen, wie sie in fast jedem Haushalt in größerer Anzahl nutzlos lagern oder die sich billig beschaffen lassen, nach vollzogener Sterilisation leicht aufbewahren und versenden. Die Rückstände bei der Saftgewinnung können unter Zusatz von einem Teil frischer Früchte zu Marmeladen oder Mus genügend eingekocht (eingedickt) und in Steinguttöpfen oder einfachen Gläsern aufbewahrt werden. Fruchtsaft oder Fruchtmark können auch ohne Zuckerzusatz durch genügend langes Kochen in haltbare Beschaffenheit gebracht werden — Obstkraut, Obstmus. Die Aufbewahrung erfolgt gleichfalls in Steinguttöpfen oder einfachen Gläsern. Zerkleinerte oder zermuste Früchte können in gewöhnlichen Flaschen sterilisiert werden. Konservierende Zusätze, als Salizyl, Alkohol und übermäßige Zuckerung sind zu meiden, man befolge die in den Obstverwertungskursen gegebenen Anweisungen. Billige und doch schmackhafte und nährende Obstmuse und Marmeladen lassen sich auch dadurch herstellen, daß man das Mark aromatischer Fruchtarten, als rote, weiße und schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Pfirsiche und Quitten mit dem Mark von Aepfeln, Birnen (die an sich schwerer zu Dauererzeugnissen zu verarbeiten und weniger haltbar sind) und Möhren oder Karotten vermischt und zusammen eingedickt. In gleicher Weise lassen sich auch Tomaten verwenden. Bei Beschaffung der Mahlzeiten sollte das Augenmerk tunlichst auf Obst- und Gemüsegerichte gerichtet werden. Weiter ist auf die größte Ausnützung der Grundstücke (Gärten) durch Anbau von Gemüsen, die in diesem Jahre noch benutzt werden können, Bedacht zu nehmen. Abgeerntete Ländereien und abgetragene Erdbeerbeete können unter Beachtung der klimatischen Verhältnisse und der entsprechenden Sorten mit Kohlrabi, Kohlrüben, Grünkohl und Kopfsalat bepflanzt oder mit frühen Karotten, Rapünzchen, Rettich (Mai-, Dresdner, Winter-), Speiserüben und Spinat besät werden; von letzterem empfiehlt es sich, Aussaaten in Abständen — jetzt, im September und im Oktober — zu machen. Soweit als möglich, sollte auch beim Gemüse die Konservierung für den eigenen Gebrauch, sei es durch Sterilisieren, Einsalzen (Einsauern) oder Trocknen vorgenommen werden. Viele und scheinbar geringe Arbeitskräfte können durch den vorstehend empfohlenen Gemüsebau und durch die restlose Ausnützung der Obsternte zur besseren Ernährung der Bevölkerung und des Militärs mit beitragen und damit dem Vaterlande wertvolle Dienste erweisen.

Anschließend daran verweisen wir auf das von Oberlehrer Burkhardt-Weinsberg herausgegebene Buch „Obst- und Küchenvorräte im Haushalt", Verlag von Eugen Ulmer, Stuttgart, Preis 2.40 Mk. Auch macht uns Oberreallehrer Glemier in Eningen auf das Leuthold'sche Verfahren „Einfachste und billigste Selbstherstellung alkoholfreier Obstsäfte 2c.", Verlag Mimier, Nadlerstr. 15, Stuttgart, Preis 40 Pf., aufmerksam. Wer Obst dörren will, findet die geeignetsten Apparate im Preisverzeichnis von Val. Vaas, Hoflieferant, Geisenheim a. Rhein, und zwar von der kleinsten Handdörre bis zum großen Trockenapparat, ebenso im Preisverzeichnis von Ph. Mayfarth & Cie, Frankfurt a. M. (s. Anzeige).

Die Mönche vom Großen St. Bernhard als Tierfreunde. Die Mönche vom Großen St. Bernhard retten und beherbergen nicht nur Reisende; sie nehmen gelegentlich sogar Zugvögel als Gäste auf. So sahen sie eine große schwarze Wolke von Norden kommen, die sich rasch dem Hospiz näherte. Die Mönche erkannten, daß es ein großer Schwarm Zugvögel war, der sich nach Süden bewegte und vor dem schweren Schneesturm einen Schutz suchte. Sofort öffneten sie alle Türen und Fenster des Klostergebäudes. Es war die höchste Zeit. Die Vögel flogen bereitwillig herein und füllten im Augenblick Säle und Zellen der Mönche. Es waren Schwalben, die vor Hunger, Ermüdung und Kälte zitterten. Die Mönche heizten sofort sämtliche Räume, um die armen Tierchen zu erwärmen. Am folgenden Morgen, als die Sonne wieder strahlte, flogen die Schwalben weiter nach Süden. Leider hat eine große Anzahl der Vögel in dem Schneesturm das schützende Obdach nicht mehr erreichen können. Die Mönche fanden hunderte von Vogelleichen im Schnee liegen.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich: Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 10. | Stuttgart, Oktober. | 1914.

I. Praktischer Obstbau.

Meine Obsterträgsaufzeichnungen.

Zu der diesjährigen reichen Obsternte, zu der wir uns in dem uns aufgedrungenen Kriege beglückwünschen können, erlaube ich mir, meine Erfahrungen zu veröffentlichen. Ich muß dabei vorausschicken, daß ich die mit großer Sorgfalt zusammengestellten Berichte über Blüte usw., wie sie z. B. von Herrn Hauptlehrer Vollmer eingesandt worden sind, in keiner Weise herunterseßen, aber doch dabei geltend machen will, daß sie mehr dem wissenschaftlichen als dem praktischen Obstbau dienen können, da, wie längst anerkannt, sogar in unserem kleinen Württemberg die Boden- und klimatischen Verhältnisse zu verschieden sind, um allgemeine Schlüsse daraus ziehen zu können. — Ich möchte nicht vergessen zu bemerken, daß ich meinen Bericht über die Blüte in diesem Jahre auch nicht höher einschätze, und bringe nun als etwaigen Beweis für die Unsicherheit einer Ertragsschätzung infolge des Verlaufs der Blüte meine Aufzeichnungen über die einzelnen Erträge bei mir zur Kenntnis.

Aprikosen gut. Pfirsich gut. Süßkirschen gut bis sehr gut. Weichselkirschen gut. Mirabellen ziemlich gut bis gut. Grüne Reineclauden gut. Hauszwetschen sehr gut. Geißhirtle ziemlich gut. Madame Favre ziemlich gut. Doppelte Philippsbirn sehr gut, Amanlis gut. Clapps Liebling mittelmäßig. Claude Blanchet gut. Eierbirn gut. Triumph von Vienne mittelmäßig, Roter Astrachan gut. Colomas Herbstbutterbirne ziemlich gut bis gut. Holzfarbige Butterbirne sehr gut. Gellerts Butterbirne gut. General Tottleben gut. Charlamowsky gut. Sommergewürzapfel ziemlich gut. Kaiser Alexander sehr gut, Lord Suffield ziemlich gut. Große rote spitzige Pflaumen gut. Blaue runde Pflaumen ziemlich gut. Serbische Zwetschen gut. Englische Zwetschen sehr gut. Italienische Zwetschen gut. Jakob Lebel ziemlich gut. Transparent von Croncels gut. Mohringer Rosenapfel mittelmäßig. Berlepsch' Goldrenette gut. Ernst Bosch ziemlich gut. Graue franz. Renette gut. Kirsche K. Hortensia gut. Baumanns Renette sehr gut. Bismarckapfel gut. Oberdiecks Renette gut. Goldrenette von Blenheim ziemlich gut. Schöner von Pontoise mittelmäßig. Goldrenette von Blenheim ziemlich gut. Kanadarenette ziemlich gut. Boikenapfel sehr gut. Präsident Drouard ziemlich gut. Alexander Lucas gut. Pastorenbirn sehr gut, Forellenbirn sehr gut. Liegels Winterbutterbirn gut. Schöne von Abrès ziemlich gut. Vereinsdechantsbirne ziemlich gut. Diels Butterbirne gut. Hardenpont gut. Josephine von Mecheln mittelmäßig. Apfelquitten mittelmäßig bis ziemlich gut.

Die übrigen im Blüteverzeichnis aufgeführten Sorten haben teils nur einzelne Früchte oder nichts; ein großer Teil dieser Bäume ist noch zu jung dafür.

In meiner Abwesenheit wurde vom Ausschuß die Doppelte Philippsbirn aus dem Grundblatt-

Digitized by Google

II. Monats-Kalender.

September.

Kein Gießen mehr im Obstgarten: wir wollen keine unreifen Triebe in den Winter bringen. Sorgfältige Obsternte. Was ist unser Obst heuer wert als köstliche Labung für unsere Soldaten draußen im Feld und für die daheim auf dem Krankenlager! Je sorgfältiger gepflückt, je wertvoller und gesunder. Baumbestellung für den Herbstsatz; man bestelle bei einer unserer Kontrollbaumschulen. Erdbeerbeete von allen Ausläufern und dürrem Laub reinigen und mit kurzem Dung oder Kompost belegen (das Herz der Pflanze freilassen!).

Wenig gießen im Gemüsegarten. Notwendig natürlich bei langer Trockenheit und windigem Wetter. Aussaat von Ackersalat, Spinat, Monatrettigen. Endiviensalat bleichen. Hacken der Spargelbeete.

Im Ziergarten: Bast lösen an den okulierten Rosen; rostiges Rosenlaub verbrennen. Blumenzwiebelbeete richten und bepflanzen. Im Freien gestandene Zimmerpflanzen eintopfen, aber noch draußen lassen — so lang wie möglich!

III. Schädlings-Kalender.

September.

Leimgürtel gegen Frostnachtspanner besorgen. Wie und wozu — oft genug schon gesagt.

Die Raupe des Goldafters trat da und dort auf; ganze Baumkronen können von dem weißen Gespinnste der Raupen überzogen sein. Schmetterling: schneeweiße Flügel, an seinem hinteren Ende mit einem Büschel goldgelber Haare besetzt. Flugzeit Juni oder Juli. Das Weibchen legt nach der Begattung 300—400 Eier auf die Unterseite der Blätter und überzieht sie zum Schutze gegen die Witterung mit seinen gelben Afterhaaren, so daß das Ganze einem Zunderschwämmchen gleichsieht. Das Eierlegen dauert etwa 1—2 Tage. Nach etwa 14 Tagen, gegen Ende Juli, Anfang August kriechen die Raupen aus und fressen zunächst die in ihrer Nähe befindlichen Blättchen nnd Blütentriebe an. Gegen Herbst beziehen diese Raupen ihre Winterquartiere, indem sie sich zwischen den Baumzweigen und den zerfressenen Blättern einspinnen. Im nächsten Frühjahr kriechen diese Raupen aus ihren Nestern hervor und richten dann durch ihren Fraß an den neugetriebenen Blättern einen großen Schaden an. Ende Mai bis Anfang Juni verpuppen sich die Raupen. Die Puppe ruht in einer weißen Hülle zwischen Blättern und Zweigen. Bekämpfung einfach, wenn man in Verbindung mit der Obsternte gleich die Raupennester abschneidet und verbrennt.

Kalkanstrich der Bäume: zweckmäßig, das Kalken vor Anlage der Klebgürtel vorzunehmen. Die Kalkbrühe, die sonst auf den Klebring abtropft und abläuft, macht den Kleb leim unwirksam und trocken durch Bildung von Kalkseife.

Der Herbstwind als Schädling: wo Bäume, Hochstämme, Spindeln oder Buschbäume schief gestellt sind, kommt die Gefahr, daß sie vom Sturm vollends ganz umgeworfen werden; also aufrecht halten mit 3 Drähten im Boden. Wo Äste sich vom Stamm trennen wollen, wenn es stürmt, da sorgt man durch Klammern oder Anbinden bei Zeit vor.

IV. Literatur.

Krankenkost. Fleischlose Küche. Speisezettel für alle Jahreszeiten. Diätetische Präparate. Von Elfriede Beetz. Preis 90 Pfg. (Porto 10 Pfg.) Verlag E. Abigt, Wiesbaden.

Ein kleines Handbuch für die diätetische Küche, als Ergänzung der allgemeinen Küchenhandbücher. Da man in teurer Zeit vielfach den Fleischgenuß einschränkt — es geht auch so recht gut — so

Digitized by Google

werden abwechslungsweise Küchenzettel ohne Fleischgerichte recht willkommen sein, wo man im Haushalte sparen will und muß. Obst und Gemüse kommen natürlich sehr in Betracht und — wie wir gern feststellen — zu ihrem Recht.

In der Sammlung wissenschaftlich-gemeinverständlicher Darstellungen aus allen Gebieten des Wissens „Aus Natur und Geisteswelt" erschien: **Die Gartenstadt-Bewegung.** Von Hans Kampffmeyer, Generalsekretär der Deutschen Gartenstadtgesellschaft Karlsruhe. 2. Auflage. Mit 27 Abbildungen. Verlag von B. G. Teubner in Leipzig und Berlin. 8. 1913. Preis geh. Mk. 1.—, in Leinw. geb. Mk. 1.25.

Das ungeheure Anwachsen der modernen Großstädte, die Zentralisation des gesamten Industrie- und Erwerbslebens in ihnen und der hieraus entspringende Komplex bedenklicher und gefährlicher Verhältnisse in sozialer, hygienischer, moralischer, ästhetischer und allgemein-kultureller Hinsicht haben als Reaktion die Gartenstadtbewegung hervorgerufen, die seit der kurzen Zeit ihres Bestehens bereits auf erfreuliche praktische Erfolge zurückblicken kann und täglich mehr in der Bedeutung, die sie für das Wohl jedes einzelnen und seiner Familie besitzt, erkannt wird. Daß eine zusammenfassende Uebersicht über dieses Gebiet auf das Interesse vieler rechnen kann, beweist die schnelle Folge der Auflagen dieses Bändchens, das in klarer, gemeinverständlicher Form eine auf den neuesten Stand gebrachte Uebersicht bietet. Ausgehend von den volkswirtschaftlichen Voraussetzungen der Gartenstadtbewegung, vor allem der Wohnungsnot in ihren verschiedenen Erscheinungsformen, gibt es eine Uebersicht über die Geschichte der Gartenstadtbewegung zunächst in England und anderen Ländern, sodann in Deutschland, um weiter auf die wichtigsten Einzelfragen der Gartenstadtpraxis, die Wahl des Geländes, Bauprobleme, Boden- und Wohnungspolitik und die Frage der Finanzierung solcher Gründungen einzugehen, woran sich eine Uebersicht über die Bedeutung der Gartenstadtbewegung in volkswirtschaftlicher und kommunaler Hinsicht für das Leben der Frau, für Volksgesundheit, Industrie, Landwirtschaft und Gartenbau, sowie für die allgemeine Kulturentwicklung anschließt. Den Schluß bildet ein Ausblick auf die Aufgaben und Aussichten der Gartenstadtbewegung in Deutschland. So darf das aus der berufenen Feder des Generalsekretärs der Deutschen Gartenstadtgesellschaft stammende, klar und anziehend geschriebene Büchlein, das durch reiche Beigabe von Plänen und für die neue Auflage gänzlich umgearbeiteten Abbildungen nach Originalaufnahmen der bereits stehenden, auch künstlerisch höchst interessanten Gartenstadtanlagen belebt wird, bei der Bedeutung, die das behandelte Problem für jede Familie besitzt, wohl des lebhaftesten Interesses weitester Kreise sicher sein.

Dr. Doebereiner's Medizinisches Hauslexikon. Mk. 3.—. Neubearbeitung des seit ca. 25 Jahren vergriffenen Medizin. Lexikons.

Dieses Hauslexikon war schon vor 25 Jahren bei unseren Eltern und Großeltern als ein Schatzkästlein im Gebrauch. Von jedem einseitigen Standpunkte fern, bietet es für jede Krankheit nur die bewährtesten Behandlungsarten und diejenigen allgemein zugänglichen Mittel, die sich Generationen hindurch in der Praxis als wirksam erwiesen haben. Es werden so manche Heilmittel und Verfahren dargestellt, von denen wir uns oft erinnern, daß sie unsere Großeltern als wirksam benutzten und nichts darauf kommen ließen, die bei uns aber längst in Vergessenheit geraten waren. Darunter sind viele als unfehlbar angesehene Mittel wie z. B. für Wassersucht ꝛc. die als Familiengeheimnisse Generationen hindurch ängstlich gehütet wurden, wie ja auch die Heilkräuter keinen außerordentlichen Erfolg zeitigten. Das Buch ist nicht in gelehrter, sondern in einfacher leichtverständlicher Sprache für jedermann geschrieben und die alphabetische Reihenfolge der Artikel ermöglicht es, auf jede Frage sogleich die belehrende Unterweisung zu finden.

Die Blumenpflege, ein praktisches Erziehungsmittel in Schule und Haus, von A. Bergmann I, Lehrer und Sekretär des Gartenbauvereins in Erfurt. Fr. E. Köhler, Gera-Untermhaus. 5.—10. Tausend.

Ganz hübsches Büchlein mit manchem Altem und recht vielem Neuem. Die Abbildungen kamen uns bekannt vor. Der Verfasser bedankt sich dann auch im Vorwort bei den Erfurter Firmen, die ihm die Klischees überlassen haben.

V. Kleine Mitteilungen.

Verwertung unseres Obstsegens. Vom Landesobstbauverein für das Königreich Sachsen wird über die Verwertung unseres Obstsegens die nachfolgende, auch für uns zutreffende und beherzigenswerte Mahnung ausgegeben: Wenn es an sich schon im volkswirtschaftlichen und im Interesse einer jeden Haushaltung liegt, Obst, das vielfach nicht geachtet wird (Fallobst) oder

Digitized by Google

dem schnellen Verderben ausgesetzt ist, als Dauerware — Fruchtkonserven, Gelees, Saft, Marmeladen — zu verwerten (wobei größere Schulkinder behilflich sein können), so wird dies in diesem Jahre, in dem mit einem gewissen Steigen der Lebensmittelpreise zu rechnen sein wird, besonders angezeigt sein, auch wenn die sonst übliche Art und Weise der Verwertung nicht eingehalten und die sonst gebräuchlichen Gläser nicht benutzt werden könnten. Hierzu kommt noch, daß diese Erzeugnisse in den Lazaretten dankbare Aufnahme finden. In erster Linie empfiehlt sich die Herstellung von Fruchtsäften aus noch vorhandenem Beerenobst, aus Sauerkirschen und aus Aepfeln. Die Verarbeitung könnte in einfachster Weise geschehen. Fruchtsäfte lassen sich ohne oder mit nur geringem Zuckerzusatz in Flaschen, wie sie in fast jedem Haushalt in größerer Anzahl nutzlos lagern oder die sich billig beschaffen lassen, nach vollzogener Sterilisation leicht aufbewahren und versenden. Die Rückstände bei der Saftgewinnung können unter Zusatz von einem Teil frischer Früchte zu Marmeladen oder Mus genügend eingekocht (eingedickt) und in Steinguttöpfen oder einfachen Gläsern aufbewahrt werden. Fruchtsaft oder Fruchtmark können auch ohne Zuckerzusatz durch genügend langes Kochen in haltbare Beschaffenheit gebracht werden — Obstkraut, Obstmus. Die Aufbewahrung erfolgt gleichfalls in Steinguttöpfen oder einfachen Gläsern. Zerkleinerte oder zermuste Früchte können in gewöhnlichen Flaschen sterilisiert werden. Konservierende Zusätze, als Salizyl, Alkohol und übermäßige Zuckerung sind zu meiden, man befolge die in den Obstverwertungskursen gegebenen Anweisungen. Billige und doch schmackhafte und nährende Obstmuse und Marmeladen lassen sich auch dadurch herstellen, daß man das Mark aromatischer Fruchtarten, als rote, weiße und schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Pfirsiche und Quitten mit dem Mark von Aepfeln, Birnen (die an sich schwerer zu Dauererzeugnissen zu verarbeiten und weniger haltbar sind) und Möhren oder Karotten vermischt und zusammen eingedickt. In gleicher Weise lassen sich auch Tomaten verwenden. Bei Beschaffung der Mahlzeiten sollte das Augenmerk tunlichst auf Obst- und Gemüsegerichte gerichtet werden. Weiter ist auf die größte Ausnützung der Grundstücke (Gärten) durch Anbau von Gemüsen, die in diesem Jahre noch benutzt werden können, Bedacht zu nehmen. Abgeerntete Ländereien und abgetragene Erdbeerbeete können unter Beachtung der klimatischen Verhältnisse und der entsprechenden Sorten mit Kohlrabi, Kohlrüben, Grünkohl und Kopfsalat bepflanzt oder mit frühen Karotten, Rapünzchen, Rettich (Mai-, Dresdner, Winter-), Speiserüben und Spinat besät werden; von letzterem empfiehlt es sich, Aussaaten in Abständen — jetzt, im September und im Oktober — zu machen. Soweit als möglich, sollte auch beim Gemüse die Konservierung für den eigenen Gebrauch, sei es durch Sterilisieren, Einsalzen (Einsauern) oder Trocknen vorgenommen werden. Viele und scheinbar geringe Arbeitskräfte können durch den vorstehend empfohlenen Gemüsebau und durch die restlose Ausnützung der Obsternte zur besseren Ernährung der Bevölkerung und des Militärs mit beitragen und damit dem Vaterlande wertvolle Dienste erweisen.

Anschließend daran verweisen wir auf das von Oberlehrer Burkhardt-Weinsberg herausgegebene Buch „Obst- und Küchenvorräte im Haushalt", Verlag von Eugen Ulmer, Stuttgart, Preis 2.40 Mk. Auch macht uns Oberreallehrer Glemser in Eningen auf das Leuthold'sche Verfahren „Einfachste und billigste Selbstherstellung alkoholfreier Obstsäfte 2c.", Verlag Mimier, Nadlerstr. 15, Stuttgart, Preis 40 Pf., aufmerksam. Wer Obst dörren will, findet die geeignetsten Apparate im Preisverzeichnis von Val. Vaas, Hoflieferant, Geisenheim a. Rhein, und zwar von der kleinsten Handdörre bis zum großen Trockenapparat, ebenso im Preisverzeichnis von Ph. Mayfarth & Cie, Frankfurt a. M. (s. Anzeige).

Die Mönche vom Großen St. Bernhard als Tierfreunde. Die Mönche vom Großen St. Bernhard retten und beherbergen nicht nur Reisende; sie nehmen gelegentlich sogar Zugvögel als Gäste auf. So sahen sie eine große schwarze Wolke von Norden kommen, die sich rasch dem Hospiz näherte. Die Mönche erkannten, daß es ein großer Schwarm Zugvögel war, der sich nach Süden bewegte und vor dem schweren Schneesturm einen Schutz suchte. Sofort öffneten sie alle Türen und Fenster des Klostergebäudes. Es war die höchste Zeit. Die Vögel flogen bereitwillig herein und füllten im Augenblick Säle und Zellen der Mönche. Es waren Schwalben, die vor Hunger, Ermüdung und Kälte zitterten. Die Mönche heizten sofort sämtliche Räume, um die armen Tierchen zu erwärmen. Am folgenden Morgen, als die Sonne wieder strahlte, flogen die Schwalben weiter nach Süden. Leider hat eine große Anzahl der Vögel in dem Schneesturm das schützende Obdach nicht mehr erreichen können. Die Mönche fanden hunderte von Vogelleichen im Schnee liegen.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion verantwortlich: **Karl Hußmann** in Gutenberg. — Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 10. | Stuttgart, Oktober. | 1914.

I. Praktischer Obstbau.

Meine Obsterträgsaufzeichnungen.

Zu der diesjährigen reichen Obsternte, zu der wir uns in dem uns aufgedrungenen Kriege beglückwünschen können, erlaube ich mir, meine Erfahrungen zu veröffentlichen. Ich muß dabei vorausschicken, daß ich die mit großer Sorgfalt zusammengestellten Berichte über Blüte usw., wie sie z. B. von Herrn Hauptlehrer Vollmer eingesandt worden sind, in keiner Weise herunterſetzen, aber doch dabei geltend machen will, daß sie mehr dem wissenschaftlichen als dem praktischen Obstbau dienen können, da, wie längst anerkannt, sogar in unserem kleinen Württemberg die Boden- und klimatischen Verhältnisse zu verschieden sind, um allgemeine Schlüsse daraus ziehen zu können. — Ich möchte nicht vergessen zu bemerken, daß ich meinen Bericht über die Blüte in diesem Jahre auch nicht höher einschätze, und bringe nun als etwaigen Beweis für die Unsicherheit einer Ertragsschätzung infolge des Verlaufs der Blüte meine Aufzeichnungen über die einzelnen Erträge bei mir zur Kenntnis.

Aprikosen gut. Pfirsich gut. Süßkirschen gut bis sehr gut. Weichselkirschen gut. Mirabellen ziemlich gut bis gut. Grüne Reineclauden gut. Hauszwetschen sehr gut. Geißhirtle ziemlich gut. Madame Favre ziemlich gut. Doppelte Philippsbirn sehr gut, Amanlis gut. Clapps Liebling mittelmäßig. Claude Blanchet gut. Eierbirn gut. Triumph von Vienne mittelmäßig, Roter Astrachan gut. Colomas Herbstbutterbirne ziemlich gut bis gut. Holzfarbige Butterbirne sehr gut. Gellerts Butterbirne gut. General Tottleben gut. Charlamowsky gut. Sommergewürzapfel ziemlich gut. Kaiser Alexander sehr gut, Lord Suffield ziemlich gut. Große rote spitzige Pflaumen gut. Blaue runde Pflaumen ziemlich gut. Serbische Zwetschen gut. Englische Zwetschen sehr gut. Italienische Zwetschen gut. Jakob Lebel ziemlich gut. Transparent von Croncels gut. Mohringer Rosenapfel mittelmäßig. Berlepsch' Goldrenette gut. Ernst Bosch ziemlich gut. Graue franz. Renette gut. Kirsche K. Hortensia gut. Baumanns Renette sehr gut. Bismarckapfel gut. Oberdiecks Renette gut. Goldrenette von Blenheim ziemlich gut. Schöner von Pontoise mittelmäßig. Goldrenette von Blenheim ziemlich gut. Kanadarenette ziemlich gut. Boikenapfel sehr gut. Präsident Drouard ziemlich gut. Alexander Lucas gut. Pastorenbirn sehr gut, Forellenbirn sehr gut. Liegels Winterbutterbirn gut. Schöne von Abrès ziemlich gut. Vereinsdechantsbirne ziemlich gut. Diels Butterbirne gut. Hardenpont gut. Josephine von Mecheln mittelmäßig. Apfelquitten mittelmäßig bis ziemlich gut.

Die übrigen im Blüteverzeichnis aufgeführten Sorten haben teils nur einzelne Früchte oder nichts; ein großer Teil dieser Bäume ist noch zu jung dafür.

In meiner Abwesenheit wurde vom Ausschuß die Doppelte Philippsbirn aus dem Grundblatt-

Digitized by Google

sortiment gestrichen, was ich umso weniger begreifen kann, als ich außer der Pastorenbirn keine Sorte kenne, die so regelmäßig gute Ernten einbringt. Ich beantrage, solche wieder aufzunehmen.

Mirabellen kommen bei uns jetzt auch mehr in Aufnahme. Die von Nancy soll die beste sein. Meine Erfahrung geht dahin, daß die von Nancy und die Königin der Mirabellen 8 Tage etwa früher reif sind, als die von Metz, welche aber bei der gleichen Größe der Frucht einen kleineren Stein hat.

Das Obst im allgemeinen ist sehr gut ausgebildet und ist meistens 14 Tage bis 3 Wochen früher reif. Am Laub der Bäume sieht man hier so gut wie keine Krankheit. A. H.

Grindfäule.

Grindige Pflaumen oder Kirschen oder Birnen — wer kennt nicht die „Winterfrüchte“ auf den Bäumen, die kein Herbst- und Wintersturm herabwirft, die vielmehr, bis die Bäume wieder austreiben, und oft noch länger droben hängen bleiben, eingeschnurrt, verschrumpft, mumienartig wie die lederartigen Mumien, die man in Aegypten aus vieltausendjährigem Sand herausschaufelt! „Monilia“ nennt man auf lateinisch diesen Pilzschädling und Abb. 1 zeigt ihn, wie er links auf der befallenen Birne ringförmig geordnete Polster angelegt hat, während die Kirsche rechts ohne Reihe und Regel gewachsene Wucherungen aufweist. Die Abb. 2 zeigt Kirschtriebe, die durch diese Krankheit abgetötet wurden; und zwar ist der Trieb rechts dargestellt im Zustand bald nach dem Absterben, der Trieb links, wie er im Winter auf den Kirschbäumen zu erblicken ist. Noch bekannter werden dem Leser die Dinger auf Abb. 3 vorkommen: Pflaumenmumien, die den ganzen Winter über droben hängen, jedem Sturm und Stoß und Frost zum Trotz! Am allermeisten geschädigt werden übrigens Sauerkirschen, Aprikosen, Quitten. Sicher ist nichts vor ihm, weder Aepfel noch Birnen, weder Kirschen noch Pflaumen noch Pfirsiche. Und je minder die Baumpflege ist, um so kräftiger der Befall. Ganz plötzlich sterben da ganze Blütenbüschel, ganze Zweigspitzen ab; und diese traurigen Reste bleiben als Zeugen wider den Unhold noch lange sichtbar auf den Bäumen, wenn längst schon das Laub gefallen ist. Nimmt das Uebel zu, so ist der Fruchtertrag aufs äußerste gefährdet und beeinträchtigt. Mit der Zeit wird überhaupt der Baum ruiniert.

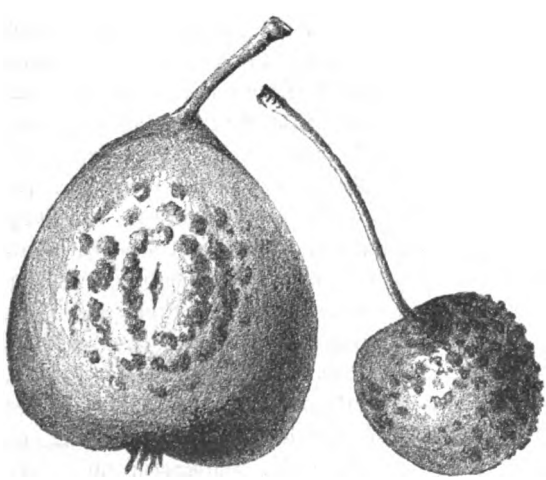


Abb. 1. Birne mit ringförmig geordneten Polstern von Monilia fructigena; Kirsche mit regellos geordneten Polstern von Monilia cinerea.

Was tun gegen dieses gefährliche Uebel, das auch in diesem Jahr scharf aufgetreten ist?

Sobald du solche dürre Blütenbüschel und Zweigspitzen auf einem Apfelbaum (der Weiße Astrachan z. B. wird gerne davon befallen!) oder einem Steinobstbaum siehst, so mußt du das sorgfältig abschneiden und alsbald verbrennen. Was an Früchten angesteckt und faulig abfällt — sofort auffammeln und verbrennen. Jetzt aber vor Winterbeginn sollst du deine Bäume genau visitieren auf jene Fruchtmumien und auf verdorrte Zweige und dies alles dem Feuer überantworten. Wird der Baum noch mit dem üblichen Kalkanstrich versehen und dazu die Krone, so kräftig man es nur machen kann, mit Kalkmilch überspritzt, so hast du deine Pflicht und Schuldigkeit getan. Weitere Mittel gegen Monilia sind zurzeit als voll wirksam noch nicht bekannt.

Digitized by Google

Die Mumien sind der Hauptansteckungsherd fürs nächste Jahr und die sicherste Winterherberge für den Schädling. Somit ist deren Vernichtung bis auf weiteres das zuverlässigste und einfachste Mittel gegen Monilia.

Unsere Leser mögen nun noch vor Winter nach diesem nur zu verbreiteten Schädling sehen und sich seiner wie gezeigt nach Kräften erwehren!

Obstkonserven.

Schade, daß man für das Fremdwort „Konserven" noch kein richtiges, geläufiges deutsches Wort gefunden hat! Bis dahin müssen wir eben wie bisher auch von Obst- und Gemüsekonserven reden. Aber nicht bloß davon reden oder lesen, sondern solche Konserven bereiten, soviel man nur kann: das gilt jedoch für diesen Kriegsherbst 1914! Noch nie zuvor ist der hohe gesundheitliche Wert unserer Gartenerzeugnisse für Gesunde und Kranke so deutlich erkannt und gepredigt worden, als in diesem schicksalschweren Jahr; und landauf landab wird der kostbare und gottlob vielfach so reiche Gartenertrag zu verwenden getrachtet: 1. für unsere verwundeten und kranken Krieger, 2. für die in der Front stehenden Soldaten, 3. für alle in der Heimat, die alle ohne Ausnahme sich besinnen müssen, wie man für etwa kommende teure Zeit sich jetzt schon einrichten soll und kann. Was kann nur das Rote Kreuz nicht alles brauchen! Frischobst, wie es Garten und Baumgut liefern; Dörrobst, Obstmus, Obstgallert (so der bessere deutsche Ausdruck für das schreckliche „Gelee!"), Obstsaft, Obstpasten, Obstwein — von Gemüsen alle die Arten, die konservierungsfähig sind. Und dabei ist wohl zu beachten, daß für diesen Liebeszweck, also für unsere Verwundeten und Kranken, das Beste gerade gut genug sein muß. Nicht, damit das Wort „Liebesgabe". „Liebeszigarren" usw. wieder in ähnlichen Mißkredit kommt, wie anno 70 geschehen!

Auch was Wald und Heide an „Wildobst" birgt, mag heuer seine Verwertung finden; vor allem die in so reicher Ernte stehenden Holunderbeeren, aus denen sich ein haltbarer und höchst erfrischender und gesunder Saft bereiten läßt,

Abb. 2. Durch Monilia cinerea abgetötete Kirschtriebe. Rechts bald nach dem Absterben, links winterlicher Zustand.

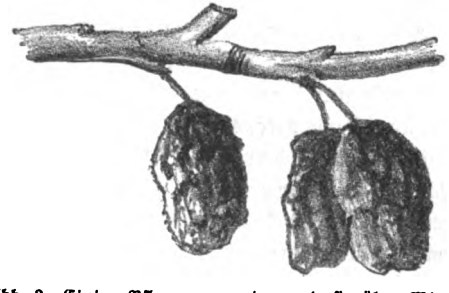


Abb. 3. Einige Pflaumenmumien, wie sie über Winter auf den Bäumen hängen bleiben und im Frühjahr neuerdings Pilzpolster erzeugen.

ebenso das auf dem Lande ja wohlbekannte und beliebte Mus. Welch ein Nährwert steckt ferner in dem Pilzreichtum unserer Wälder, in den vielen Tausenden von Zentnern dieses freien Nahrungsmittels, das meist ungenützt draußen verfault!

Digitized by Google

Doch — bleiben wir bei unserem „zahmen" Obst! Ueber die Verwendung des Obstes während des Kriegs schrieb Universitätsprofessor Dr. v. Grützner in Tübingen: „Sparsamkeit mit den Nahrungsmitteln ist am Platze. Eine gute Obsternte steht in Aussicht. Glänzend strahlen jetzt die Aepfel und Birnen von den Bäumen im Sonnenlicht. Was machen wir mit ihnen? Man soll möglichst wenig vermosten. Denn sonst beraubt ihr euch selbst eines außerordentlich wichtigen Nahrungsmittels. Beim Mosten wird durchs Vergären eine große Menge kostbaren Nahrungsstoffs, namentlich Fruchtzucker, zerstört. Der Most ist kein Nahrungsmittel, sondern nur ein Genußmittel, und richtet erfahrungsgemäß vielen Schaden an. Also brecht einen Teil der Aepfel und Birnen von den Bäumen, hebt sie sorgfältig auf, um sie frisch zu genießen, oder verkauft sie; kocht Mus aus ihnen, das euch, euren Kindern und den Verwundeten prächtig schmecken wird; dörrt sie und macht durstlöschende Schnitze daraus; aber mostet nicht mehr als unbedingt nötig ist! Euch selbst, den Eurigen, den Verwundeten, den heimkehrenden Kriegern werden diese köstlichen Früchte eine umso größere Freude bereiten, als sie ein billiges und gesundes Nahrungsmittel sind. Die Not der Zeit verlangt, die Nahrungsstoffe (es gilt auch für Gerste, Korn usw.) möglichst ungeschmälert unserer Volksernährung zu erhalten." —

Wenn wir auch als „dickköpfige Schwaben" über den Obstmost, dessen gesundheitlichen und volkswirtschaftlich ganz bedeutenden Wert wir, mäßigen Genuß vorausgesetzt, nachdrücklich verteidigen, etwas anders denken als der Herr Professor, so geben wir ihm im übrigen doch vollkommen recht. — Frischlagerung im Keller ist immer noch die einfachste und billigste „Obstkonservierung". Haltbar müssen die dafür bestimmten Sorten sein, festfleischig, und gerade auch Mostäpfel eignen sich in der Regel dafür. Die Konsumvereine sollten vor allem große Obstmengen in eigenen oder gemieteten Kellern einlagern.

Was sich nicht zur Frischaufbewahrung eignet, paßt für „Konserven".

Nehmen wir das mit Recht von Herrn v. Grützner besonders betonte Obstdörren.

Fast verschollen! Die Schnitztruhen bald nur noch als Altertümer geschätzt. Hervor damit jetzt im Jahr 1914! Besondere Obstdörreinrichtungen werden sich im Lande selten genug finden. Also verwendet man die alten Brotbacköfen wegen des Kriegs dazu, wie sie noch vielfach vorhanden sind. Auch in stillstehenden Fabriken ließen sich wohl da und dort ohne viel Kosten Dörreinrichtungen anbringen; namentlich in solchen Fabriken, wo schon Trocknungsräume vorhanden sind.

Was für Obst eignet sich nun zum Dörren? Nach den Mitt. d. Schweiz. Versuchsanstalt in Wädenswil von Aepfeln alle großfrüchtigen Sorten, die ihrer kurzen Haltbarkeit wegen nicht für den Winter aufbewahrt werden können. Der Einfachheit und der rascheren Verarbeitung halber wird man auch die sauren Aepfel ungeschält dörren. Die gewaschenen Früchte werden in etwa 1 cm dicke Schnitze (je nach der Größe 8—10 Stück) geschnitten und das Kernhaus zugleich entfernt. Einschichtig auf Hurden gelegt sind die Schnitze in 3—4 Stunden gedörrt. Die Ausbeute beträgt 12—15 Proz.

Birnen werden am zweckmäßigsten erst geschwellt (in Wasser oder Dampf weichgekocht), dann, nachdem mit spitzem Messer der Kelch ausgeschnitten, ganz oder halbiert gedörrt. Kernteige Mostbirnen sind nicht vorzuschwellen. Die Dörrzeit beträgt je nach Fruchtgröße und Trocknungsanlage 24—36 Stunden und die Ausbeute etwa 25 Proz.

Steinobst (Zwetschen, Pflaumen, Aprikosen usw.) wird am raschesten gedörrt, indem der Stein durch Zusammendrücken der Früchte entfernt und die noch zusammenhängenden Fruchthälften geöffnet und auf die Hurden gelegt werden. In 2—2½ Tagen sind auch große Zwetschen auf diese Weise getrocknet. Ausbeute 18—25 Proz. Bei schönem trockenem Wetter kann man Obst auch im Freien auf Hurden oder an durchgezogenen Schnüren dörren. —

Wie geschieht das Bereiten von Obstmus (Marmelade) und Obstpasten? Hierfür eignet sich alles Obst, auch das Windfallobst, das tagtäglich unter den Bäumen gesammelt werden kann. Empfohlen sei folgendes Vorgehen. Die Früchte werden gewaschen, wurmstichige oder an-

Digitized by Google

gefaulte Stellen herausgeschnitten und das Obst in einen sauberen Weidenkorb getan. Ein großer sauberer Kessel oder Suppenhafen wird etwa handhoch mit Wasser gefüllt, 2—3 große flache Steine hineingelegt; die Steine müssen etwas über die Oberfläche des Wassers hervorragen. Auf diese Steine stellt man den Korb und deckt den Kochkessel mit einem Deckel oder mit Tüchern zu. Wenn das Wasser zu kochen beginnt, bewirken die entstehenden Wasserdämpfe ein rasches Weichwerden der Früchte. Selbstverständlich können die Früchte aber auch im Wasser weich gekocht werden. Dieses letzte Verfahren hat aber den Nachteil, daß das erhaltene Obstmark mehr Wasser enthält und infolgedessen viel länger eingekocht werden muß, bis dieses flüssige Wasser vollständig entfernt ist. Das Weichkochen im Dampf bedeutet also eine beträchtliche Ersparnis an Feuerungsmaterial und an Zeit. Sobald das erfolgt ist, treibt man das weiche Obst durch ein Salat- oder Kartoffelsieb, damit die unverdaulichen Teile des Kerngehäuses, des Kelches und Stieles entfernt werden. Das durchgetriebene Mark wird nun über gutem Feuer unter stetem Umrühren so lange eingedickt, bis die Masse beim Erkalten festbreiig oder gallertartig fest wird. Durch eine herausgenommene kleine Probe läßt sich dieser Zeitpunkt bestimmen. Steht Zucker zur Verfügung, so kann solcher bis zu $^3/_4$ des Obstmarkgewichtes während des Kochens zugefügt werden. Zieht man etwas gewürzte Speisen vor, so ist ein ganz schwacher Zusatz von pulverisiertem Zimtstengel und Nelken angezeigt. Letzteres wäre namentlich bei unreifem Obst ratsam. Das fertige Obstmus füllt man in Töpfe, weithalsige Gläser, größere Quantitäten selbst in Mostfäßchen ein. Alle diese Gefäße müssen aber vor dem Gebrauche ganz tüchtig ausgeschwefelt werden. Es erfolgt das am besten in der Weise, daß man ein entsprechendes Stück Schwefelschnitte im Freien zwischen zwei Steinen einklemmt, den Schwefel entzündet und die frisch ausgespülten Gläser, Töpfe usw. über die Schwefeldämpfe hält mit der Mündung nach unten, und etwas dreht. Die ausgeschwefelten Gefäße stellt man bis zur Einfüllung ebenfalls mit der Oeffnung nach unten auf den Tisch. Beim Einfüllen ist zu beachten, daß der Rand der Gefäße vollständig sauber bleibt. Die vollständig gefüllten Gläser werden erst nach dem Erkalten verschlossen. Hierfür kann man rundgeschnittenes Pergamentpapier, das in etwas Alkohol getaucht wird, Streuzucker, Paraffin, Paraffinöl, Wachs usw. benutzen. Ist das Obstmus aber derart stark eingedickt worden, daß die Masse in kaltem Zustande fest und zähe wird, so ist ein solcher Verschluß nicht einmal nötig und man hat nur die Töpfe mit Papier zu verschließen, um ein Eindringen von Unreinigkeiten zu verhüten oder aber das Obstmus 1 bis 2 cm dick auf Pergamentpapier auszustreichen. Nach dem Erkalten befeuchtet man das Pergamentpapier auf der Rückseite mit etwas warmem Wasser, wodurch sich das Papier leicht abziehen läßt. Die so erhaltenen großen Obsttafeln werden noch etwas an der Luft getrocknet, dann in kleinere Würfel oder Stücke geschnitten und in Pergamentpapier eingewickelt aufbewahrt. Es sind das die sogenannten Obstpasten, die sowohl in dieser Form als auch später mit Wasser aufgekocht genossen werden können.

Die Ueberwinterung von Speisekartoffeln für den Haushalt.

Die Kartoffeln gehören zu den küchenwirtschaftlich bekanntesten und volkswirtschaftlich wichtigsten und unentbehrlichsten Nähr- und Speisefrüchten. Aus diesem Grunde werden denn auch Kartoffeln fast in jedem Haushalte als Produkte des eigenen Garten- oder Feldbaues oder als solche des herbstlichen Ankaufes auf Wintervorrat genommen, um sie zunächst für den täglichen Gebrauch bequem zur Hand zu haben, dann aber auch, um nicht durch den täglichen Ankauf des benötigten Bedarfes fortwährend mit der Sorte und deren Geschmack wechseln zu müssen; und schließlich auch aus rein wirtschaftlichen Gründen, da bei Ankauf größerer Mengen von Kartoffeln sich die Preise hierfür im allgemeinen doch billiger stellen. — Wie bei allen Gemüsefrüchten, muß der Ueberwinterungsplatz der Kartoffeln kühl, hell und luftig gelegen sein und vor allem die Möglichkeit bieten, ihn vor

Digitized by Google

Frosteinwirkungen sicher zu schützen, und nur wo diese grundwertigen Voraussetzungen erfüllt werden können, wird die Vorratseinnahme von Winterkartoffeln den betreffenden Haushaltungen den erhofften wirtschaftlichen Nutzen bringen. Denn sobald die Temperatur des Ueberwinterungsplatzes nur ein Grad Minus zeigt, verwandelt sich ein Teil der in den Kartoffeln enthaltenen Stärke in Zucker, wonach sie den bekannten süßlich-widerlichen Geschmack annehmen und erst dadurch wieder genießbar werden, daß man die geschälten Knollen mehrere Stunden lang vor dem Gebrauch in kaltes Wasser legt. Eine völlige wirtschaftliche Entwertung der Kartoffelfrucht tritt aber schon ein, wenn sie einen Frost von 2—3 Grad Celsius erleidet, da dann das ganze Zellengewebe zerstört und infolgedessen das Fleisch starr und gläsern wird. Je *zentraler* sich die Temperatur in dem Lagerraum um den Gefrierpunkt bewegt, um so besser konservieren sich die Kartoffeln. Hiernach würden in erster Linie die Hauskeller als die geeignetsten Räume für Kartoffelüberwinterung in Betracht kommen, und auch im Freien hergerichtete Erdgruben (Mieten) sind für diesen Zweck brauchbare Einrichtungen; nur sind städtische, und insbesondere großstädtische Haushaltungen in den seltensten Fällen in der Lage, derartige zweckdienliche Einrichtungen zur Verfügung zu haben. Hier muß zumeist der Hausboden oder ein sonst verfügbarer Wirtschaftsraum an deren Stelle treten, und wenn in solchen Räumen nur *entsprechende Behälter* für die Aufnahme der Kartoffeln untergebracht und mit aufmerksamer wirtschaftlicher Sorgfalt behandelt werden können, so läßt sich auch hier eine erfolgreiche Ueberwinterung und speisewirtschaftliche Frischhaltung der Kartoffeln erzwingen. In solchen hauswirtschaftlichen Verhältnissen sind als Aufnahmebehälter in erster Linie mehr *flache* als hochgeformte, einfache oder noch besser *doppelwandige*, dicht gefugte Holzkisten mit festem Deckelverschluß zu wählen, und erst in Ermangelung dieser kommen auch gewöhnliche, mit passendem Deckel versehene Holztonnen in Betracht. Letztere lassen sich für den beabsichtigten Zweck insofern noch brauchbarer machen, als man zwei verschieden große Tonnen derart ineinanderstellt, daß der entstehende Zwischenraum mit Torfmull oder ähnlichem Material ausgefüllt werden kann, um dadurch eine kälteschützende Isolierwand für ihren Inhalt herzustellen. In diesen Behältern werden die Kartoffeln nun zu dünnen Schichten angeschüttet; müssen sie aus räumlichen Gründen höher angeschüttet werden, so ist eine wiederholte Umlagerung vorzunehmen, da sich sonst die Knollen bei längerer und zu dichter Lagerung erwärmen, und infolgedessen viel Feuchtigkeit ausschwitzen würden, was schließlich die Bildung von Fäulnisherden und Krankheitserscheinungen aller Art im Fleische mit sich bringt. Auch das *vorzeitige Auskeimen* ist hierbei eine unliebsame Folgeerscheinung, da dadurch bekanntlich eine chemische Auflösung der vorwiegend aus Stärkemehl, Fett, Eiweiß und Wasser bestehenden Aufbaustoffe in die weit weniger wirksamen *Amide* stattfindet, die den Nährwert der Kartoffeln nicht nur bedeutend verringern, sondern sie durch eine größere Ansammlung des giftigen *Solanin* unter der Schale sogar *gesundheitsschädlich* machen können. Handelt es sich nur um kleine Kartoffelvorräte, so läßt sich eine vorzeitige Keimung leicht dadurch vermeiden, daß man die Knollen völlig in Kohlenschlacke oder Asche vergräbt, sowie für möglichst niedere Temperaturen bis zum Gefrierpunkt Sorge trägt. Kellerlosen und raumbeschränkten Haushaltungen ist deshalb die Praxis zu empfehlen, im Herbste zunächst nur die Hälfte des eigentlichen Winterbedarfes an Kartoffeln einzunehmen und den Rest nach Weihnachten zu ergänzen, welche Rücksichtnahme beim Vorhandensein luftiger und kühler Keller, in denen die Kartoffeln in flachen Lagerungen angeschüttet und in bestimmten Zwischenräumen ruhestörend umgeschaufelt werden können, nicht erforderlich ist. — Selbstverständlich müssen die auf Wintervorrat zu nehmenden Kartoffeln absolut frei von inneren Erkrankungen und äußeren Beschädigungen sein, worauf bei der Selbsternte ebensosehr wie beim Ankaufe auf dem Markte zu achten ist. — Ebenso müssen sie sauber von Erde gereinigt und von der Luft gut abgetrocknet sein. Die etwa in *Säcken* hereingebrachten Kartoffeln sind sofort aus diesen zu entleeren, da die Knollen gerade nach der ersten Zeit der Ernte sehr ausdünsten

Digitized by Google

und sich dann leichter denn je Fäulnisstellen bemerkbar machen werden. — Bezüglich der einzulagernden Sorten ist der Nicht-Selbstzüchter völlig von den jeweiligen Marktsorten abhängig, und nur der eigene Anbau bietet die Garantie, die persönlich bevorzugte Sorte auf Wintervorrat zu nehmen. Da nebenher die feineren Kartoffelsorten wegen ihrer im allgemeinen geringeren Erträgnisse auch höhere Preise, als großstückige, im Anbau in der Regel aber ergiebigere Sorten bedingen, so spielt hierbei auch das wirtschaftliche Ein- und Auskommen eine nicht unbedeutende Rolle, so daß namentlich bei kinderreichen Familien oft die Menge und nicht die Güte der Knollen für einen bestimmten Preis ausschlaggebend bleiben wird. Nichtsdestoweniger sollte aber auch in den wirtschaftlich beschränkten Haushaltungen immer der Grundsatz Geltung behalten, stets eine feste, mehlige und wohlschmeckende, anstatt eine grobfleischige und wässerige, stärkemehlarme Kartoffel auf den Tisch zu bringen, da minderwertige oder gar schlecht schmeckende Knollen den Nährwert und die Bekömmlichkeit der ganzen Mahlzeit in Frage stellen können, also am Ende gesundheitlich mehr Schaden als wirtschaftliche Vorteile bringen.

Als selbstverständliche Voraussetzung möge dann schließlich noch erwähnt werden, daß zur Erreichung des in Frage stehenden Zweckes immer genügend transportables Deckmaterial in Form von Säcken, Strohmatten usw. zur Hand sein muß, um hiermit bei plötzlich eintretenden Frostperioden die Kartoffelbehälter bzw. die Lüftungseinrichtungen in den Lagerräumen kälteschützend verschließen zu können, was aber sofort wieder zu entfernen ist, wenn ein Umschlag in der Witterung eintreten sollte.

H. E. G.

Friedrich d. G. und der preußische Obstbau.

Seit alten Zeiten waren große Fürsten auch fast immer große Obst- und Gartenfreunde. Das trifft vor allem zu bei Friedrich d. Gr., und es ist (nach einem Aufsatz in der „T. R.") interessant, zu hören, wie der „Alte Fritz" den Obstbau in Preußen förderte.

Die Vorliebe Friedrichs d. Gr. für Obst ist hinlänglich bekannt. Trotz seiner sonstigen großen Sparsamkeit gab er gerade für Obst große Beträge aus. Als er im Jahr 1740 die Regierung übernahm, erließ er an sämtliche Kriegs- und Domänenkammern eine Zirkularorder, in der er bestimmte, daß „die Anpflanzung von allerlei Obstbäumen im ganzen Lande, wo es nur immer practicable, aufs möglichste poussiert werde. Künftighin solle nicht nur überall, nach jedes Orts Beschaffenheit, eine größere Quantität Obstbäume als bisher alljährlich zur rechten Pflanzzeit gesetzt, sondern auch vor deren Konservation und Fortbringung mit äußerstem Fleiße gesorgt werden."

In einer im Jahre 1743 erlassenen Order werden nicht nur sämtliche Dorf-, sondern auch Stadtgemeinden aufgefordert, auf allen sich eignenden Plätzen Obstbäume anzupflanzen. Den Gemeindebehörden wurde eine Strafe von zwölf Groschen für jedes Schock nicht gepflanzter Obstbäume angedroht. Damit aber die Bewohner der Dörfer mit geeigneten Bäumen versehen werden, bestimmte der König im Jahre 1752 durch ein Wirtschaftsreglement, daß in allen Dörfern Gemeindebaumschulen geschaffen werden sollten. Ebenso sollten die Bewohner der Dörfer Unterricht in der Obstbaumpflege erhalten. Aus der Pfalz ließ er eine große Zahl von Gärtnern kommen, denen die Leitung der Gemeindebaumschulen übertragen wurde. Infolge seiner vielen Reisen war es ihm denn auch möglich, sich von der Ausführung seiner Befehle zu überzeugen. Auch für die Bepflanzung der öffentlichen sogenannten Heerwege mit Obstbäumen durch die anliegenden Feldbesitzer trat er ein. Strenge Strafen standen auf den Baumfrevel, ebenso wurde die Beschädigung von Obstbäumen schwer geahndet. Die Bestrafung richtete sich nach der Schwere des Vergehens, vom Staupenschlag oder Karrenlaufen bis zur Festungshaft auf Lebenszeit.

Wie Friedrich d. Gr. zu seinem Leidwesen bemerkte, erfreute sich in Schlesien der Obstbau nur einer sehr geringen Verehrerschaft. Die Folge war, daß dem Staatsminister v. Hayn eine entsprechende Order zuging. Aus ihr seien nur folgende Zeilen erwähnt: „Indessen approbiere

Digitized by Google

ich ungemein, wenn Ihr vorläufig auf den Obstbau, den die Schlesier schlechterdings nicht verstehen, ernstlich Bedacht nehmt. Wenn auch nur ein Pfälzer in jeder Stadt angesetzt wird, so können auch die anderen Einwohner es von ihm lernen, denn das Obst macht auch eine Art von Nahrung und Verkehr aus, und wenn das eine ausfällt, so gerät doch das andere, und die Leute können sich doch mit etwas helfen. In den Jahren des Ueberflusses sollen die Leute das Obst trocknen. Das Gartenland ist ja weit vorteilhafter zu benützen, als wenn Getreide darin gesät wird; denn ein solches Stück, was mit Getreide besät 50 Thaler bringet, muß ja, wenn es als Gartenland recht genützt wird, wenigstens 150 Thaler und noch mehr einbringen."

Hieraus geht auch schon die spätere Förderung des Gemüsebaues hervor. Ein an die Hofgärtner in Potsdam erlassener Befehl vom Jahre 1779 lautet, daß sie „ein jeder seines Ortes sich besser darauf legen und alle Mühe geben sollen, allerhand grüne Vorspeisen als Spinat, Bohnen, Erbsen und dergleichen Sachen mehr zu ziehen, wozu Raum und Platz genug ist, besonders unter den Kirschbäumen, wo die stehen, damit kein Fleck leer und unbenutzt bleibt".

Dieser Befehl wurde auch auf die Kurmark ausgedehnt, insofern, als unter bewährten Fachleuten Kreisgärtnereien geschaffen werden sollten, die als Vorbild, zugleich aber auch als Versuchsgärten dienen sollten, um zu ermitteln, welche Gemüsearten sich für die betreffende Gegend zur Anpflanzung eignen. Als wissenschaftlicher Versuchsgarten wurden dagegen die wunderbaren Anlagen von Sanssouci betrachtet. Hier wurden aus dem Auslande eingeführte Pflanzen und Bäume für hiesige Kulturzwecke aufs eingehendste geprüft.

Daß der Düngung der gärtnerischen Anlagen die Aufmerksamkeit des Königs gewidmet war, geht aus einer an den Kammerpräsidenten der Neumark erlassenen Order hervor. In dieser heißt es: „Auf das Förderlichste zu besorgen, damit auf das schleunigste und sobald es nur Menschmöglich seyn wird, 27 Breslauer Kähne mit verfaulten Kühe-Mist anhero transportieret und vor meinen Garten allhier zu Sanssouci abgeliefert werden müssen."

Der Obst- und Gemüsebau war unter Friedrich d. Gr. sehr gefördert worden, besonders in Werder. Die Baumblüte setzte schon zu damaliger Zeit die Durchreisenden in Entzücken. Der den König behandelnde Arzt Zimmermann drückt dem König seine Freude und Bewunderung über die Fruchtbarkeit des Havellandes aus. Der König entgegnete ihm: „Mit der Industrie meiner Unterthanen in dieser Gegend bin ich äußerst zufrieden. Aber es gibt auch Weinberge in Schlesien. Man baut dort jedes Jahr Wein für 300 000 Thaler. Aus einem Theile dieses Weines macht man zwar Essig, und mit dem anderen treibt man viele Betrügereien; man versendet ihn nach Stettin, und dann kommt er von da als Kognak zurück."

Kg.

Welche Vögel sind durch das neue Vogelschutzgesetz geschützt?

Vom 30. Juli d. J. ab ist in Württemberg eine neue Verfügung der Ministerien des Innern und der Finanzen über den Schutz der Vögel in Kraft getreten, die für Obstbaukreise großes Interesse hat und die jeder einzelne Gartenbesitzer kennen muß.

Wir geben deshalb im nachfolgenden Auszug das uns Wichtigste aus dieser Verfügung. —

Bis jetzt war nicht verboten das Sammeln und Feilbieten der Eier von Lachmöven und Kiebitzen. Für diese Vogelarten kommt nur der Donaukreis in Betracht. Nunmehr ist das Einsammeln der Eier von Lachmöven und Kiebitzen im Donaukreis untersagt.

Verboten war bis jetzt und bleibt verboten: das Fangen von Vögeln, 1. so lang der Boden mit Schnee bedeckt ist, 2. mit Leim und Schlingen, 3. nachts (von Sonnenuntergang—=aufgang) mit Netzen oder Waffen, 4. mit betäubenden oder vergifteten Körnern und andern Futterstoffen, 5. mit geblendeten Lockvögeln, 6. mit Fallkäfigen und =kästen, Reusen, großen Schlag- und Zugnetzen, beweglichen und tragbaren, auf dem Boden oder quer übers Feld, Niederholz, Rohr, Weg ge-

Digitized by Google

spannten Netzen. Hiezu tritt jetzt weiter als 7.: das Verbot des Vogelfangs mit Pfahleisen. Reiherfang mit Fallen durch Fischereiberechtigte bleibt; dagegen mit Fallen verboten das ganze Jahr hindurch (nicht mehr bloß vom 1. März bis 1. Oktober) ist das Fangen und die Erlegung, Kauf, Verkauf, Feilbieten, Ein-, Aus- und Durchfuhr von lebenden und toten Tieren, nämlich von:

Meisen, Kleiber und Baumläufer,

für diese schon bisher Jahresverbot, neu für:

Ammern,
Bachstelzen,
Blaukehlchen,
Braunellen,
Buchfinken,
Distelfinken,
Drosseln (Sing-, Mistel-, Schwarz-, Wacholder-, drosseln; also namentlich auch Schwarzdrossel oder Amsel!),
Eisvogel,
Eulen außer Uhu,
Fliegenfänger,
Gimpel („Golle", „Dompfaffen"),
Goldamsel (Pirol),
Goldhähnchen,
Grasmücke,
Hänfling,
Kiebitz,
Kuckuck,
Lachmöve,
Laubvögel,
Lerche,
Mauersegler,
Nachtigall,
Nachtschwalbe („Ziegenmelker"),
Pieper,
Rohrsänger,
Rotkehlchen,
Rotschwanz,
Schmätzer,
Schwalbe,
Specht,
Sprosser,
Turmfalke,
Wasseramsel,
Wendehals,
Wiedehopf,
Zaunkönig,
Zeisig.

Für nicht hier aufgeführte, gesetzlich geschützte Vogelarten kann die Schonzeit, 1. März—1. Okt., durch orts- oder bezirkspolizeiliche Vorschriften verlängert oder auf ein ganzes Jahr erstreckt werden. Auf demselben Weg können nach Bedarf geschützt werden:

Tagraubvögel,
Uhu,
Würger,
Sperling,
Säger,
Möve,
Raben,
Wildtauben,
Wasserhühner,
Reiher,
Kormoran,
Taucher.

Wenn Vögel, die nicht zu den oben mit Meisen, Ammern ꝛc. aufgeführten Arten gehören, in Weinbergen, Gärten, bestellten Feldern, Baumpflanzungen, Saatkämpen, Schonungen Schaden anrichten, kann das Oberamt das Töten solcher Vögel mit Flinte an den betreffenden Oertlichkeiten auch während 1. März—1. Okt. gestatten. Ebenso das Töten der Schwarzdrossel (Amsel) mit Flinte in Weinbergen, Obstpflanzungen, Gärten, wo sie schadet. Gesuche an die Markungs-Gemeindebehörde. In erster Linie wird die Erlaubnis den Jagdberechtigten erteilt werden. Näheres hierüber bei der Gemeindebehörde zu erfahren (nach Reg.-Blatt Nr. 24, 9. Sept. 1914, § 5, S. 365 f.).

Vögel, die nicht zu den das ganze Jahr geschützten Arten gehören, auf die aber das Vogelschutzgesetz im allgemeinen Anwendung findet, können nur mit besonderer Ermächtigung des Oberamts gefangen und erlegt werden.

Bei schädlicher Ueberhandnahme der oben mit Tagraubvögel, Uhu ꝛc. aufgeführten Vogelarten, was besonders bei Würger, Elster, Eichelhäher, Rabenkrähe, Fischreiher, Tagraubvögeln (mit Ausnahme von Turmfalke, Bussard, Gabelweihe) der Fall sein kann, fordert das Oberamt die betr. Jagdberechtigten bezw. andere berechtigte Personen zur Erlegung auf, soweit die Vögel nicht zu den jagdbaren Vögeln gehören.

Das Verbot des Betretens fremder Grundstücke ohne Erlaubnis bleibt.

Ebenso das Verbot, Hunde oder Katzen im Wald oder freien Feld umherschweifen zu lassen. — Wir begrüßen dieses Gesetz, sofern es den jeweiligen örtlichen Bedürfnissen mehr als bisher Rechnung zu tragen bemüht ist, und erhoffen davon das Beste für unsern Obstbau, der ja recht wesentlich auf die Mithilfe seiner gefiederten Freunde angewiesen ist. Wer noch Näheres zu wissen wünscht, kann dies auf jedem Rathaus durch dort zu erbittende Einsichtnahme der genannten Nummer des Regierungsblatts erfahren.

Digitized by Google

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Balkon- und Blumenbeetpflanzen zu durchwintern.

Dem Grunde nach kann es sich bei der Ueberwinterung von Balkon- und Blumenbeetpflanzen natürlich nur um solche handeln, die ihrem Charakter nach zwei- oder mehrjähriger Lebensdauer sind, also nicht wie sämtliche Sommerblumen nach Art der Astern, Levkoyen usw. im Herbste absterben und dann für jede Weiterkultur wertlos sind. Ferner kommen auch nur solche Pflanzen der Liebhaberpflege in Betracht, die in ihren Existenzbedingungen nicht besonders anspruchsvoll oder in der Ueberwinterungspraxis nicht sehr empfindlich sind. Es wird sich also vorwiegend um Fuchsien und Pelargonien, Heliotrop und Begonien als Balkonpflanzen, um Staudenlobelien, Canna-, Gladiolen- und Georginenknollen als Gartenpflanzen, sowie schließlich um Hortensien, Yucca- oder Palmenlilien, Aukuben, Kirsch- und echte Lorbeerbäume neben einigen anderen kulturharten Blatt- und Blütenpflanzen als Dekorationspflanzen handeln. Bei allen diesen Pflanzen stellt sich mit dem Kommen des Winters eine naturbedingte Vegetationsruhe ein. Je glücklicher es nun dem Besitzer gelingt, seine pflanzlichen Pfleglinge während dieser Zeit organisch gesund zu erhalten, d. h. also, sie durch aufmerksames Gießen vor organischen Störungen und Gefahren zu bewahren, sie vor vorzeitiger Triebbildung und staubtrockener Dürre zu schützen und schädigende Frosteinwirkungen fernzuhalten, um so besser wird der Erfolg der Durchwinterung sein. Als Ueberwinterungsplätze werden sich demzufolge in erster Linie solche Räume eignen, deren Minustemperatur sich möglichst um den Gefrierpunkt konzentriert, nicht aber mehr als 1 bis 2 Grad unter diesen sinkt, die trocken gelegen sind und durch das Vorhandensein von Fenstern usw. eine genügende Belichtung und gelegentliche Durchlüftung zulassen. Ist außerdem eine Heizvorrichtung vorhanden, die im Notfalle betätigt werden kann, und stehen außerdem alte Decken, Stroh- oder Rohrmatten zur gelegentlichen Bedienung zur Verfügung, so sind die zweckdienlichen Voraussetzungen eines praktischen Ueberwinterungsraumes dem Grunde nach erfüllt. Ob dann in den hauswirtschaftlichen Gelassen hierfür Keller oder Boden, unbewohnte Kammern oder frostsichere Schuppen und Stallungen gewählt werden, bleibt von Fall zu Fall der praktischen Einsicht und Beurteilung des Pflanzenliebhabers überlassen, wenn er nur bemüht ist, die Temperatur in diesen Räumen entsprechend dem Witterungswechsel zu regulieren und eventuell die erforderlichen Vorkehrungen gegen Frostgefahr usw. rechtzeitig und vor allem wirksam zu treffen.

Sofern es sich also lediglich um Fuchsien, Pelargonien oder diesen im Wuchse und in den Lebenbedingungen ähnliche mehrjährige Pflanzen handelt, werden sie nach Eintritt der ersten gelinden Nachtfröste aus dem Balkonkasten oder Blumenbeete genommen und entweder einzeln oder zu mehreren in entsprechend größere Behälter (Blumentöpfe, Kisten oder Kübel) gesetzt und dann an frostfreien Plätzen in den häuslichen Räumen aufgestellt. Während der ersten Wochen ist dann dafür zu sorgen, daß die inzwischen sich vollziehende Entlaubung der Pflanzen nicht zu Fäulnisbildungen an ihren Gliederungen führt, welchem Uebelstande durch Entfernen der abgefallenen Blätter sowie durch reichliches Lüften vorgebeugt wird. Im übrigen bleiben sich diese Pflanzenarten dann den ganzen Winter hindurch selbst überlassen, wenn es nicht erforderlich wird, sie gelegentlich einmal auf ihre Feuchtigkeit hin zu prüfen und eventuell zu gießen. Empfindlicher in der Winterpflege sind dagegen das Heliotrop, die Margueriten, Ageratum, Latanen und Pantoffelblumen (Calceolaria rugosa); diese verlangen einige Grad Wärme und müssen bereits im Hochsommer so früh in Töpfe gepflanzt werden, daß sie bis zum Einbringen in das Winterquartier ordentlich eingewurzelt sind. — Verhältnismäßig einfach sind alle Zwiebel- und Knollengewächse zu überwintern. Canna, Georginen (Dahlien), Gladiolen usw. werden nach der Zerstörung ihres

Digitized by Google

Blattwuchses etwa 10 cm über dem Boden abgeschnitten und sorgsam ausgegraben. Nachdem die ebenfalls abgestorbenen Wurzeln bis auf die eigentliche Knolle bezw. Zwiebel entfernt sind, werden die Gladiolenzwiebeln an den restlichen Blütenstielen zusammengebunden und irgendwo frostfrei aufgehängt, während die Canna- und Georginenknollen zu flachen Schichten nebeneinander auf Bördern und Stellungen, auch frei auf dem Kellerboden liegend, eingelagert werden. Ein gleiches Verfahren gilt von den staudenartigen Fulgens-Lobelien, den japanischen Primeln (Primula obconica) und den verschiedenen Ziergräsern (Arundo, Bambusa, Gymnotrix, Eulalien usw.), allerdings mit dem Unterschiede, daß sie nicht wie jene trocken liegen können, sondern zwischen Sand und Erde mit den Wurzeln in dichter Reihe eingeschichtet werden müssen. Selbstverständlich sind auch diese Lagerungen im Laufe des Winters wiederholt auf Bildung von Fäulnisherden zu untersuchen und diese schleunigst zu beseitigen.

Kommt es nun bei der Ueberwinterungspraxis der bisher genannten Pflanzen weniger auf eine gute Belichtung als auf eine gründliche Durchlüftung und eine aufmerksame Entfernung aller Fäulniserreger an, so verlangen alle wintergrünen Dekorationspflanzen in Blatt- und Blüte in erster Linie einen hellbelichteten und dabei frostgeschützten Standplatz. Zu ihnen gehören alle sogenannten Neuholländerpflanzen, harte Palmen, Agaven, Yucca, Viburnum Tinus, Granat- und Lorbeerbäume, Oleander, Agapanthus und Hortensien. Ihre Belaubung und Bezweigung zeigt in den vegetationslosen Wintermonaten eine große Empfindlichkeit, und weit mehr als durch eine gelegentliche Minustemperatur wird ihr Organismus durch Licht- und Luftmangel beeinträchtigt. Die Folgen sind Faul- und Stockflecke, die Blätter und Zweige ergreifen und in kurzer Zeit arge Verwüstungen anrichten. Um dieser Gefahr vorzubeugen, sind größere Exemplare von Agaven, Yucca usw. möglichst so aufzustellen, daß sie von allen Seiten freistehen und insbesondere vor Tropfenfall geschützt sind; sie dürfen nur dann und ohne Berührung der Blätter begossen werden, wenn hierzu in Zwischenräumen von mehreren Wochen ein dringendes Bedürfnis vorliegt. Im übrigen empfiehlt sich auch die Praxis, nicht zu früh mit der Einräumung dieser Pflanzen ins Winterquartier zu beginnen; die ersten Nachtfröste mit 2—3 Grad Minustemperaturen sind für sie gefahrlos, bewirken vielmehr eine organische Abhärtung und eine größere Widerstandsfähigkeit während der Ueberwinterung.

Sind für den Balkonschmuck in Töpfen stehende Schling- und Berankungspflanzen (Rosen, wilder Wein, Efeu, Clematis usw.) verwendet, deren Berankungen jedoch nicht ohne weiteres losgebunden und in Winterschutz gebracht werden können, so müssen die Kulturbehälter in Laub, Sägespähnen oder mit alten Säcken usw. eingepackt und die Berankungen eventuell mit Tannenbusch verkleidet werden, um zu verhüten, daß die hier weit leichter wie im Erdboden gefrierenden Pflanzen durch den Witterungswechsel ebenso plötzlich erstarren wie auftauen, und das dadurch aufs Höchste gespannte Zellengewebe gelegentlich zerrissen und für seine organischen Funktionen unbrauchbar gemacht wird. — Je nachdem dann der Frühling früher oder später einsetzt, werden alle Schutzdecken nach und nach gelüftet und schließlich ganz entfernt, ohne hierbei allzu voreilig zu sein, da bekanntlich ein plötzliches Erstarren und Wiederauftauen der pulsierenden Säfte im Frühling dem pflanzlichen Organismus weit verderblicher werden kann, als wenn im Winter bei ruhenden Säften vorübergehende Minustemperaturen auftreten und dann ein langsames Auftauen erfolgt.

H. G.

Gemüse für die Armee.

Hinter dem in überraschend kurzer Zeit aus der Erde geschossenen Industrieviertel zwischen Spandau und Charlottenburg, genannt „Siemensstadt", biegt rechts ein Weg ab, der zu einer der zahlreichen Militärwerkstätten führt. Es ist dies die Armeekonservenfabrik in der Gartenfelderstraße zu Haselhorst. Wenn man den „schwarzen Weg" entlang kommt, so sieht man schon von weitem qualmende Schlote, zahlreiche

Digitized by Google

kleinere und größere Gebäude, unterbrochen von schmucken, kleinen Gärten, in denen die Herbstastern ihre Blüten leuchten lassen. Eine umfangreiche staatliche Fabrik ist hier erstanden, in der zurzeit mit Hochdruck gearbeitet wird. Schon in Friedenszeiten ist die Verpflegung der Truppen keine einfache Sache; es helfen dann aber die zahlreichen privaten Betriebe. Im Kriegsfalle, wenn es heißt, die im Felde stehenden Truppen mit Lebensmitteln zu versehen, wenn die privaten Betriebe teils durch Einziehung ihrer Arbeiter zum Heere, teils durch mangelnde Zuführung der Rohstoffe zum Teil lahmgelegt sind, dann geht hier in der staatlichen Fabrik der eigentliche Betrieb erst los. Gemüse, Hülsenfrüchte u. a. werden zu Tausenden von Zentnern angekauft und in großen Kraftlastwagen nach Haselhorst geschafft, um dort verarbeitet zu werden.

Viele Tausende fleißiger Frauenhände sind in der einen Abteilnng beschäftigt, das soeben von weit hergekommene frische Gemüse zu waschen und zu putzen. In großen Bottichen geht es dann in einen feucht-heißen Raum, in dem der Dampf zischend und gurgelnd durch ein Gewirr von Röhren strömt.

Große Kessel, mächtigen Braupfannen gleich, nehmen das zugerichtete Gemüse in Massen auf, um es unter starkem Dampfdruck für die nächste Bearbeitung vorzubereiten. Aus den Kesseln kommt es in große röhrenartige Apparate, wo es in einem starken erwärmten Luftstrom schnell getrocknet wird; dann geht es unter eine schwere hydraulische Presse, wo die trockenen Pflanzenstoffe zu Tafeln gepreßt werden. Ein einziges Kilo dieses Preßgemüses liefert 40 Portionen, und in einem Raummeter Raum können 25 000 Portionen untergebracht werden. Im Felde liefern diese unscheinbaren kleinen Tafeln, mit Fleisch gekocht, ein schmackhaftes Gemüsegericht. Hinzu kommt, daß der Nährwert der gleiche ist, wie bei frischem Gemüse, da der Eiweißgehalt, der bei manchen Gemüsen, z. B. Kohlrabi, ziemlich hoch (5 v. H.) ist, durch jenes Verfahren in keiner Weise verringert wird.

In einer anderen Abteilung sind viele Tausende der bekannten Konservenbüchsen aufgestapelt. Mächtige durch Dampf geheizte Kessel nehmen jedesmal mehrere Hundert der fertig gefüllten und bis auf eine kleine Oeffnung schon verlöteten Büchsen auf. Sobald das an jedem Kessel angebrachte Thermometer eine bestimmte Temperatur zeigt, werden die Büchsen an einem kleinen Flaschenzug aus dem Kessel gehoben und einer kleinen Maschine zugeführt, welche die noch gebliebene kleine Oeffnung zulötet. Dieses „sterilisierte" Verfahren, das zuerst von dem 1840 verstorbenen Franz Appert vorgenommen worden war, hat den Zweck, den Inhalt der Büchsen durch Austreibung der Luft und Schaffung eines geringen Vakuums vor der Entwicklung von Fäulniskeimen zu bewahren. Täglich werden hier viele Tausende derartiger Büchsen hergestellt, die dann sofort zur Bahn geschafft und den Truppen nachgesandt werden.

In einer anderen Abteilung, in der es nach Erbsen und Speck duftet, werden kolossale Mengen gelber Erbsen, denen auch Bohnen beigemengt sind, vermahlen. Unter Hinzufügung geringer Mengen Kartoffelmehl kommt die Masse in große Kessel, wo sie mit ziemlich reichlichen Mengen von Speckwürfeln durcheinander gearbeitet wird. Das Endprodukt, das erst noch einen Trockenprozeß in Vakuumapparaten durchmachen muß, sind dann die sauber in Pergamentpapier eingewickelten Erbswürste, die am Biwackfeuer zubereitet, einen guten, nahrhaften Imbiß darstellen.

Die Organisation, welche diesen Betrieb in mustergültigster Ordnung leitet, liegt in den Händen der Militärbehörde. Alles „klappt" auf das vorzüglichste, und jeder, der diesen Massenbetrieb gesehen hat, wird zu dem Schlusse kommen, daß unsere braven Vaterlandsverteidiger, auch wenn sie weit in Feindesland sind, keinesfalls Not leiden.

Digitized by Google

Württembergisches Obstbuch.

Praktisches Handbuch für Obstzüchter. 2. Aufl.

Herausgegeben vom Württemb. Obstbauverein. E. V. Selbstverlag. Stuttgart 1914.

Ein Buch muß sich selber loben, d. h. der Leser muß beim Durchlesen des Buchs den Eindruck gewinnen: Das ist ein gutes, brauchbares, für mich nützliches und notwendiges Buch. Man darf es bei dieser neuen Auflage des Württ. Obstbuchs getrost auf diese Probe ankommen lassen. Aber man muß die Leute veranlassen, so ein Buch zu kaufen und zu lesen. Und das ist der Zweck dieser Zeilen. Mit dem Kaufen ist es in diesem Fall eine einfache Sache: man wird aktives Mitglied des Württemb. Obstbauvereins (Meldung beim Sekretariat des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart, Eßlingerstr. 15, I) und erhält zu den übrigen Vorteilen, die der Verein freigebig bietet, dieses Buch mit seinen 280 Seiten und seinen Hunderten von schwarzen und farbigen Abbildungen geschenkt darein. Für Nichtmitglieder ist der Preis 5 Mk., für seitherige Vereinsmitglieder, die das Obstbuch der I. Auflage schon gratis erhielten, nur 3 Mk. (Selbstkostenpreis). Das Lesen des Buchs aber wird jeden, der eine stille oder offene Neigung zum Obstbaum hat — und welcher Schwabe hätte sie nicht?! — von Anfang bis zum Schluß fesseln: praktisch, gutes Altes und neues Gute bringend, dem Fachmann dienend wie dem Liebhaber, und — das letzte nicht das Schlechteste! — gut deutsch geschrieben! Die Einleitung sagt uns die hübsche Neuigkeit: nicht etwa bloß der wilde Obstbaum, sondern der Kulturobstbau selber ist uraltes bodenständiges Alemannen- und Schwabengut — im Gegensatz zu der landläufigen Meinung, man hätte sich dafür bei den alten Römern zu bedanken! Nicht immer, aber vielfach neu und stets bewährt, was zu lesen steht über Baumerziehung, Pflanzung und Pflege, Veredlung, Düngung, Sortenwahl (mit Hereinnahme von Schalen- und Beerenobst). Neu und wertvoll: Abschätzungsverfahren nach Lucas und Schaal. Selbst die für Körbe, Packung, Bindung nicht zu entbehrende Weide fehlt nicht. Obstweinbereitung im Mostland selbstverständlich. Schädlinge und Nützlinge (auch die des Weinstocks). Pflanzen- und Vogelschutz. Tafelobstbehandlung. Ausstellungen. Märkte. Nachbarrecht. Vereinssatzungen. — Es gibt eine Menge Obstbücher, die über den alten Kaiser Barbarossa gelobt werden müssen. Wir glauben nicht zu viel zu sagen: „Dieses Schwabenbuch lobt sich selber!"

V. St.

III. Monats-Kalender.

Oktober.

„Mehr Obst!" lautet die Ueberschrift eines Aufrufs in einer bekannten Zeitschrift. Mehr Obst! Der Deutsche verbraucht durchschnittlich noch nicht 20 Pfund Obst (dagegen über 100 Pfund Fleisch) im Jahre, während Engländer, Franzosen, Italiener die drei- bis vierfache Menge Obst verzehren. Offensichtlich ist also der wirkliche Bedarf an Obst in Deutschland nicht gedeckt; der Verbrauch ist so gering, daß er zweifellos ganz gewaltig gesteigert werden könnte und — der Volksgesundheit wegen — müßte. Die geringe Nachfrage mag hier und da mit ungenügender Kenntnis vom Wert reichlichen Obstgenusses zu erklären sein; im allgemeinen aber wird es keinem Widerspruch begegnen, wenn man die Hauptursache des geringen Obstverbrauches darin sieht, daß den unbemittelten Schichten der Genuß von Obst des hohen Preises wegen vielfach als Luxus erscheint. Trotz des geringen Durchschnittsverbrauches kann das deutsche Volk seinen Bedarf zurzeit nicht annähernd in deutschem Obst decken.

Digitized by Google

Deutschland bezieht vielmehr alljährlich für weit über 100 Mill. Mk. Obst aus dem Auslande. Aus diesem Sachverhalt geht hervor, daß die deutsche Obstzucht noch sehr im Rückstande ist. Sie muß ihre Erzeugung ganz außerordentlich vermehren, wenn sie die Obstversorgung des Volkes im wesentlichen selbst übernehmen und auch die künftige, ums Vielfache gesteigerte Nachfrage befriedigen will. Es wäre sicherlich sehr zu begrüßen, wenn das gelingen sollte, und es darf nichts unterlassen werden, was die Obsterzeugung zu solcher Anspannung ihrer Leistungen anregen könnte. — Gerade im Kriegsjahr zeigt sich's, wie das Obst immer mehr zu den unentbehrlichsten, weil gesündesten und angenehmsten Nährmitteln zu rechnen ist. Darum: mehr Obst! mehr Obstbau! — Bei uns in Württemberg haben sich beim Obst, dessen Reife bei der sonnigen, warmen Witterung rasch voranschritt, die Aussichten auf einen mittelguten Ertrag in Aepfeln erhalten, während die Birnen, die von Anfang schlechter standen, nur einen geringen Ertrag geben. Obstbäume pflanzen, das ist die Vorbedingung für „mehr Obst". Herbstpflanzung fast immer vorzuziehen. Entfernung dürrer Aeste (jetzt sieht man sie noch). Rinde abscharren und mit Kalk anstreichen. Baumscheiben lockern. Ernte und Einlagerung des Herbst- und dann des Winterobstes. Das Auflagern des Obstes geschieht am besten auf Hürden oder Stellaschen von Holz, deren Böden mit Latten oder durchlöcherten Brettern versehen sind, über welche eine dünne Schicht trockenes, geruchfreies Langstroh so ausgebreitet wird, daß ein Luftzutritt von unten unbehindert erfolgen kann. Man legt nun die Früchte einzeln in flachen Schichten auf die Lagerstellen, und zwar nicht mehr wie zwei oder höchstens drei Schichten übereinander, wobei zu beachten ist, daß bei Birnen der Kelch nach unten und der Stiel nach oben, dagegen bei Aepfeln der Stiel nach unten und der Kelch nach oben zu liegen kommt. Nicht versäumen darf man ein öfteres genaues Nachsehen, wobei alle faulen oder angefaulten Früchte sofort entfernt werden müssen. Ein Bedecken des aufgeschichteten Obstes mit Stroh oder dergleichen ist nicht zu empfehlen, weil dadurch das Ausreifen der Früchte auf Kosten des Wohlgeschmackes beschleunigt wird und weil es das Ausdünsten des Obstes und die Luftzirkulation erschwert. —

Mostrezepte: Zu 300 Liter guten Most nimm 7 Simri (ca. 3 Ztr. = 150 kg) Obst, 30 Pfd. (15 gk) Zucker, 375 g Weinsteinsäure, 2 l Weingeist und 1 Hand voll Salz. Von dem Zucker werden einige Pfund braun geröstet, der übrige in heißem Wasser aufgelöst beigegeben. Das Wasser soll nicht kalt, eher bei kühlem Wetter stark lau sein. — In obstarmen Jahren und Gegenden: auf 300 l Wasser nimm 100 kg Aepfel, 15 kg Zucker und 350 g Weinsäure, die Aepfel gemahlen, das Wasser, Zucker und Weinsäure zugesetzt. Lasse fünf Tage unter Umrühren ziehen und presse dann aus.

Im Gemüsegarten: Ernte des Wintergemüses (oder auch erst im November — je länger die Wurzeln in der Erde, um so frischer und schmackhafter hält sich das Gemüse!) Trocken soll alles Gemüse herein kommen. Was draußen bleibt (Rosenkohl, Blätterkohl, Grünkohl), ist vor Hasen zu sichern — die sind gefährlicher, als der Frost! Umgraben und grobschollig die Erde liegen lassen. Endivie in Blumentöpfe und in den Keller. Schnittlauch und Petersilie auch in Töpfe, aber nicht in den Keller, sondern in die Küche.

Im Ziergarten: Rosen zum Winterschutz richten (endgültig einwintern: je später, je besser!). Dürres Laub zusammenkehren und kompostieren. Kübelpflanzen ins Winterquartier (die härteren noch nicht!). Knollen von Canna, Dahlien, Gladiolen aus dem Boden; frostsicher und feuchtigkeitssicher aufbewahren. Pflanzung von Ziersträuchern. Alles Land graben und düngen.

Digitized by Google

IV. Schädlings-Kalender.

Oktober.

Leimgürtel gegen Frostspanner.

Keine wurmigen Früchte in den Obstaufbewahrungsraum! Denn damit bewahrt man nur die Obstmade und die neue Generation des Apfelwicklers auf. Kranke, am Baum hängen bleibende Früchte vernichten. Alles abgefallene Obstbaumlaub verbrennen (Schädlingsherberge ersten Rangs). Kranke Triebe am Beerenobst (Amerik. Stachelbeermehltau!) verbrennen. Keine abgefallenen Haselnüsse liegen lassen (Herberge des Haselnußbohrers bezw. seiner Larve).

V. Literatur.

Pomologisches Bilderbuch für jung und alt. Aquarelle und Text von Franz Bley. Gera (Reuß), Friedrich v. Zezschwitz. 1910.

Der Titel ist ganz richtig und durchaus zutreffend: „Bilderbuch". Die Bilder sind das Wichtigste in dem ganz hübschen Werkchen, das 2 Mk. 95 Pf. kostet, entsprechen aber den Anforderungen nicht immer, die man seit 1910 an farbige Abbildungen zu stellen sich gewöhnt hat. Der Text ist manchmal doch wohl nur „für jung". Sehr nett und fein ausgewählt sind die dichterischen Beigaben aus alter und neuer Zeit, z. B. der Vers von Houwald:

„Herr Apfelbaum, dich lieb ich recht,
Du bist ein alter, getreuer Knecht.
Zu dir komm' ich manch' Jahr schon her
Und finde nie deine Taschen leer.
Drum sag' ich's frei: Dich lieb' ich recht,
Du bist ein alter, getreuer Knecht!"

J. G. Beßlers Illustriertes Lehrbuch der Bienenzucht. 4., umgearbeitete u. verbesserte Auflage. Neu bearbeitet von J. Elsäßer, Vorstandsmitglied des Württ. Landesvereins für Bienenzucht, Verfasser des Illustr. Taschenkalenders. VII und 390 Seiten mit 217 Abbildungen. Dauerhaft gebdn. Preis Mk. 2.50. (Verlag von W. Kohlhammer in Stuttgart.)

Das Illustrierte Lehrbuch der Bienenzucht on J. G. Beßler ist nach dem Tode seines Verfassers von dem bekannten schwäbischen Bienenüchter J. Elsäßer in 3. und nunmehr auch in . Auflage bearbeitet worden und von 300 Seiten uf 390 angewachsen. Besonders wichtige Kapitel urden erweitert, so die vom Bau der Biene, en Bienenkrankheiten und der Königinnenzucht. etztere umfaßt allein 35 Seiten und bildet einen esonders wertvollen Abschnitt der neuen Auf ge. Auch die andern Abschnitte wurden gründ ch umgearbeitet und in Einklang mit dem neuesten tand gebracht. Im praktischen Teil ist neben er Behandlung der „Hinterladerstöcke" auch die der „Oberlader" gebührend berücksichtigt, so daß die Anhänger beider Richtungen sich des Buches bedienen können. Winke über die Selbstanfertigung von Bienenwohnungen und Geräten klar und einfach und nett geschrieben. Auch wir vom Obstbau, der ja mit der Bienenzucht so vielfach verhängt ist, freuen uns dieses Büchleins, das dem Verfasser wie dem Verlag zur Ehre gereicht.

Für Straßenaufsichtsbeamte ist zu empfehlen die in 3. Auflage erschienene **Anleitung für Pflanzung und Pflege von Obstbäumen,** i. G. des Landeshauptmanns der Rheinprovinz bearbeitet von dem Landesbauinsp. K. Baurat Dann, Landesbauinsp. K. Baurat Becker, Landesbauinsp. K. Baurat Esser und dem Lehrer an der landwirtsch. Schule zu Bitburg Arnold. Verlag Adolf Schneider, Düsseldorf. Preis 1 Mk. 25 Pf. 61 Seiten.

Ueber die Sortenwahl kann man streiten. Aber im allgemeinen kann man dem hier Gesagten wohl beistimmen. Für unsere württembergischen Verhältnisse gibt unser „Obstbuch" die wünschenswerte Belehrung und unsere Beamten werden darin alles Nötige finden.

Praktisches Lehrbuch des Obstbaues von Joh. Böttner, Königl. Oekonomierat, Chefredakteur des praktischen Ratgebers in Obst- und Gartenbau. Fünfte Auflage. Mit 580 Abbildungen. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. In Leinen gebunden 6 Mark.

In diesem Buche werden alle Zweige: Die Einrichtung des Obstgartens, die Baumschule, das Pflanzen, Veredeln, der Baumschnitt, die Baumpflege, die Formobstzucht, Obstsortenkunde und der Obstbau als Erwerbsquelle, die Mittel zur Bekämpfung der pflanzlichen und tierischen Schädlinge — gründlich und klar behandelt. Wir behalten uns vor, auf das vorzügliche Werk zurückzukommen, vielleicht durch Proben daraus. Böttner gehört längst zu den Meistern des deutschen Obstbaus.

Digitized by Google

VI. Kleine Mitteilungen.

Gemüse und Obst als Wintervorrat. Die Kriegsfürsorge macht sich das reichliche Vorhandensein von grünem Gemüse und Steinobst dadurch zu nutze, daß sie beides zur späteren Verwendung in den Lazaretten einkocht. In der gleichen Richtung sollten auch die Privathaushaltungen tätig sein. So können grüne Bohnen auf verschiedene Weise konserviert werden, ohne daß es besonderer Apparate bedarf. Falläpfel und Steinobst bieten ausgezeichnetes Material zu Gelee und Marmelade, die als reines Naturprodukt im Winter ein sehr willkommener Butterersatz werden können. Es liegt im Interesse jedes Einzelnen, auch nach dieser Richtung hin auf die Erleichterung der Lebenshaltung hinzuwirken.

Obst oder Wein? In Geisenheim, mitten im Zentrum des deutschen Rheinweingebietes, und in der unmittelbarsten Nachbarschaft des Schlosses Johannisberg, das den edelsten Tropfen des Rheingaues liefert, befindet sich eine staatliche Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau. Diese hat auf einer ihrer besten Lagen interessante Vergleiche über die Rentabilität der Obst- und Gemüsekultur auf der einen und der Weinkultur auf der anderen Seite angestellt, und die Versuche haben ergeben, daß der Weinbau hinsichtlich seines finanziellen Ertrages sogar hier beträchtlich hinter der Obst- und Gemüsekultur zurücksteht. Diese Erfahrungen sind überaus lehrreich, und es müßte mit aller Kraft dahin gearbeitet werden, daß sie in allen Weinbaugebieten Deutschlands die gebührende Beachtung finden. Der Deutsche hängt ja leider in vielen Dingen allzusehr an der Tradition; bei den Winzern kommt noch hinzu, daß es sich bei ihnen um das edelste aller Gewächse handelt. Aber der Gewalt und der Macht der Tatsachen darf man sich nicht verschließen. Einen Untergang der deutschen Weinkultur braucht man nicht zu befürchten, solange die besten Gewächse unserer Weinbaugebiete erstaunlich hohe Liebhaberpreise erzielen; den Besitzern der nicht in derselben Weise bevorzugten Lagen ist aber dringend zu raten, daß sie sich die in Geisenheim gemachten Erfahrungen zunutze machen.

Obstgarten und Wünschelrute. Die Probegänge auf dem deutschen Wünschelruten-Kongreß in Halle, die unter Aufsicht von Geologen und Bergfachleuten unter Führung des Berghauptmanns Scharf stattfanden, lieferten ausgezeichnete Ergebnisse, die in einem Falle auch hohe praktische Bedeutung hatten. Im Diemitzer Provinzialobstgarten nämlich, dessen Fortbestehen durch Wassermangel in Frage gestellt war, da alle Bohrungen ergebnislos blieben, wurde durch den Rutengänger, Baumschulenbesitzer Boehme-Mühlhausen, eine unterirdische Wasserader nachgewiesen. Sofort vorgenommene Bohrungen ergaben in zehn Meter Tiefe große Wassermengen, so daß der Wassermangel als dauernd beseitigt gelten kann.

Pflanzenschutz schon vor 100 Jahren! Als Beweis, wie bereits vor 100 Jahren einzelne Behörden den Pflanzenschutzdienst regelten, mag folgende Bekanntmachung aus dem Jahre 1813 dienen. Die Bekanntmachung (in den „Berlinischen Nachrichten von Staats- und Gelehrtensachen", im Verlage der Haude- und Spener'schen Buchhandlung am 23. März 1813 erschienen) lautet:

„Polizeiliche Bekanntmachung. Den Eigentümern und Besitzern von Gärten im hiesigen Polizei-Bezirke wird das Abraupen der Bäume hierdurch in Erinnerung gebracht, und muß solches spätestens binnen 8 Tagen bewirkt werden. Derjenige, dessen Garten allein liegt, und an keinen anderen Garten grenzt, hat sich die, aus der Unterlassung entstehenden nachteiligen Folgen selbst zuzuschreiben; insofern aber ein Nachbar durch eine solche Nachlässigkeit leidet oder zu leiden Gefahr läuft, wird das Abraupen auf Kosten des Säumigen bewirkt werden, und bleibt derselbe außerdem noch dem Nachbarn wegen des aus dem Verzuge entstehenden Schadens haftbar.

Berlin, den 17. März 1813.

Königl. Staatsrat und Polizeipräsident von Berlin
Le Coq."

Werbet neue Mitglieder
für den
Württembergischen Obstbauverein, E. V.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich: Karl Hußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 11. | **Stuttgart, November.** | **1914.**

Schon wieder haben wir das Hinscheiden eines alten Freundes zu beklagen.

Kaufmann Ferdinand Groß-Stuttgart,

einer der Gründer unseres Vereins und dessen Schriftführer von 1887 bis 1891, ist am 27. September nach kurzem Krankenlager im Alter von 75 Jahren verstorben. Der Entschlafene war wegen seiner vorzüglichen Charaktereigenschaften im Privat- wie im Geschäftsleben sehr geachtet. Mit unserem Verein blieb er bis an sein Lebensende innig verbunden und freute sich über dessen Entwicklung und jetzige Bedeutung für unser Land. Immer hat er gern unsere Versammlungen aufgesucht und sich wohl gefühlt beim Meinungsaustausch mit den alten und jungen „Obstbauleuten". Diese Treue wollen wir mit Treue vergelten, indem wir Ferdinand Groß in dankbarem Andenken behalten.

F.

I. Praktischer Obstbau.

Ein Apfelbauminvalide.

(Mit Abbildung.)

Invalide Obstbäume passen nicht mehr in unseren neuzeitlichen Obstbaubetrieb. Nicht nur, daß sie den Platz versperren — eine Menge tierischer und pflanzlicher Schmarotzer wählen sich mit Vorliebe invalide Bäume zu ihrer Niststätte. Darum: weg mit ihnen!

Doch gemach! Es wäre unangebracht, in summarischer Weise jedem alten, wenn auch noch so verdienten Recken die Axt an die Wurzel zu legen. Man braucht nicht gerade Naturschutztruppler strikteſter Observanz zu sein, um in obiger Forderung eine Gefühlsroheit zu erblicken. Jeder Naturfreund muß seine helle Freude an einem solchen Krüppel, wie ihn unser Bild darstellt, haben, der trotz seines „herzlosen" Zustandes Jahr für Jahr seine Früchte trägt. Diesmal allerdings sind es derer nicht gar zu viele gewesen, die er zur Reife bringen konnte.

Bei flüchtiger Beobachtung könnte man versucht sein zu glauben, es liege ein Naturwunder vor, derart, daß sich der Stamm just über der Erde geteilt hätte und weiter oben wieder zu-

Digitized by Google

ſammengewachſen wäre. Dem iſt aber nicht ſo. Der hohle Stamm iſt dadurch entſtanden, daß auf der Rück- und Vorderſeite je ein Hauptaſt, weil ungeſtützt, die Laſt ſeines Behangs nicht zu tragen vermochte, daher abſchlitzte und jedesmal einen Teil des Stammes noch mitriß. Der Zahn der Zeit ſorgte dann für die Vergrößerung der Oeffnung im Stamme. Schon mancher Wanderer blieb vor dieſem Baume ſtehen. Einen Rückſchluß auf frühere Behandlung des Baumes wollen wir unterlaſſen. Mir iſt er ein ſtummer Zeuge des bekannten Sprichworts: Undank iſt der Welt Lohn. Immerhin iſt es erfreulich, daß der jetzige Beſitzer dieſen Fleinerbaum, der ſeither ſchon ſehr viele Früchte getragen, noch ſtehen läßt. Es wäre wahrſcheinlich kein Schade, wenn man auch

Ein Apfelbauminvalide.

Digitized by Google

anderwärts solche Invaliden, die, ökonomisch geredet, ihre Prozente noch einbringen, „in Schönheit ersterben lassen würde".

Pfaffenhofen. G. Sommer.

Die Quitte.

Als letzte Frucht, die wir zu dem Obst zählen, schenkt uns die gütige Natur, die Quitte. Wenn die Blätter bereits beginnen, durch ihre Färbung den Herbst anzuzeigen, so behauptet die Quitte noch beharrlich ihren Platz, goldig leuchtend durch ein kräftiges schönes Blätterwerk. Sie hat viele Freunde. Viele gehen achtlos an ihr vorbei und manche behaupten gar, es sei nichts Rechtes mit ihr anzufangen. Sie kennen sie nicht in ihren nützlichen Eigenschaften. — Ihr Aroma ist köstlich, reicher als das aller anderen Früchte und man wendet daher bei Quittenmarmelade gern noch einen Zusatz von milderer Frucht, wie Birnen oder Aepfel, an. — Eine Marmelade aus gleichen Teilen von Quitten und Aepfeln ist besonders wohlschmeckend. Vor der Zeit stehend, wo wir beides für ein billiges erwerben können, ist nicht dringend genug zu der Herstellung im Haushalt zu raten. Aepfel wie Quitten werden nach Säuberung geschält, entkernt, in kleine Stücke zerschnitten und unter Wasser knapp bedeckt und unter ständigem Rühren zu einem glatten Brei verkocht, so daß das Durchtreiben, welches zeitraubend und nicht ökonomisch ist, nicht nötig wird. Dann gibt man auf 1 Pfd. Fruchtmark 250 g Zucker und kocht es nun zu einer Konsistenz ein, bis es breit vom Löffel fließt. Die Gläser oder andere Gefäße, die zur Aufnahme bestimmt sind, müssen kurz vor Anwendung heiß gereinigt sein und heiß wird die Marmelade hineingefüllt. Die Gläser dürfen aber nicht eher geschlossen werden, als bis die Masse ausgekühlt ist. Das feine Häutchen, welches sich gleich durch die Luft bildet, darf nicht zerstört werden. Es ist ein natürlicher Schutz, denn die Oberfläche muß trocken sein, um die Aufnahme von Bakterien zu verhindern. Mit chemisch reinem Pergamentpapier, welches durch kochendes Wasser gezogen wird um es geschmeidig zu machen, aber wieder trocknen muß, werden die Gläser dann mittels angefeuchteten Bindfadens fest zugebunden und in einem durchaus trockenem Raum aufbewahrt. Die Temperatur des Raumes kommt weniger in Betracht, als die Trockenheit. Neuerdings erscheint im Handel ein durchsichtiges Papier „Cellophane" oder Glashaut genannt, welches sich vorzüglich zum Verbinden von Gläsern eignet. Es ist wasserklar, sehr zähe und geschmeidig und es können Gläser damit verbunden, auch sterilisiert werden, ohne daß diese Haut von dem Dampf leidet. Sie gestattet durch ihre Durchsichtigkeit vollen Einblick in das Glas und somit eine ausgezeichnete Kontrolle. Sterilisiert man die Marmelade, so ist das die beste Bürgschaft für ihre Haltbarkeit. Dieses erfordert 20 Minuten bei 75 bis 80 % C.

Eigentlich von Natur bestimmt ist die Quitte zu Gelee. Sie besitzt einen so hohen Grad von Gallertstoffen, daß man es als ein Kunststück bezeichnen müßte, wenn die Herstellung mißlänge. Zu diesem Zweck wird die Frucht nur abgerieben, in Stücke samt Kernhaus geschnitten, mit Wasser bedeckt zu völliger Weiche gekocht und dann auf ein ausgespanntes Tuch gegeben zum Durchlaufen, ohne einen Druck auf die Masse auszuüben, sonst wird das Gelee nicht klar. Um die Geduld nicht zu sehr auf die Probe zu stellen und möglichst viel Saft zu erhalten, läßt man den Saft über Nacht ablaufen. Dann gibt man auf ½ l Saft 500 g besten ungeläuten Zucker und kocht beides unter ständigem Rühren, bis der Saft sich so verdickt, daß einige Tropfen, auf einen Teller gegeben, schnell erstarren und sich kraus vom Teller schieben lassen. Länger darf das nun fertige Gelee dann nicht kochen; es wird heiß in heiße Gläser gegossen und nach dem Erkalten, wie oben angegeben, verbunden. Die Rückstände, die dadurch, daß sie nicht gepreßt wurden, noch ein gut Teil Saft besitzen, sind dann noch sehr gut zu Marmelade, namentlich unter Zusatz von Aepfeln, zu verwenden.

In Viertel oder Achtel nach Abschälen und Entkernen geteilt, eignet sich die Quitte vorzüglich zur Konserve. Hübsch in ein Glas geordnet, gibt man eine Flüssigkeit von 1 Pfd. Zucker auf 1 l Wasser, nebst dem Saft einer Zitrone, in der man die Frucht erst einige Male überkochte, darüber, und sterilisiert sie dann 30 Minuten bei 75 bis 80 % C.

Digitized by Google

Quittenbrot wird aus gleichen Teilen Quittenmark und Zucker hergestellt. Man läßt die Masse ganz dick einkochen, streicht sie dann auf eine mit Oel bestrichene Porzellanplatte, trocknet sie in ganz milder Wärme, was nicht allzu schnell geht, und schneidet sie dann in Stücke.

Als Quittenkäse setzt man vorhin genannter Masse den steif geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß zu, etwa auf 3 Pfd., trocknet sie und schneidet ebenfalls in beliebige Stücke. Wer kennt die Quittenwürstchen nicht am Weihnachtsbaum? Vielleicht interessiert es manche Hausfrau, das Verfahren dabei zu kennen. Es ist nicht so schwer, und macht um Weihnachten, namentlich wenn die Kinder dabei mithelfen dürfen, rechten Spaß. Es werden dazu 2 Pfd. Quittenmark, welches man dazu aufbewahrt, mit 2 Pfd. Zucker zu einer geschmeidigen Masse verkocht und dann mit etwas Kochenille, in jeder Droguenhandlung erhältlich, rot gefärbt. Unter diese Masse mischt man 125 g geriebene süße Mandeln und 50 g sehr fein gehacktes Zitronat, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas feinen Zimmet und Kardamon. Dann läßt man sich vom Fleischer gut gereinigte Hammeldärme geben und füllt die Masse mittels einer Wurstspritze hinein. Damit keine Luft darin bleibt, muß man den Darm hie und da mit einer Nadel durchstechen. Die Würstchen werden in beliebiger Länge mit bunten Fäden abgebunden und einige Tage zum Trocknen aufgehängt.

Auch zu Likör leistet die Quitte gute Dienste. Und die Kerne geben zerquetscht und mit destilliertem Wasser aufgelöst eine schleimige Masse, die kosmetischen Zwecken dient, zur Heilung bei Wunden und auch durch Ueberstreichen bei entzündeten Augen Verwendung findet. Der Konditor kann die Quitte kaum entbehren. Sie sollte uns schon deshalb nicht weniger wert sein, weil ihr großer Gehalt an Kieselerde und Natron sie zu einer kräftig blutreinigenden Frucht macht, so daß sie schon deshalb verdiente, reichlicher angebaut zu werden, um so mehr, als der Quittenbaum in bezug auf Pflege in Bescheidenheit ohnegleichen dasteht. Wilhelmine Bird.

Noch einmal der Birnenabfall.

In Nr. 7 dieser Monatsschrift fragt einer unserer Leser nach der Ursache des Birnenabfalles. Ich kenne zwar die Verhältnisse, wie sie liegen, in der fraglichen Gegend zurzeit nicht; trotzdem glaube ich einiges zur Klärung dieser Frage beitragen zu können. Wir haben oft eine Zeit großer Feuchtigkeitsschwankungen; es ist bekanntlich die Wirkung dieser Feuchtigkeitsschwankungen viel ungünstiger für die normale Entwicklung unserer Pflanzen, als dauernde Trocknis. Nach Prof. Dr. Graetner tritt Früh- oder Notreife ein, bezw. das Obst wird wenig haltbar und fällt ab, wenn sich eine Trockenperiode fühlbar macht zur Zeit der beginnenden Fruchtreife. Es wird daher angebracht sein, während einer solchen Trockenperiode unsern Bäumen genügend Feuchtigkeit zukommen zu lassen. Es wäre also zu erwägen, ob diese Bäume zu der fraglichen Zeit, trotz der Gewitterregen, welche uns dieses Jahr so oft überraschen, nicht doch an Trocknis gelitten haben.

Mögen diese Zeilen zur Klärung dieser Frage beitragen. Hugo Schädle, Berlin-Steglitz.

Anmerkung der Schriftleitung: Die Trockenheit war sicher nicht die Ursache, nach solchen zwei nassen Jahren! Es war wohl der Kälterückschlag vom Vorjahr, dem wir die Schuld zumessen müssen.

Der Obstgenuß in der Kriegszeit.

In Kreisen der Obstzüchter wird Klage darüber geführt, daß auf den Verpflegungsstationen für die durchreisenden Krieger teilweise die Verabreichung von Obst verboten sei. Auch in den Tageszeitungen begegnet man Warnungen vor dem Obstgenuß besonders für Verwundete. Beides ist bedauerlich. Das Märchen von einer besonderen Gefährlichkeit des Obstes sollte eigentlich so viel an Glaubwürdigkeit eingebüßt haben, daß eine besondere Stellungnahme hiergegen nicht notwendig wäre. Die Hemmung einer ausgiebigen Verwendung von Obst schädigt jetzt nach zwei Richtungen. Einmal hindert sie die Verabreichung des natürlichsten und bei mäßigem Genusse bekömmlichsten Erquickungsmittels, dann aber trägt

Digitized by Google

sie die Schuld am Verluste wirtschaftlicher Werte von hoher Bedeutung. Während die übrigen Nahrungsmittel, veranlaßt durch die Kriegswirren, mit Ausnahme der frischen Gemüse, eine erhebliche Preissteigerung zeigen, ist Obst reichlich gewachsen und, obgleich wir z. B. auf einen großen Teil der ausländischen Zufuhr verzichten müssen, billig erlangbar. Es ist eine volkswirtschaftliche Sünde, in den jetzigen Kriegszeiten von doppelter Schwere ein so wertvolles Nahrungsmittel unbenutzt verkommen zu lassen. Darum sollte man im Gegenteil jetzt alle Hebel in Bewegung setzen, den Verbrauch des Obstes zu fördern, statt ihn zu hemmen.

Ohne weiteres sei zugegeben, daß bei Kriegszeiten die Verhütung von Krankheitsfällen noch größere Sorgfalt wie sonst erfordert. Die veränderte Lebensweise von Millionen von Menschen, das Herausreißen aus alten Gewohnheiten, andere Verköstigung, ungewohnte Anstrengung bei großer Hitze, Zusammenleben vieler Menschen in kleinen Räumen und so manches andere macht gegen Krankheiten leicht empfänglich und trägt zu deren Weiterverbreiten stark bei.

Unrecht aber ist es, hieran immer dem Obstgenuß Schuld zu geben. An den vielen Magen- und Darmerkrankungen, welche durch den Obstgenuß verursacht sein sollen, haben vielfach andere Ursachen größere Schuld.

Bei den zu den Fahnen eingezogenen Mannschaften dürfte jetzt der Genuß des sehr nahrhaften, für viele aber ungewohnten Schwarzbrotes, das reichliche Trinken sogenannter Mineralwässer, das Verspeisen belegter Brote mit ursprünglich wohl einwandfreien, leicht aber zum Verderben neigenden Fleischspeisen, mindestens so große Gefahren mit sich bringen, wie der mäßige Genuß reifen Obstes. Unreifes Obst soll vom Rohgenuß allerdings unbedingt ausgeschlossen sein, denn über seine Schädlichkeit besteht kein Zweifel. Ueberhaupt sollte jedermann, vor allem aber unsere Obstzüchter, dahin streben, daß beim Obstgenuß so verfahren werde, daß die hier und da noch üblichen Einwendungen verstummen müssen. An dieser Stelle sei deshalb auch nochmals auf nachstehend abgedruckte Zusammenstellung der wichtigsten Grundsätze für den Obstgenuß hingewiesen.

Zehn Gebote für den Obstgenuß!

I. Sorge dafür, daß Obst von Dir und den Deinen täglich gegessen wird. Obst ist eine gesunde Speise. Sein Nährwert wird dadurch erhöht, daß die in ihm vorhandenen Nährstoffe leicht aufgenommen und verarbeitet werden. Die Nährsalze und Fruchtsäuren des Obstes fehlen den anderen Nahrungsmitteln vielfach. Reichlicher Obstgenuß ermöglicht durch sie eine wirksamere Ausnutzung der letzteren.

II. Esse nur genügend ausgereiftes Obst. So angenehm und erfrischend der Geschmack und so wohltätig die Bestandteile reifen Obstes für die Gesundheit sind, so gefährlich kann das Essen unreifer Früchte werden. Für die Jugend, welche dieser Unsitte besonders huldigt, erhöht sich die Gefahr infolge der Empfindlichkeit der Verdauungsorgane im jugendlichen Alter.

III. Reinige die Früchte vor dem Verspeisen. Staub, die Tätigkeit von Insekten und anderen Tieren, pilzliche Erkrankungen und manches andere, bewirken, daß die Oberhaut der Früchte stets mit Unreinlichkeiten bedeckt ist. Hartschalige Früchte reibe mit einem Tuche ab. Weichschalige Früchte und Beeren sind, wenn stark beschmutzt, durch kurzes Eintauchen in Wasser zu reinigen. Bei letzteren aber bedenke stets, daß durch das Eindringen von Wasser in die Frucht deren Wohlgeschmack notleidet.

IV. Schäle die Frucht nur, wenn dies wirklich notwendig. Da wertvolle Stoffe der Frucht unmittelbar unter der Schale gelagert sind, unterlasse, wo möglich, das Schälen. Da aber, wo die Schalen sehr hart sind, oder wo die Verdauung der Holzfaserstoffe Schwierigkeiten machen würde, oder wo drittens die Schale pilzliche Erkrankungen zeigt, verzichte auf die Befolgung dieses Gebotes.

V. Genieße die Steine der Früchte nicht mit. Ganz abgesehen von der unnötigen Ueberlastung von Magen und Darm

Digitized by Google

mit unverdaulichen Stoffen, bringt diese Unsitte die große Gefahr einer Verletzung der Darmwände und Darmverstopfung (Blinddarmentzündung) mit sich. Gewöhne Dich auch nicht daran, die inneren Kerne von Steinobst zu genießen; diese enthalten Blausäure, für den Körper ein schweres Gift.

VI. Werfe Schalen und Kerne nicht auf die Straße. Nicht nur Leben und Gesundheit Deiner Mitmenschen werden hierdurch bedroht, sondern Du machst Dich auch haftpflichtig für etwa eintretende Unfälle.

VII. Trinke kein Wasser unmittelbar nach dem Obstgenuß oder gar zwischen demselben; nicht jeder Körper verträgt dies. Lasse auch allzu kalte Früchte erst etwas anwärmen, damit Zähne und Magen nicht notleiden.

VIII. Halte Maß auch im Obstgenuß. Im Uebermaß genossen wird auch die bekömmlichste Speise zum Gift für Deinen Körper. Dies beachte nicht nur bei den täglichen Mahlzeiten, sondern auch bei den viel empfohlenen Obst- und Traubenkuren, bei deren Durchführung man sich stets nach den Anordnungen der Aerzte richten sollte.

IX. Suche Ersatz in reinen gut zubereiteten Obstwaren, wenn es Dir in obstarmen Jahren nicht möglich ist, frische Früchte zu genießen. Es gibt von diesen Waren eine solche Fülle, daß Du nicht nötig hast, zu Misch-Erzeugnissen zweifelhafter Herkunft mit hochtönenden Phantasienamen Deine Zuflucht zu nehmen.

X. Bevorzuge deutsches Obst und deutsche Obstwaren. Mache Dich frei von dem Irrtum, das Gute nur im Ausland zu suchen. Ganz abgesehen davon, daß die heimischen Erzeugnisse in Frische, Güte und Wohlgeschmack von anderen so leicht nicht übertroffen werden, bedenke auch, daß es für Dich als Deutscher nicht notwendig ist, des Auslands Wohlstand zu kräftigen durch Bevorzugung seiner Ware zum Schaden des heimatlichen Obstbaues und der deutschen Obstbauern.

(Aus: Obstb. Nachrichten, Cassel.)

Vom Anbau der schwarzen Johannis- und Ahlbeeren.

Es ist eine geradezu auffallende und im Interesse des hausgärtnerischen Beerenobstbaues höchst bedauerliche Erscheinung, daß die saft- und aromareichen, haus- und küchenwirtschaftlich so vielseitig nutzbaren schwarzen Johannisbeeren verhältnismäßig selten als beerenfrüchtige Nutzsträucher in Feld und Garten angepflanzt werden. Und doch ist die schwarzfrüchtige Johannisbeere nutz- und speisewirtschaftlich um nichts weniger brauchbar als ihre weiß- und rotfarbigen Fruchtgenossinnen, und hinsichtlich kultureller und pflanzlicher Widerstandsfähigkeit und marktfähiger Bewertung sind sie letzteren sogar fraglos überlegen. Auf einem sandigen, trockenen und kalkarmen Boden teilen sie zwar mit allen Fruchtjohannisbeeren die unliebsame Eigenschaft des „Rieselns", d. h. des Abwerfens eines Teiles der angesetzten Beeren, sind aber bei zusagendem Kulturplatze auf einem durchlässigen, genügend feuchten, lehmigen und warmen Boden alljährlich gleichmäßige Fruchtbringer, von raschem Wuchse und stets gesundem und kraftvollem Aussehen, so daß sie sogar als gärtnerische Ziersträucher Verwendung finden können, wo der eigenartige und strenge Geruch der Blätter und des Holzes nicht beanstandet wird. — Mit Rücksicht auf die breitausladende Aufbaugliederung darf die Pflanzweite der schwarzen Johannisbeerensträucher allseitig nicht unter 2 m betragen, damit Licht, Luft und Sonnenschein in das Strauchinnere eindringen und eine ordentliche Befruchtung der Blüten, sowie eine gute Reife der Beeren und des Holzes herbeiführen können. Bekanntlich ist hier aber nur das Jungholz tragbar. Damit letzteres immer genügend und in kräftigem Zustande am Strauche vorhanden ist, muß dieser längstens alle 3 Jahre, und zwar am besten unmittelbar nach der Beerenernte, mit dem Zwecke geschnitten werden, daß das ältere Holz zu Gunsten des jüngeren entfernt wird. Ebenso ist auch für eine gründliche und regelmäßig im Herbste oder gleich nach der Ernte gegebene flüssige Düngung (Jauche) Sorge zu tragen, da sich hierfür nach alter Erfahrung der

Digitized by Google

schwarze Johannisbeerstrauch als besonders aufnahmefähig erwiesen und eine solche Düngergabe durch größere Fruchtbarkeit belohnt hat. Wenn es sich aus kulturtechnischen Gründen auch eigentlich von selbst versteht, so soll doch nicht unbemerkt bleiben, daß auch eine gründliche Bodenlüftung, die im Sommer wiederholt unter gleichzeitiger Vertilgung etwa vorhandenen Unkrautes vorgenommen wird, ganz außerordentlich zur Förderung des Wachstums und der Fruchtbarkeit der Sträucher beiträgt.

Wie schon erwähnt, haben die schwarzen Johannisbeeren ungleich weniger als die roten und weißen Sorten unter tierischen und pflanzlichen Schädlingen zu leiden. Von den ersteren sind es zumeist grüne und graue Blattläuse und zuweilen auch wohl braunschuppige Schildläuse, die sich teils an den krautigen Jungtrieben, teils auch an der holzigen Bezweigung in größerer oder kleinerer Anzahl einfinden, die aber verhältnismäßig leicht durch Anwendung von Quassiabrühe bezw. Schwefelkalkbrühe mit sicherem Erfolge bekämpft werden können. Gefährlicher ist schon der Johannisbeerblattpilz, der sich in der Regel vom Mai ab durch kleine braune Flecke auf den Blättern erkenntbar macht und sich namentlich bei feuchtwarmer Witterung derart schnell ausbreitet, daß auch die Blattstiele mit vernichtet werden und die Sträucher schon Ende Juli ein herbstliches Aussehen haben. Dieser Pilz wird um so gefährlicher, je mehr er sich zuerst an den oberen Strauchteilen einfindet und dann durch Regen und Tropfenfall schnell auf die unteren Gliederungen übertragen wird. Als wirksamstes Bekämpfungsmittel dieses gefährlichen Parasiten ist das rechtzeitige und sorgsame Abschneiden und Verbrennen der befallenen Blätter durchzuführen; daneben sind die angesteckten Sträucher von Mitte Mai bis Ende Juni in etwa 14tägigen Zwischenräumen mit Kupfer- oder Schwefelkalkbrühe energisch zu bespritzen, und dieses Verfahren ist auch zur Abtötung etwa überwinternder Dauersporen in den Wintermonaten alle 4 Wochen zu wiederholen. — Von dem gefährlichen und sich alljährlich immer mehr auch auf Johannisbeersträucher ausbreitenden amerikanischen Stachelbeermehltau (Sphaerotheca mors uvae) sind indessen die schwarzen Johannisbeeren bisher noch verschont geblieben, was jedenfalls als ein Zeichen ihrer größeren kulturellen Widerstandsfähigkeit angesehen werden muß. — Als regelmäßige und reiche Fruchtbringer haben sich besonders bewährt: Für schweren Boden: Lee's Schwarze (Lee's prolific blac) mit mittellangen, aber gut und voll ausgebildeten Trauben und großen Beeren; für leichten Boden: Bang up. mit vollen, mittellangen Trauben und ansehnlich großen und besonders festen und vollsaftigen Beeren; und für leichten und schweren Boden: Goliath, eine noch neuere Sorte holländischer Züchtung, von großer Fruchtbarkeit und mit gut ausgebildeten, großen Beeren. Diese und die vorgenannte Sorte Bang up eignen sich als die besten für den Massenanbau. — Eine sehr feinwürzige und namentlich für Einmachefrüchte brauchbare Sorte ist schließlich noch die neapolitanische Schwarze; ihre Fruchtbarkeit befriedigt jedoch nur bei sorgsamer Kulturpflege und bei besonders zusagenden Existenzverhältnissen bezüglich Bodenart und Lage.

Was nun den wirtschaftlichen Nutz- und Gebrauchswert der schwarzfrüchtigen Johannisbeeren anbetrifft, so liegt dieser hauptsächlich in der vielseitigen Verwendung als Koch- und Einmachefrüchte, sowie ihre Nutzbarkeit für Destillations- und Weinbereitungszwecke. Für den Rohgenuß kommen sie im allgemeinen wenig und nur für einen besonderen Geschmack in Betracht. Gesundheitlich besonders bekömmlich ist der aus schwarzen Johannisbeeren bereitete Saft; er ist ein ausgezeichnetes Heilmittel bei Hustenreiz und Heiserkeit und überhaupt bei allen und selbst chronischen katarrhalischen Erkrankungen der Atmungsorgane. Dasselbe gilt von der aus dem Safte bereiteten Suppe; für magen- und darmkranke Personen ist sie eine ausgezeichnete Diätkost. — Küchen- und speisewirtschaftlich besonders wertvoll ist das aus schwarzen Johannisbeeren bereitete Gelee; es besitzt auch den Vorzug, daß es sehr leicht geliert und nur etwa die Hälfte Zucker gegenüber anderen Johannisbeeren gebraucht. Auch ein lieblich schmeckender und als Magenstärker sehr geschätzter Likör läßt sich aus schwarzen Johannisbeeren bereiten. Zu diesem Zweck steckt

Digitized by Google

man eine Literflasche ungefähr bis zur Hälfte voll mit tadellosen, reifen Früchten, füllt die Flasche mit reinem Kornbranntwein, der vorher mit etwa dem vierten Teile seiner Menge mit Zucker aufgekocht sein muß, nach und läßt sie dann einige Wochen in der Sonne zur Gärung stehen. — Schließlich liefern die schwarzfrüchtigen Johannisbeeren für sich allein oder mit roten Johannisbeeren vermischt ein erfrischend und angenehm schmeckendes Weingetränk, dessen Gewinnung sich die wirtschaftstüchtige Hausfrau mehr wie bisher angelegen lassen sein sollte. Die rezeptischen Formen hierfür sowie für die übrigen Koch- und Einmachemöglichkeiten der schwarzen Johannisbeeren finden sich zu mehreren in jedem Kochbuche verzeichnet, so daß sich eine nähere Angabe hierüber an dieser Stelle wohl erübrigt. Interessenten dieser oder jener Verwertungsmöglichkeit und Zubereitungsmethode können sich aus den genannten Büchern ja leicht belehren lassen.

H. E. G.

Unschöne Erinnerungen an eine schöne Sommerfrische.

(Eingesandt.)

Die Stadtgemeinde W. hat uns vor einiger Zeit durch Zusendung eines schönen Prospektes mit reizenden Bildern erfreut. Ich habe einen Feiertag zu einem Ausflug dahin und zur Besichtigung benützt und muß sagen: der Ort selbst, seine Lage, seine schönen alten Gebäude sind in jeder Beziehung interessant, sehenswert und ein Aufenthalt zu empfehlen; ich muß aber zugleich fragen: wie kann man zur Sommerfrische einladen und solch eckelerregende Zustände in der Stadt selbst und deren Umgebung belassen?

Der Südhang des Bergrückens, auf dem W. liegt, ist sehr steil und für Bau- und Kulturzwecke wenig ausnutzbar; die scharf ansteigende Zufahrtsstraße ist einseitig bebaut und auf der Talseite mit üppig wucherndem Gestrüpp von Weißdorn, wilden Rosen und Akazien bewachsen. Das wäre nun ein reizendes Bild — aber? Die Hecken sehen aus wie mit einem dicken, grauen Schleier bedeckt, unter dem Millionen von Raupen hausen, die gerade daran sind, ihre Nester zu verlassen; sie haben bereits ihr Zerstörungswerk begonnen, und in wenigen Tagen werden sie alles, auch die eingestreuten schönen Obstbäume kahlgefressen haben. — Das Bild ist heute schon für den zum Aufenthalte geladenen Fremden wegen des Eindrucks der Unsauberkeit abstoßend, wie muß es erst späterhin wirken! Wie im Ort, so sieht es auch außerhalb desselben aus. Der Weg direkt vom Bahnhof zu dem prächtigen Aussichtspunkte S. E. ist in seiner ganzen Länge beiderseits mit dichten Hecken eingesäumt, die wilden Rosen strömen einen herrlichen Duft aus, aber — ja nicht hinsehen: alles ist mit grauem Gespinst überzogen und voller Raupen, und diese werden in kurzer Zeit den Obstbau und die Landwirtschaft aufs allerschwerste schädigen.

Mein gutgemeinter Rat für 1915 geht dahin: Stadtgemeinde W., bewaffne schnellstens zwei fixe Leute mit guten Raupenfackeln, diese können in wenigen Tagen die ganze Gemarkung von dem häßlichen und schadenbringenden Getier säubern! Die Ausgabe ist klein und sie wird sich in jeder Beziehung lohnen. Z.

Der Obstbau vor 250 Jahren.

(Nachdruck verboten.)

Aus: Der Baum- und Obstgarten.

Von Wolfgang Jacob Dümler, Nürnberg 1664.

(Fortsetzung.)

Das 3. Capitel.

Von der Ordnung / nach welcher die Bäume sollen gesetzet werden.

Gleich wie alles Thun und Wesen der Menschen durch gute Ordnung angerichtet / erhalten und fort gebracht werden; Also ist an guter Baum-Ordnung / im Obstgarten sehr viel gelegen / dann wann dieselbe unterlassen / und alles ohne Unterschied ineinander gesetzet wird / kan der Garten leichtlich in eine Wildnis verwandelt werden.

Demnach wil einem Anrichter deß Obstgarten gebühren / daß er die Bäume nach ihrer Art

Digitized by Google

fleißig unterscheide / jeder Gattung / nach ihrer Natur / Eigenschafft und Erforderung eine bequeme Stelle gebe / und dahin setze / daß sie in rechten Grund stehe / auch gebührende Lufft / Wärme und Sonnenschein habe. Daher lässet es sich nicht thun / daß man Kern- und Stein-Obst zu einander setze. Dann die Kern-Obst-Bäume / überwachsen und überhöhen die Stein-Obst-Bäume / halten ihnen die Sonnen auf / und hindern sie mit ihren Schatten / beedes an Frucht und am Wachstum. Darum soll eine jede Gattung zusamm gesetzet werden / jedoch daß das Stein-Obst / sonderlich welche Kirschen / Weichsel / Amarellen / Pfürsing / etc. gegen dem Morgen oder Mittag die wärmste Stellen haben / damit sie desto ehe zeitigen. Die Kirschen-Bäume so hoch und groß werden / können ihn nach gesetzet werden.

Etliche Bäume / wachsen und bringen Früchte im Wasen / als wir am Kern-Obst erfahren / dargegen aber der Marillen / Pfirsich und Maulbeer-Bäume / Zwetschken und Kitten aber bringen keine oder gar wenig Frucht im Wasen. Etliche wollen gedunget werden mit Mist / welcher doch dem Kirsch-Bäumen zuwider ist / ja gar dadurch verdirbet. Die Aepffel-Bäume können kühle Lufft erdulden / dargegen lieben die Birn-Bäume warme Lufft / deßwegen man sich auch darnach / im setzen richten muß.

Darnach ist auch auf die rechte weite zusehen / welche bey allen Bäumen nicht gleich ist. Kern-Obst / Birn- und Aepffel-Bäume können viertzig Schuhe weit und minder; Das Stein-Obst aber / zwantzig Schuhe und weniger / in der Länge und in der Breite von einander gesetzet werden. Doch soll man den Kirschen-Bäumen / für andern Stein-Obst / einen weitern Raum geben; Dabey allezeit den Grund fleißig betrachten / ist derselbe feist und gut / so kan man bey dem Kernobst viertzig Schuhe von ein ander weichen / ist aber derselbe gering / so kan man auf dreißig Schuhe die Weite nehmen / und gleicher maßen mit dem Steinobst / nach beschaffen deß Grunds / die Bäume weit oder nahe setzen. Dann aus guten Erdreich haben die Bäume einen reichen Nahrungs Zugang / und werden deroselben Aeste groß und breit, aus geringen Grund aber wachsen sie etwas geschmeidiger / und bedürffen keines so großen Raums.

Uber diß erfordert die Garten / Ordnung / daß man die Bäume / nach gewisser Form Zeitweis setze / welche zu eines jeden Garten-Herrn Beliebung stehet / dieselbe in einen Quadrat, Triangel / oder in einen Circel oder Schreg anzuordnen und anzurichten. Dann die Ordnung muß also gemacht werden / daß man neben deß Platzes Gelegenheit / der Sonnen-Lauff beobachte.

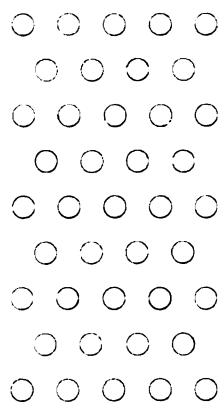
Zu dem Quadrat oder viereckichten Form kan man gar leicht gelangen: So man mit einer Haspelschnur / zwo Personen / die gleich gegen einander / eine gerade Linien ziehen lässet; Darnach von derselben dreißig Schuhe misset / und wieder dergleichen so fort / biß man den Platz durchkommen. Alsdann werden solche Linien wieder dreißig Schuhe breit von einander durchzogen; so offt sich nun ein Creutzstrich befindet / so kann ein Pfahl eingesteckt / und dahin ein Loch zum einsetzen gegraben werden. Auf solche Weise ist zu Basel auf St. Peters Plan / von Linden und Rustbäumen / ein lieblichere Hayn gepflantzet. Die Bäume stehen viertzig Schuhe weit von einander / und machen drey anmuthige Spatziergänge / deren sich die fürnehmen Bürger / Professores und Studenten / Sommerzeit / zu ihrer Ergetzung gebrauchen. Daselbst ist auch ein großer Eichbaum / welcher seine Aeste weit ausgebreitet / und eine anmuthige Lauben machet / unter dessen Schatten hat Anno 1474 im Anfang deß Novembris, Kaiser Fridericus, mit seinem Sohn Maximiliano vielen Fürsten / und mit dem gantzen Rath / zu Basel / Tafel gehalten.

Die allerzierlichste Form ist diese / welche die Lasteiner Quincunx heißen / dieselbe kan also geordnet werden: Setze fünff Bäume in eine gerade Zeil / jeden viertzig Schuh / von dem andern: Die Bäume aber der andern Zeil / richte nicht gleich die Bäume in der ersten Zeil / sondern nimm eine Ruthe / und misse dreißig Schuh Schreg / vom ersten zu dem andern Baum / doch also / daß du im Abstrich zum andern Baum auch dreißig Schuhe habest / so machet dir solche Messung einen Triangel / fahr also fort / biß du vier Bäume in die andere Zeil eingebracht

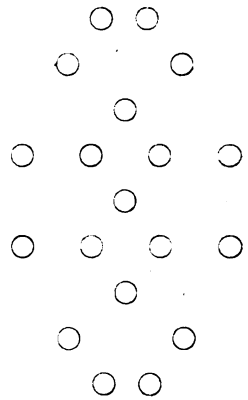
Digitized by Google

haſt; wann mit der dritten Zeil nach der erſten verfahren wird / ſo machen allweg fünff Bäume ein Schreges Creutz; welches man ſonſt ein Andreas Creutz heißet. So nun die fünffte / ſiebente und neunte etc. Zeil nach der erſten und dritten eingerichtet werden / daß deroſelben Bäume gleich gegen die Bäume in der erſten und dritten Zeil ſtehen; Die Bäume aber / in der vierdten / ſechsten und achten etc. Zeil / auf die Bäume in der andern Zeil ſehen / ſo wird ſich eine luſtige und durchſichtige Ordnung / nach der Geräde / Schrege / und über Zwerch ereignen. Dann wo ein Menſch in dem Baumgarten ſich hinkehret / kan er ungehindert durchaus ſchauen / wie an den Lindenbäumen auf der Hallerwieſen / nechſt vor hieſiger Stadt Nürnberg zuſehen / welche alſo geſetzet ſind / daß man allerſeits durchſchauen kan / und der Burgerſchafft gemeiner Luſtgarten iſt.

Wil jemand die Form nach vorgedachten Andreas Creutz machen / ſo kommet dieſe Geſtalt heraus.



Beliebt aber einem eine runde Form / ſo kan er dieſelbe / nach folgendem Unterricht ordnen: Nim einen Baum / ſetze ihn mitten in den Platz / ſtelle dich vor ſolchen / und ziehe vor deinen beeden Augen zwo ſchrege Linien / jede dreißig oder viertzig Schuhe nach der Bäume Beſchaffenheit / und mache / mit ſechs Bäumen einen Krais um den Erſten / und ſtelle dich denn wieder / daß ein jeder der äußerſten zween andere vor ſich habe / und ſo fortan / ſo kommet dieſe Figur heraus.



Solche ordentliche Setzung der Bäume / machet nicht allein die Geſtalt deß Gartens anmuthig und lieblich / ſondern iſt auch den Bäumen zum Wachstum gar bequem / dann der Lufft kan frey hindurch gehen / Sonn und Mond einen jeden / mit ſeinem Schein / berühren / auch jedem Aſt ſeine Würckung mittheilen: Imgleichen können die Wurtzeln den Safft der Erden / unverhinderlich an ſich ziehen.

Mancher Garten-Herr ſtellet die Ordnung der Bäume nach der Art an: ſetzet das Winter-Obſt an einen gewiſſen / und dann das Sommer-Obſt auf einen abſonderlichen Platz / und zwar aus dieſer Urſach / damit im abnehmen / deß frühen Obſt / das Späte von dem abnehmen / mit Laitern und auf andere Wege nicht beſchädigt werde. Andere ſetzen die Birnbäume in gewiſſe / und die Aepffelbäume in abſonderliche Zeilen / aber ſolche Ordnung kan nicht überall / und allerdings gehalten werden / weil darzu gar ein großer Platz erfordert wird. Dann die Bäume einerley Gattung / ſonderlich die Apffelbäume einen weiten Raum begehren. So iſt man auch zuvor nicht verſichert / ob ein Baum früh oder ſpates Obſt tragen werde.

Derohalben iſt die beſte Ordnung dieß: Daß man die Bäume wechſels Weiſe ſetze. Erſtlich einen Apffel / darnach einen Birn / dann wieder einen Apffel / und abermals einen Birnbaum / und ſo fortan; und zwar aus dieſer Urſach. Dieweil im guten Boden die Aepffelbäum nicht allzuhoch aufwachſen / ſondern ſich mit ihren Aeſten / nur weit ausbreiten / hergegen die Birnbäume

Digitized by Google

mit ihrer Wachsung sich in die Höhe begeben: damit nun eine jede Gattung mit ihren Aesten einander nicht berühren / als sollen zweyerley Gattung / wechsels Weis zusammen gesetzet werden. Solcher Gestalt kan ihnen auch die Lufft und Wärme desto ungehinderter zukommen / und die Blüte unversehret erhalten werden.

In den hiesigen Nürmbergischen Gärten / in welchen gemeiniglich Blumen / Obst und Kuchengärten bey einander sind / wird diese Ordnung gehalten: Daß zwar die Blumenfelder / und die Oerter / da die Blumen und Wurtzscherben stehen / von den Bäumen befreyet sind: Aber die Gartenfeldlein / in welchen Kuchenspeis wächset / sind mit frucht-tragenden Bäumen umsetzet. Solches ist dem Garten eine Zierd / in dem die Bäume in den Rosen-Zeilen / oder Geländern / an den Gängen schnurgleich stehen.

Dabey ist aber diß in acht zu nehmen / daß solche Gärten-Feldlein / mehrertheils mit Stein-Obst / Kerschen / Weichseln / Amarellen / Zwetschgen / Maischen / Marillen / Pfirsing / Mirabalanien / etc. als mit Kern-Obst umfangen werden: und zwar aus dieser Ursach: damit die Lufft und Sonnenschein / denen in Feldlein wachsenden Früchten ungehindert könne zukommen: Deßwegen sollen die weit auslauffende Aepffel / und hochsteigende Birnbäume / im Garten an einen sondern Ort / da kein Feld / sondern wo Wasen ist / gesetzt werden. (Forts. folgt.)

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Der Zimmergarten im Winter.

Die winterliche Zeit des Licht- und Luftmangels in Verbindung mit den oft plötzlich wechselnden Temperaturverhältnissen der Wohnräume erfordert von der Blumenpflege eine ganz besondere Liebe und Sorgfalt, und weit schwieriger als zur triebfreudigen Sommerszeit sind jetzt die kulturellen Voraussetzungen zu erfüllen, die die verschiedenen Zimmerpflanzen-Arten zum gedeihlichen Fortkommen erfordern. Möglichst gleichmäßig geregelte Temperaturen und sorgsames Gießen in Verbindung mit reichlicher Lüftung und Beseitigung aller sich einnistenden pflanzlichen und tierischen Schädlinge gelten jetzt als die wichtigsten Kulturerfüllungen. Die am Tage auf normale Wärme zwischen 14—16 Grad temperierten Räume sollen auch während der Nacht auf 8—10 Grad erwärmt bleiben; und wo dies bei starker Außenkälte nicht möglich ist, muß abends aller Pflanzenwuchs von den Fenstern weggeräumt und in Ofennähe aufgestellt werden; ergeben sich hierbei Schwierigkeiten, so sind zwischen Pflanzen und Fenstern mehrere Lagen Zeitungspapier auszubreiten oder eigens beschaffte Pappen als bewährte Kälteschutzmittel aufzustellen. Auch die Aufstellung von Schalen mit warmem Wasser zwischen dem Pflanzenbestand hat sich als Frostwehr bestens bewährt.

Werden am Tage die Zimmer gelüftet, so ist darauf zu achten, daß keine Pflanze von Zugluft gestreift wird, da diese für ihre organische Gesundheit von großer Schädigung sein kann. Die Regeln des Gießens werden jetzt weit mehr als im Sommer lediglich durch das vorhandene Wasserbedürfnis bedingt; eine generelle Anweisung läßt sich hierfür nicht geben. Entscheidend kommen dabei in Betracht zunächst die abweichenden Pflanzenarten selbst, dann deren mehr oder weniger sonnige oder schattige Standplatz, der veränderliche Temperatur- und Luftwechsel, der jeweilige Trieb-, Gesundheits- und Ernährungszustand und der je nach Pflanzenart anders zusammengesetzte Kulturboden aus leichter oder schwerer Erde. Alle diese Umstände muß der Pflanzenfreund richtig zu- und gegeneinander abzuwägen verstehen, um danach das vorhandene Wasserbedürfnis richtig beurteilen zu können. Im allgemeinen gilt indessen auch im Winter die Gießpraxis, die Pflanzen einmal ordentlich austrocknen zu lassen und dann gründlich zu begießen, als durch zu häufiges Bewässern in ge-

Digitized by Google

ringen Mengen die Gefahr des „Versauerns" der Erde heraufzubeschwören. Auf alle Fälle ist aber Gießwasser, das sich in den Untersätzen oder auf den Böden sogenannter „Paradetöpfe" ansammelt, immer schnellstens zu entfernen, da es sonst zu allen möglichen organischen Erkrankungen in der Pflanzenstruktur Anlaß gibt.

Das Gießwasser soll beim Verbrauch auf Zimmerwärme temperiert sein (allerdings auch nicht wesentlich höher!), was entweder durch längeres Stehen in dem betreffenden Raume oder durch Zugießen von warmem Wasser erreicht wird. Kalkhaltiges und in der Regel viele mineralische Stoffe mitführendes Brunnen- oder Leitungswasser muß außerdem zur Ausscheidung derselben durch etwas Pottasche oder kohlensaueres Kali weicher und zweckdienlicher gemacht werden.

Ferner ist es erforderlich, alle Zimmerpflanzen mindestens einmal wöchentlich von den in der trockenen Luft besonders angehäuften Staubablagerungen gründlich zu reinigen. Zu diesem Zwecke werden die Blätter der Blütenpflanzen (Alpenveilchen, chinesische und japanische Primeln, Kamelien, Begonien usw.) einzeln mit einem weichen Schwamme feucht abgewaschen, die Blattpflanzen aber gemeinschaftlich in eine Wanne gestellt und dann von oben her mit erwärmtem Wasser gründlich unter die Brause genommen, damit die Blattporen als die notwendigen Atmungsorgane ständig geöffnet bleiben und der Saftumlauf nicht gehemmt wird.

Ganz besonders vernotwendigt sich diese Reinigungsarbeit bei solchen Pflanzen, die in Räumen mit Gasbeleuchtung untergebracht sind, und zwar durch den sich in der Praxis herausgestellten Umstand, daß sich durch die Verbrennungsgase schmierige Ablagerungen bilden, die Blatt und Blüten schließlich krustenartig einschließen und außerordentlich schädigend auf die organische Gesundheit der Pflanzen einwirken. Bessere und kulturempfindliche Pflanzen erreichen denn auch selten in gasbeleuchteten Räumen eine hohe Lebensdauer, da selbst die dichteste Rohrverlegung bei dem Verbrennungsprozesse schließlich Gase entweichen läßt, die aber von keinem Pflanzenwuchs vertragen werden.

Unliebsame Plagegeister an den Pflanzen sind zur Winterszeit infolge unzureichender Lüftung verschiedene Blattlausarten und bei den Palmen auch die wollige Schmierlaus und die braune Schildlaus. Lassen sich die Blattläuse durch Bestreuen mit Tabakstaub und Eintauchen der befallenen Pflanzen in 20prozentige Quassiabrühe, gut schäumende Seifenlauge oder in verdünnte Tabaksjauche verhältnismäßig leicht vertreiben, so erfordert die Unschädlichmachung der Schild- und Schmierlaus mühsame Arbeit, da sich diese zumeist zwischen den unzugänglichsten Pflanzenteilen, so namentlich bei Palmen an den unteren Blattstielen und den Herzblättern, festsetzen und hier einzeln abgesucht werden müssen, um die Brutherde wirksam zu zerstören. Sind sie mit den bloßen Fingern nicht zu erreichen, so muß ein flachgeschnittenes Stäbchen zur Hilfe genommen werden.

Eine ständige Kontrolle erfordern auch die im Keller überwinterten Balkon- und Gartenpflanzen. An frostfreien Tagen ist ihr Standplatz gründlich durchzulüften und etwaige faule Blätter oder sich an den Triebgliederungen bildende Fäulnisherde sind sorgsam zu beseitigen. Die blattharten Dekorationspflanzen sind auf ihren Feuchtigkeitsgehalt zu prüfen und eventuell einmal ordentlich zu begießen und dann abzulüften, damit das etwa versprengte Gießwasser gut abtrocknet. E. Gg.

III. Monats-Kalender.

November.

Pflanzungszeit für Kern- und für Beerenobst. Ebenso Düngungszeit. Aprikosen- und Pfirsichspaliere durch Verhängen mit Tannen- und Fichtenreisig vor Frostschaden schützen. Von Beerensträuchern und Quitten Stecklinge machen (man schlägt sie bundweise ein, Johannis-, Stachel- und Himbeeranlagen vorbereiten. Alle etwa be-

Digitized by Google

schädigten Einfriedigungen wieder herstellen. Die Stämme und Aeste der Obstbäume von alter Borke reinigen, ebenso von Moos, Flechten, Schwämmen. Hexenbesen entfernen. Kalkmilchanstrich.

Im Gemüsegarten alle Kohlstrunke herausziehen und verbrennen (sicherstes Mittel gegen die Kropfkrankheit — Hernie — des Kohls). Spargelpflanzen möglichst tief im Boden abschneiden und gleichfalls verbrennen (sicherstes Mittel gegen Spargelrost und Spargelfliege. Das Land tief graben und rauh liegen lassen. Düngung. Die meisten Wintergemüse sind nun alle im Einschlag: Gemüsegrube oder Keller. Die Gemüsegrube nahe am Haus; denn man muß ihr im Winter schnell den nötigen Bedarf entnehmen können. Zweckmäßig: überdachte Grube (Zutritt bei jeder Witterung, das Gemüse gegen Nässe von oben geschützt). In richtig angelegter Gemüsegrube hält sich das Gemüse besser und bleibt frischer und schmackhafter, als im schlechten Keller. Eine tiefe Grube ist natürlich wärmer und das Gemüse liegt frostgeschützter als in einer flachen Grube; also nicht unter 60 cm tief; wenn der niedrige Wasserstand es erlaubt: sogar noch tiefer, aber nicht über einen Meter breit, da es in einer breiten Grube leichter als in einer schmalen friert. Blumenkohl ohne ausgebildete Blumen bringt man in ein tiefes Mistbeet unter Glas, in feuchtem Sand eingeschlagen und feucht gehalten; wenn die Blumen auch nicht groß werden, so sind sie doch zu Suppen gut verwendbar. Die Küche keinen Tag ohne Schnittpetersilie! Deshalb jetzt die kleineren Petersilienwurzeln in Töpfe und die so besetzten Töpfe im Winter am Küchenfenster. Rote Rüben beim Einernten ja nicht beschädigen, sie bluten und verlieren ihre Farbe. Sellerie, wenn keine stärkeren Fröste, bis in den November stehen lassen. Auch das Einernten der verschiedenen Kohlarten nicht zu früh, sie wachsen noch.

Aus dem Ziergarten alles, was den deutschen Winter nicht aushält, ins Winterquartier. Die zarteren Gewächse sind natürlich schon längst geborgen. Derzeit werden noch Palmenlilie, Aukuba, Evonymus, Lorbeer, Oleander, Kirschlorbeer usw. draußen sein. Höchste Zeit, auch diese Pflanzen jetzt zu bergen. Mit dem Decken der Rosen kann man immer noch zuwarten; trifft je nach Witterung auch für Rhododendron, Tritoma usw. zu. Im Garten düngen und umgraben. Den Komposthaufen umstechen. Kompost auf den vorher noch geschnittenen Rasen. Bei den Zimmerpflanzen stets auf Sauberkeit sehen und daß alles Welke und Verdorrte sofort entfernt wird.

IV. Schädlings-Kalender.

November.

Die Leimringe gegen den Frostspanner muß man immer wieder visitieren und wenn nötig nachstreichen. Gegen Blutlaus möge nachgelesen werden „Obstbau", Augustheft, S. 125. Was gegen Monilia zu tun ist, kann aus „Obstbau", Oktober, S. 146 ersehen werden. Ausputzen und Kalkanstrich: ein bekanntes gutes Mittel gegen Schädlinge; dabei aber nicht versäumen, alles Abgeputzte, Moos, Flechten, Rindenstücke zu verbrennen. Auf Hexenbesen und Schwämme wurde schon oben aufmerksam gemacht.

Bekannt ist oder sollte wenigstens sein der Zusammenhang zwischen Heckenschnitt und Vogelschutz. Jetzt und gerade jetzt ist es immer noch Zeit, lebende Hecken zu schneiden. Der Sommer ist hierzu unter Umständen ungeeignet, vor allem mit Rücksicht auf den Vogelschutz. Winters, wo die Pflanzen entblättert sind, können Lücken in den Hecken leicht gefunden und durch Nachpflanzung usw. rechtzeitig ausgebessert werden. Bei dem Heckenschnitt im frühen Sommer werden zahlreiche Nester nützlicher Vögel entweder vernichtet oder aber mindestens durch Freistellung der bewohnten Nester gestört. Hierdurch werden die Vögel veranlaßt, ihre Gelege zu verlassen, oder die jungen Vögel fallen, soweit sie nicht sonst zu Grunde gehen, jeglicher Nachstellung anheim.

Digitized by Google

Außerdem stehen im Winter Arbeitskräfte zur Verfügung — im Sommer fehlt es an solchen überall. Aus diesen Gründen hat der Landrat des Kreises Limburg bereits im November v. Js. in öffentlicher Bekanntmachung Aufforderung erlassen, nicht nur alle auf Gemeindeeigentum stehenden Hecken im Laufe des Winters beschneiden zu lassen, sondern auch allen Besitzern von Hecken auf Privatgrundstücken zu empfehlen, im Interesse des Vogelschutzes dieser Anregung zu folgen. Es wäre mit Freuden zu begrüßen, wenn auch bei uns in derselben Weise vorgegangen würde.

V. Brief- und Fragekasten.

G. B. in Sch. Sie haben ganz recht: „In wirklich obstarmen Jahren, wo Mostobst um teures Geld kaum erhältlich ist, sind ja die Mostrezepte — Obstbau Oktoberheft S. 158 — ganz gut angebracht, aber heuer trifft das doch nicht ganz zu." Die schon länger in der Redaktionsmappe steckenden Rezepte sind versehentlich und zur Unzeit aufgetaucht, und man hätte ruhig davor schreiben können: „Wie man heuer im Jahr 1914 Obstmost nicht machen soll." Freundlichen Gruß und Dank.

VI. Kleine Mitteilungen.

Ueber ein neues **Mittel zur Aufbewahrung von Obst** schreibt die „Frankf. Ztg.": Dieser Herbst hat uns eine solche Fülle von Obst beschert, daß es vielfach schwer hält, all den Reichtum an Früchten zu bergen und vor Fäulnis zu schützen. Da wird denn allgemein ein Verfahren zur Aufbewahrung des Obstes interessieren, das sich sehr bewährt hat Es besteht darin, daß die Früchte in kaltes Wasser getaucht werden, in dem drei Teile v. H. einer 40prozentigen Formaldehydlösung enthalten sind. Nach 10 Minuten werden sie herausgenommen und auf Drahtnetze gelegt, wo sie abtropfen und wieder trocken werden. Früchte mit weichem Fleisch, von denen man auch die Schale mit in den Mund führt, wie Trauben, Kirschen, Pflaumen, werden nach ihrem Aufenthalt in der Lösung noch fünf Minuten lang in klares Wasser getaucht, ehe man sie wieder trocknen läßt. Für Früchte mit hartem Fleisch, die gewöhnlich geschält gegessen werden, wie Aepfel und Birnen, ist diese zweite Waschung nicht geboten. Die Ergebnisse dieses Verfahrens sind außerordentlich erfolgreich. Das Formaldehyd wirkt sehr stark keimtötend und vernichtet sicher und in Kürze allerhand Pilze und andere Fäulniserreger, Bakterien und überhaupt alle Kleinwesen, die auf der Oberfläche von Früchten leben und deren Zersetzung einleiten. Vergleichende Versuche haben auch gezeigt, daß die so behandelten Früchte durchaus gesund bleiben und noch vollkommen genießbar sind, während anderes Obst, das ohne weiteres aufbewahrt wurde, schon längst schimmlig geworden war. Im allgemeinen tritt eine Zersetzung bei Kirschen schon nach sieben Tagen und bei Birnen nach zehn Tagen ein. Das Bedenken, daß die Früchte bei dieser Behandlung zwar erhalten bleiben, aber für den Verbrauch minderwertig oder gar gesundheitsschädlich werden könnten, scheint unbegründet zu sein, da nach den bisherigen Erfahrungen das Formaldehyd von der Oberfläche der Früchte vollständig wieder verdunstet. Demnach könnte die Behandlung sogar beliebig oft wiederholt werden und so eine Erhaltung der Früchte für sehr lange Zeit gewährleisten." Probieren! F.

Vom Säuregehalt der Obstfrüchte. Was an den verschiedenen Früchten oder Obstsorten geschätzt wird, richtet sich nach dem Geschmack des einzelnen Menschen, der danach auch seine Auswahl zu treffen pflegt. Der eine liebt den eigentümlichen Birnengeschmack, der für andere wiederum dies Obst herabsetzt. Ferner wollen einige die Früchte saftig, aber recht säuerlich haben, andere dagegen so süß wie möglich. Das aber kann man wohl sagen, daß gerade der Säuregehalt des Obstes seinen eigentümlichen Wert ausmacht, denn ohne ihn würden wahrscheinlich nur kindische Leckermäuler Gefallen daran finden. Viele Obstsorten werden freilich außerdem vor dem Verspeisen noch mit Zucker versetzt,

Digitized by Google

aber die Säure des Obstes hat gerade die Eigenschaft, sich durch Zucker nicht überdecken zu lassen; vielmehr wird behauptet, das Aroma, zu dem auch die Säure gehört, käme z. B. bei Erdbeeren durch den Zucker erst recht heraus. Der Apfel hat der wichtigsten Obstsäure den Namen gegeben, denn auch in Pflaumen und Kirschen besteht die Säure scheinbar ganz aus Apfelsäure, die sich übrigens zum größten Teil in freiem Zustand und nicht etwa in einer chemischen Verbindung vorfindet. Anders steht es mit dem Beerenobst. Johannisbeeren enthalten stets Zitronensäure; daneben kommt Apfelsäure vor, aber nicht immer. In Stachelbeeren dagegen finden sich große Mengen beider Säuren nebeneinander. Die schwach bemerkbare Säure der Bananen und auch die der Dattelpflaumen besteht wiederum aus Apfelsäure, was ein feiner Gaumen wohl auch schon mit dem Geschmack wahrnimmt. Die Granatäpfel und Warzenmelonen haben nach den bisherigen Untersuchungen nur Zitronensäure ohne Apfelsäure, ebenso wahrscheinlich die Wassermelone, der Pfirsich und die gewöhnliche Quitte. In der Preißelbeere sind Apfelsäure und Zitronensäure gemischt. Die rote Himbeere ähnelt der Johannisbeere, indem sie auch Zitronensäure, vielleicht mit Spuren von Apfelsäure enthält. Eine große Mannigfaltigkeit weisen die Brombeeren auf, indem sie bald nur Zitronensäure, bald nur Apfelsäure, bald beide Säuren in sich schließen. Ueber die Art der Aprikosensäure hat man sich bisher überhaupt noch nicht mit Sicherheit schlüssig machen können, wahrscheinlich ist bei ihnen auch Weinsteinsäure im Spiel. Ebenso unsicher bleibt die Säure der Heidelbeere. Es gibt übrigens auch Birnen, die wenig oder gar keine Apfelsäure enthalten, dafür aber Zitronensäure.

Zum Kapitel **Vogelmord in Welschland** wurde unlängst dem „Schw. M." von einer Heilbronner Leserin geschrieben: Es war im vorletzten Oktober in Lugano, wo ich mit einer alten Freundin aus Italien zusammentraf. Wir sahen uns das Straßenleben an und kamen auf den Markt, wo ich mit Erstaunen an jedem Stand dicke Büschel einer federigen Masse hängen sah. Bei näherer Betrachtung bemerkte ich, daß es nichts als kleine Vögel waren, lauter liebe alte Bekannte, die da dutzendweise in Sorten aufgebunden waren. Nicht nur unser biederer Spatz war in Mengen vertreten, nein, auch Distelfinken, Rotschwänze, die reizenden Meisen, Rotkehlchen, Amseln, Goldammern, ja, alles was wir in unsern Gärten und Wäldern mit Liebe hegen. Ich sprach mein Befremden unverhohlen aus, denn, wenn ich auch wohl wußte, daß unsere Singvögel in Italien gefangen und verspeist werden — daß es in solchen Mengen und so ungeniert geschähe, hatte ich nicht für möglich gehalten. Meine Freundin, eine warmherzige, ideal gesinnte Frau, erwiderte zu meiner Ueberraschung ganz ruhig: „Ja, was willst du denn? Wir fangen und verspeisen freilich alle Vögel, die wir bekommen können. Ich kenne eine auf dem Lande lebende Dame, die mir kürzlich erzählte, daß sie monatelang kein Fleisch kaufen lasse, da ihr Gärtner genug Vögel bringe, die in Netzen gefangen, nicht geschossen werden, denn das letztere wäre viel zu teuer und mühsam. Aber sag mir doch — fuhr sie fort — ihr Deutschen eßt doch auch z. B. alle Fische, die ihr aus Flüssen und Seen bekommen könnt? Ist das etwas anderes?" Darüber hatte ich nun freilich noch nicht nachgedacht. Ein merkwürdiger Vergleich immerhin und echt italienisch. (Die Antwort ist rasch gegeben: Wir Deutsche treiben in unseren Flüssen keine Raubwirtschaft, sondern sorgen durch eine vernünftige Fischzucht für den Nachwuchs. D Red.) — Außerdem — fügen wir hinzu — haben wir noch nie gehört, daß Fische auf Obstbäume klettern und diese von allen möglichen Schädlingen befreien, daß also Fische land- und volkswirtschaftlich aktiv tätig wären, in ähnlicher Weise, wie dies bei unserer einheimischen Vogelwelt der Fall ist. Auch haben wir noch niemals vernommen, daß die Fische so lieblich singen könnten, wie unsere Singvögel — von sonstigen Gemütswerten zu schweigen, über die der Germane mit dem Romanen nie und nirgends einerlei Meinung sein wird.

F. **Fische als Wetterpropheten.** Der Einfluß des Wetters auf die Tierwelt ist schon oft untersucht worden. So wurden hier im vorigen Jahr die Ergebnisse der Forschungen mitgeteilt, die H. Philippsen (Flensburg) über Vögel als Wetterpropheten (s. Obstbau 1913, Heft 8) angestellt hat. Ueber den Einfluß des Wetters auf die Bewohner des Wassers liegen noch wenig Beobachtungen vor, obgleich die Frage noch oft gestellt wurde, ob das Wetter einen Einfluß auf die Fische ausüben kann und ob sie gleichfalls imstande sind, einen Witterungswechsel vorher zu empfinden. Herr Philippsen hält dies, wie er im „Prometheus" ausführt, für sehr wahrscheinlich. Da das Wasser in seiner physikalischen Beschaffenheit von der Luft stark abhängig ist, so scheint es wohl möglich, daß auch die Wassertiere Wetterpropheten sein können. Die Lufttemperatur teilt sich dem Wasser ziemlich schnell mit, damit hängt aber bis zu einem gewissen Grade die Dichtigkeit des Wassers zusammen, und es ist wohl außer Zweifel, daß die Fische beides empfinden können. Aber die Dichtigkeit des Wassers hängt auch von dem Luftdruck ab. (Bei Schwimmblasenfischen hängt der Auftrieb mit

Digitized by Google

dem Luftdruck zusammen.) Aehnlich wie bei niedrigem Barometerstand in der Atmosphäre ein Auftrieb stattfindet, wird es auch im Wasser sein, wo die verschiedenen Gase aus dem Boden aufsteigen und eine Trübung des Wassers verursachen; dies scheinen sicher die Fische zu empfinden und damit auch die Witterungserscheinungen, die mit niedrigem Luftdruck in Verbindung stehen. Umgekehrt wird auch ein hoher Barometerstand auf das Wasser einen Einfluß ausüben und somit auch auf die Fische. Die Witterung vermag also wohl einen Einfluß auf die Fische auszuüben. Dem Angler ist es z. B. bekannt, daß vor einem Gewitter Hechte, Aale, Barsche und Brassen gerne beißen. Da vor einem Gewitter stets das Barometer fällt, so ist das Benehmen der Fische sicher damit in Zusammenhang zu bringen. Reiches Material zur Beobachtung geben im Sommer die Schollen in den flachen Wattenströmen an der Nordseeküste. Erfahrene Fischer ziehen aus dem Benehmen der Fische einen Schluß auf die Witterung, der selten trügt. Wie bekannt, sammeln sich zur Ebbezeit alle Fische in den seichten Prielen der Watten, wo sie mehr oder weniger tief im Sande liegen und von den Wattenfischern gefangen werden. Aber Lage und Benehmen der Tiere sind nicht immer gleich, und man findet bald heraus, daß dies mit dem Wetter im Zusammenhang steht. Bei gutem und beständigem Wetter liegen die Fische ruhig, tief im Sande, der Fischer hat dann bequemes Fangen und bringt reiche Ausbeute mit heim. Stellt im Herbst bei ruhigem Wetter sich Kälte ein, so liegen die Fische so tief im Sande, daß sie nur mit einer Harpune herausgeholt werden können, und im Winter ziehen sie alle in das tiefe Meer. Aber nicht immer liegen die Fische so ruhig, selbst wenn das Wetter schön ist. Manchmal kommt es vor, daß die Ströme direkt von Fischen wimmeln, aber trotz aller Kunst läßt sich kein Tier fangen, wie wild fahren sie bei der kleinsten Bewegung davon; der Fischer weiß, daß dann ein Unwetter mit Sturm kommen wird. Ganz ähnlich benehmen sich die Fische vor einem Gewitter. Jedesmal ist alsdann das Barometer stark gefallen. Sturm und Gewitter stehen ja mit einem barometrischen Minimum in Verbindung, und es ist nicht zweifelhaft, die Fische den veränderten Luftdruck empfinden können, und das schon zu einer Zeit, wo wir mit unsern Sinnesorganen noch keine Spur von einem Witterungswechsel merken können. An den Nordseeküsten tritt eine Aenderung des Wetters gewöhnlich zurzeit der Springfluten ein, und um diese Zeit sind die Fische besonders unruhig. Auch das Eintreffen der täglichen Flutwelle empfinden sie vorher bereits dann schon, wenn die etwas vorauseilende Flutwelle der Atmosphäre eintrifft. Nun bleibt es immerhin zweifelhaft, ob sie den Eintritt der atmospärischen Flut empfinden oder ob sie die Zeit kennen, zu der ihnen täglich der Tisch neu gedeckt wird. Vielleicht wirken beide Faktoren zusammen. Eigenartig ist das Benehmen der Fische vor dem Regen. Eine Aenderung ihres Benehmens ist vorher nicht zu erkennen, aber mit Eintritt des Regens sind sie alle sofort verschwunden. Wahrscheinlich ist es das Geräusch des niederplätschernden Regens, das sie verscheucht, aber es ist ungewiß, ob sie sich in das tiefe Wasser flüchten oder sich tief in den Sand betten. Man kann mit Sicherheit annehmen, daß nicht nur die Schollen, sondern auch andere Fische ein ähnliches Benehmen zeigen, doch sind diese schwer zu beobachten.

Flugblätter.

„Grundblatt der empfehlenswertesten älteren und neueren Apfel- und Birnsorten Württembergs“, herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum IV. Obstbautag in Heilbronn. Neueste (VII.) Auflage.

„Die Behandlung des Tafelobstes, Ernte, Sortierung, Verpackung, Versand und Aufbewahrung, mit einem Anhang über Post- und Bahnvorschriften und die wichtigsten Handelsgebräuche“, herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum VI. Obstbautag in Ehingen a. D.

Beide Broschüren können vom Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, zu nachfolgenden Preisen bezogen werden:

Von 2—100 Stück	per St. 10 Pfg.	600—1000 Stück	per St. 7 Pfg.
100—300 „	„ „ 9 „	über 1000 „	„ „ 6 „
300—600 „	„ „ 8 „	bei freier Zusendung.	

Bei Einzelverkauf ist das Porto (3 Pfg.) in Briefmarken der Bestellung beizufügen.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion verantwortlich: **Karl Hußmann** in Gutenberg. — Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 12. | **Stuttgart, Dezember.** | **1914.**

Für unsere Ausmarschierten.

Der Vereinsausschuß hat in seiner heutigen Sitzung beschlossen, an die im Felde stehenden **aktiven** Mitglieder einen Weihnachtsgruß zu senden. Um dies bewerkstelligen zu können, wird um **alsbaldige** Mitteilung solcher Adressen auf beiliegender Postkarte gebeten.

Den 18. November 1914. Vorstand: **Fischer.**

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Sonntag den 28. Februar 1915** findet im **Bürgermuseum** (Langestr. 4) in Stuttgart eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** zu einer gemeinschaftlichen Besprechung verschiedener Fragen auf dem Gebiete des Obstbaus und zur Vorbereitung der Generalversammlung statt.

Diesen Beratungen schließt sich dann präzis 2 Uhr im gleichen Lokal die

Generalversammlung

an. Die Tagesordnung wird im Februarheft bekannt gegeben.

Anträge und Wünsche sind spätestens bis zum 20. Dezember an das Vereinssekretariat einzusenden.

Stuttgart, den 20. November 1914.

Der Ausschuß.
Vorstand: Fischer.

In Rücksicht auf die Kriegsverhältnisse muß in diesem Jahre unsere Weihnachtsfeier unterbleiben.

Herein in den Württembergischen Obstbauverein!

In dieser schweren Kriegszeit haben nicht wenige Vereine ihre Tätigkeit eingestellt oder unterbrochen. Die Versammlungen fielen aus, die Vereinszeitschriften stellten ihr Erscheinen ein.

Unsern Obstbautag haben wir ja auch ausfallen lassen und die hiefür maßgebenden Gründe seinerzeit in diesen Blättern mitgeteilt. Unsere Zeitschriften dagegen erscheinen unverändert im Krieg

Digitized by Google

wie im Frieden und die gesamte Vereinstätigkeit hat in diesen schicksalsreichen Monaten eher zu- als abgenommen (wenn wir nur an die dankbar anerkannte Liebestätigkeit in Obst im ganzen Land erinnern). Die Fortdauer dieser Tätigkeit hängt damit zusammen, daß der Württembergische Obstbauverein ein gemeinnütziges vaterländisches Werk im strengsten Sinn dieses Wortes treibt.

Unabhängig vom feindlichen Ausland — das muß die Losung sein auf möglichst allen Gebieten des Lebens und Schaffens, des Handels und Wandels, des Säens und Erntens! Das trifft nicht am wenigsten und durchaus nicht zuletzt zu auch auf dem Gebiet des Obstbaus. Wie viel gutes schwäbisches Geld ist nur in den letzten Jahren nach dem feindlichen Frankreich hinübergetragen worden für den einzigen Handelsgegenstand Mostobst! Welch ungeheure Summen im Lauf der Jahre sind hiefür nach „neutralen" Ländern ausgewandert, die schließlich mit uns gehen, weil es uns gut geht, und gegen uns gehen, sobald es uns schlecht ginge! Von französischen Sorten, französischem Baumschnitt, französischen oder englischen oder gar japanischen Gärten, was alles uns vor noch gar nicht langer Zeit durchaus vorbildlich und unfehlbar schien, bis herab zum Russenapfel und zum gelben Japangeschmack! Wenn's nur von auswärts kam und womöglich mit ausländischem Namen getauft war, dann war's „prima"! Die deutschen und schwäbischen Bäume und Gärten und Baumschulen mochten hintendrein marschieren.

Das ist schon anders geworden und muß noch ganz anders werden. Die deutschen und in erster Linie die schwäbischen Baumschulen sind „prima" geworden. Unsere württembergische Sortenwahl gilt draußen im Reich und darüber hinaus in weiten Kreisen als mustergültig. Und mag's auch noch da und dort fehlen (und es fehlt auch!) — ohne Selbstruhm dürfen wir doch sagen: es geht vorwärts im Obstbau Württembergs, vorwärts in besonnener Art auf sicherem Weg. Hege und Pflege des Obstbaums, Ernte und Verwertung der Früchte, Auslese und Anbau des Besten, emsige Tätigkeit in Wort und Schrift und Beispiel — das sind nur einige Punkte, die man dem heutigen obstbautreibenden Schwabenland gutschreiben muß.

Und wer geht voran auf dieser Bahn und ebnet sie seit mehr als einem Menschenalter? Das war und ist unser Württembergischer Obstbauverein! Sein oberster Grundsatz von jeher: „Für die Heimat!" Die immer treu eingehaltene Richtungslinie: „Fürs Volk!" Mit Dankbarkeit erkennt der Verein die Unterstützung an, die ihm von jeher durch die K. Regierung des Obstlandes Württemberg zuteil wurde, und die Förderung, die er von eifrigen Freunden aus allen Kreisen der Bevölkerung hat erfahren dürfen. Jetzt gilt es, diese Kraft zu mehren und zu stärken; und das geschieht dadurch, daß der Verein immer mehr Mitglieder gewinnt. Es ist gerade diesmal nicht schwer, neue Mitglieder zu werben; denn abgesehen von den vielen andern Vorteilen, die der Verein, wie bekannt, aus reichem Füllhorn über seine Mitglieder ausschüttet, ist es diesmal die Willkommgabe, die jedem jetzt neu eintretenden Mitglied frei in die Hand gegeben wird: das 280 Seiten umfassende, schön bebilderte „Württembergische Obstbuch" in seiner neuesten (2.) Auflage. Der Mitgliedsbeitrag wird allein durch dieses Buch mehr als aufgewogen. —

Pflanzt und pflegt Bäume! Setzet Obstbäume dreimal und zehnmal soviel in dieser Kriegszeit als zuvor im Frieden! Wählt weise die Sorten! Hegt Nützlinge und vertilget Schädlinge! Prediget den Obstgenuß in jeglicher Form als gesund für Leib und Seele! Erntet mit kluger Hand und verwertet mit kühlem Verstand! Seid einig mit warmem Herzen und steht zusammen, dann seid ihr stark und macht das Vaterland stark und frei vom feindlichen Ausland!

Das sei unsere Parole in diesem Kriegsjahr! Und wer mit ihr einverstanden ist, der trete „furchtlos und treu" dem Württembergischen Obstbauverein bei: jeder ein Baustein weiter am selbständigen, auslandsfreien Aufbau unseres Heimatlands und des deutschen Vaterlands auf diesem so überaus wichtigen Gebiet!

Digitized by Google

I. Praktischer Obstbau.

Der Pfirsich „Früher Alexander".

Von Bruno Schönfelder.

(Mit 2 Abbildungen.)

Der Pfirsich, den unsere heutigen Abbildungen in vorzüglicher Weise darstellen, ist eine der amerikanischen Pfirsichsorten, die bei uns den Pfirsichverbrauch eingeführt und den Pfirsichanbau lohnend gemacht haben. Diese Amerikaner erfreuen sich weniger ihres Geschmackes, als ihrer Frühreife wegen der allgemeinen Wertschätzung. Das Edlere wird später nicht so gesucht und so gut bezahlt, wie im Anfang das Geringere. So ist jeder Züchter und Gartenbesitzer gezwungen, Frühsorten anzupflanzen, um Verdienst zu finden. Einen deutschen Frühpfirsich gibt es nicht, und deshalb müssen wir zu den Amerikanern greifen, die sich außerdem durch regelmäßige Fruchtbarkeit und große Widerstandsfähigkeit auch in weniger günstigen Verhältnissen auszeichnen.

Die Zeiten sind vorüber, wo der feine französische Edelpfirsich allein herrschte, und für den Pfirsich die schönste Spalierlage ausgesucht wurde, an der er dann mit scheuer Andacht gepflegt und gehegt, mit großer Liebe und wenig Verstand in strenge Formen gedrängt und durch Beschneiden und Binden derartig beunruhigt wurde, daß es tatsächlich eine Kunst war, Früchte zu erzielen. Es waren dann allerdings Prachtstücke in Geschmack, Geruch, Form und Farbe, die zu teuren Preisen stückweise bezahlt wurden — aber verdient wurde nichts! Jetzt ist der Pfirsichbuschbaum im allgemeinen ein einträglicher Obstbaum, der seine kurze Lebenszeit von 12—15 Jahren durch zeitigen und regelmäßigen Fruchtertrag einholt. Auch der immer noch verhältnismäßig gute Preis der Früchte trägt zum Gewinn bei.

Tatsächlich waren die Amerikaner unsere Lehrmeister, sie legten Pflanzungen von einer Ausdehnung an, die bei uns unmöglich ist. Keine Spa-

Amerikanische Pfirsichfarm mit Zwischenkulturen.

Digitized by Google

Pfirſich (Amygdalus Persica) Sorte Frühe Alexander.

liere, keinen Schutz irgend welcher Art, nur günſtige Lage kannten ſie. Buſchbäume mit kurzem Wurzel- und Aſtſchnitt, die dann nach Belieben wachſen konnten, wurden gepflanzt, großzügige Bodenpflege und Schädlingsbekämpfung eingeführt und alles mit ſtaunenswertem Erfolg. Wieweit Klima und Boden hierzu beitrugen, können wir von hier aus nicht beurteilen.

Digitized by Google

Eine der bewährtesten amerikanischen Sorten ist der „Frühe Alexander", der in seiner Reife die Erdbeere ablöst, und damit eine Lücke in der Fruchtfolge ausfüllt, die dem Liebhaber und Händler bisher unangenehm war. Der Baum ist anspruchslos, wächst gut und trägt früh und regelmäßig. Die Früchte sind groß, mehr breit als hochgebaut und besitzen eine einseitige, tiefe Furche, die sie in ungleiche Hälften teilt. Die gelblichgrüne, an der Sonnenseite stark karminrot gefärbte Haut ist ziemlich derb und von feinwolligem Flaum überzogen. Das etwas gelbliche Fleisch ist sehr saftreich, hat einen süßweinigen, angenehmen Geschmack, und löst sich schwer vom Stein, ein Nachteil, den alle frühe Sorten besitzen.

Es gibt aber auch noch einen (echten) Alexanderpfirsich, eine deutsche Sorte, die allerdings bei uns sehr selten geworden ist, dagegen in Südtirol und Oberitalien fast ausschließlich als Ausfuhrfrucht gezogen wird. Dieser löst sich leicht vom Stein, aber sonst ist er nicht so empfehlenswert. Die Früchte sind weniger groß und schön und reifen erst, wenn bessere und edlere Sorten vorhanden sind. Man bestelle, um nicht falsch bedient zu werden, ausdrücklich „Frühen Alexander".

Er wird nur als Buschbaum gezogen, Spalier wäre Verschwendung, und erhält nur den üblichen starken Rückschnitt beim Pflanzen; der weitere Schnitt beschränkt sich auf das Auslichten zu eng stehender Zweige und das Entfernen vertrockneter Äste, eine Eigentümlichkeit aller Pfirsichsorten.

Kräuselkrankheit und Blattlausbefall treten nur vereinzelt auf und der Gummifluß macht sich nur mäßig bemerkbar, natürlich nur bei Einhaltung der unbedingt notwendigen Kulturerfordernisse. Durch die Empfehlung dieses Pfirsichbaumes soll nicht einem allgemeinen Anbau das Wort geredet werden, als ob nun Pfirsiche überall gebaut werden könnten, denn auch diese kräftige, widerstandsfähige Sorte verlangt gewisse Vorbedingungen: durchlässigen, warmen, kalkhaltigen Boden, letzteres durch reichliches Kalken auch ersetzbar, und warme, sonnige, etwas geschützte Lage. Obwohl der Pfirsich zur Zeit der Fruchtausbildung viel Wasser und auch Dunggüsse gebraucht, kann bei undurchlässigem feuchtem Boden sein Holz nicht ausreifen, es muß im Winter erfrieren; starker Gummifluß tritt gleichfalls schwächend ein. In zugiger, ungeschützter Lage fallen die sich naturgemäß sehr früh entwickelnden Blüten den Nachfrösten zum Opfer. Im unseligen Jahr 1911 z. B. hatte der Spätfrost um die Mitte Mai an meinem frei und ungeschützt stehenden Buschbaum alle schon haselnußgroßen Früchte vernichtet, während die übrigen vier Bäumchen, von denen nur eines durch die Hauswand direkt geschützt war, eine Ernte von über 350 Stück (ohne die gestohlenen) erbrachten.

Was ist im Obstbau jetzt unbedingt notwendig?

Bei der Generalversammlung am 2. Februar in Stuttgart gehaltenes Referat von Garteninspektor Schelle-Tübingen*).

Das ominöse Jahr 1913 ist in vielen Dingen ein Unglücksjahr gewesen, so auch z. T. in der Landwirtschaft speziell in Wein- und Obstbau. Solange in Württemberg Wein gebaut wurde, ist noch niemals ein solches Mißjahr zu verzeichnen gewesen; der Geldwert des gesamten Weinerträgnisses dieses Jahres belief sich auf nur 527 077 Mark, gegen 1 Million in sonstigen schlechten Jahren, gegen 5, 10 und mehr Millionen in guten Jahren, wobei wir allerdings sehr in Berechnung ziehen müssen, daß der rapide Niedergang des Weinbaues in Württemberg, bezw. die erschreckende Verringerung der Weinbauflächen selbst in Gegenden, welche als zu den bessern gehörend betrachtet werden müssen, solch hohe Erträge von 10, 15—20 Millionen, wie solche vor Jahrzehnten verzeichnet werden konnten, für die Zukunft nahezu endgültig ausschließen. Ein Zustand, den ich als nationales Unglück bezeichnen möchte!

Dieses Unglück abzuwenden, stand und steht zur Zeit nicht in unserer Macht.

Auch für den württembergischen Obstbau war das Jahr ein Fehljahr, ja ein Unglücksjahr, besonders in den milderen Gegenden unseres

*) Das Referat konnte wegen Raummangel leider nur verkürzt wiedergegeben werden.

Digitized by Google

Landes. Nur in höher oder kälter gelegenen Landesteilen, in welchen die Vegetation noch nicht zu weit vorgeschritten war, also der Spätfrost nicht diesen schrecklichen Schaden anrichten konnte, wurde — sogar ein Glücksherbst erreicht. —

Den Gesamtwert des Obstertrags in Württemberg im vorigen Jahr war allerdings nur 1 020 123 Mark, womit derselbe erheblich hinter jenen früherer Jahre mit 3, 7—10 und 14 Millionen (z. B. 1902) zurückbleibt.

Hier mag aber gleich bemerkt werden, daß die amtlich so festgestellten Summen in der Hauptsache den Wert des Mostobstes in sich begreifen, dem württembergisches Tafelobst mit seinem doppelten, dreifachen und noch höheren Wert gegenübersteht. Tafelobst in seiner vorteilhaften Behandlung, wie es jetzt im Handel ist, ist ein Produkt neuester Zeiten. Ist die Tafelobstverwertung erst im ganzen Land in die richtigen Bahnen gelangt und werden dann Werterhebungen auf amtlichem Wege vorgenommen, dann werden sich ganz andere, gewaltig größere Summen zeigen.

Ferner entspringen die uns vorliegenden statistischen Verwertungen den amtlichen Aufnahmen von: Aepfel, (von welchen kein weiteres Land Deutschlands so viel erzeugt wie Württemberg), von Birnen, Pflaumen, Zwetschen und Kirschen, während alles andere Obst, das wir produzieren, hier nicht mitgerechnet wurde, das aber Summen zeitigt, die ganz respektabel wären oder sind.

Vergessen wollen wir auch weiter nicht, daß die Verkäufe unter der Hand sich der amtlichen, statistischen Berechnung entziehen, Verkäufe, welche wohl Tausende von Zentner betragen.

Im übrigen stehen bezw. beruhen auch noch viele der amtlichen Notizen auf Angaben über Schätzungen in den verschiedensten Teilen des Landes und „Schätzen kann bekanntlich fehlen."

Durch das große Entgegenkommen der Behörden erhielt ich solch genaues statistisches Material, daß ich ziemlich mühelos berechnen konnte, wie hoch sich die Erträgnisse aus Wein- und Obstbau in den letzten zwei Jahrzehnten, bezw. in den letzten 22 Jahren also 1892—1913 stellten.

Der Kürze halber möchte ich hier nur das Gesamtergebnis angeben.

Der Geldwert der gesamten Weinerträgnisse aus den Jahren 1892—1913 betrug 233 386 138 Mark, welchem gegenübersteht in diesen Jahren der Geldwert der gesamten Obsterträgnisse mit 103 472 026 Mark — welche beiden Posten ein Verhältnis ergeben 1 : 2¼.

Ich habe nun die feste Ueberzeugung (nach allem, wie ich die Entwicklung, den früheren und jetzigen Stand des Weinbaues nach genauem Studium kenne, und wie mir dies fast ebenso genau vom Obstbau bekannt ist), daß für die Zukunft dieses Verhältnis in rascher Folge immer mehr zugunsten des Obstbaues sich gestalten wird.

Es ist bekannt, daß die Regierung alle Entwicklungszweige des Staates in maßgebenden Verhältnissen kräftigst fördert und unterstützt, Kunst, Schule, Industrie und Gewerbe, Landwirtschaft usw., bei welch letzterer sachgemäß Weinbau und Obstbau eingerechnet werden.

Durch bereits erwähnte gütige Vermittlung bin ich auch in den Besitz statistischen Materials einer Uebersicht über die zur Förderung des Obst- und Weinbaues, der Reblausbekämpfung, sowie der Rebenveredlung, der Weinbauschule und der Weinbauversuchsanstalt Weinsberg bereitgestellten Staatsmitteln in den Jahren 1891—1912 gekommen.

Daraus ergibt sich, daß sich die Staatsbeiträge beliefen in genannten Jahren für Obstbau auf 164 000 Mark; für Weinbau an sich auf 174 800 Mark; für die Rebenveredlungsanstalt in Offenau (1907) auf 45 680 Mark; für die Weinbauschule Weinsberg auf 375 950 Mark; für die Weinbau-Versuchsanstalt: auf 195 300 Mark.

Nun kommt noch ein schwerer Posten, um so schwerer, als 1. sein Bestehen sich nicht umgehen läßt, trotzdem man oft vor einer Sisyphusarbeit steht, und 2., weil dieser Posten durch reichsgesetzliche Bestimmung eingestellt werden muß — es ist der Betrag für die Reblausbekämpfung: derselbe betrug 980 820 Mark!

Stellen wir alle Posten zusammen, und das Jahr 1913 dazu, weil auch die Obsterträgnisse

Digitized by Google

pro 1913 mitberechnet wurden, so ergibt sich, wenn wir die von den Kammern neuerdings für die Bekämpfung der Rebenschädlinge genehmigten, wenn auch noch nicht ganz ausbezahlten 140 000 Mark mit hereinziehen, eine Gesamtsumme für Förderung des Weinbaues von 2021440 Mark, dem 175000 Mark des Obstbaues gegenüberstehen.

Ziehen wir das Verhältnis zwischen beiden, so ergibt sich ein solches von 1:11,5. Rechnen wir das Jahr 1913 mit ferner sehr großen Ausgaben nicht mit, so erhalten wir das Verhältnis von 1:10,8. Berechnen wir nur einen Jahrgang, also etwa 1912, so ersehen wir ein Verhältnis von 1:9,9. Gehen wir aber noch einen Schritt weiter und ziehen sogar den „Muß-Posten" der Reblausbekämpfung ab — obwohl er eben nun doch zum Erhalt unseres Weinbaues unbedingt gehört —, so ergibt sich selbst hier noch ein Verhältnis von 1:4,8, pro 1912 berechnet: von 1:5!

Das Verhältnis der **Erträge** aus Obst und Weinbau war wie $1:2^1/_4$, dem nun also die staatlichen Beiträge, selbst wenn wir den Reblausbekämpfungsposten ausschalten, wie 1:4,8 bezw. 1:5 gegenüberstehen!

Wollen wir die Behauptung vertreten — und wir müssen dafür eintreten, — daß der Obstbau im Verhältnis dem Weinbau gleichberechtigt ist, dann aber auch gleichberechtigt vom Staate gefördert und unterstützt werden sollte, so ergibt sich, wenn wir dies auf den staatlichen Beitrag beziehen, nun eine Förderungssumme von 25000 Mark pro Jahr. Würden wir den Reblausbekämpfungsposten noch mitnehmen, so entstünde nahezu eine doppelt so hohe Beitragssumme! Dazu wollen und dürfen wir uns heute aber nicht versteigen.

Jeder Obstzüchter wird es unbedingt unterlassen, nur im geringsten an die Bestrebungen des Staates für den Weinbau zu tasten; denn es handelt sich hier nicht nur um einen sehr wichtigen Erwerbszweig, den Weinbau, sondern es hängen auch selbst gegenwärtig noch Tausende von Existenzen davon ab.

Aber ebenso darf uns Obstzüchter das Verlangen nach einer staatlichen größeren Unterstützung des Obstbaues in Württemberg auch nicht abgesprochen werden, darin sind wir wohl ebenso einig.

Es heißt eigentlich Eulen nach Athen tragen, wenn ich hier ausführlich kommentieren würde, ob dem Obstbau höhere Unterstützung notwendig ist. Allein hinweisen möchte ich doch nochmals auf die Wünsche, wie ich solche in meinem Vortrag auf dem Obstbautage in Heilbronn, dann wiederholt im württ. landwirtsch. Blatte, sowie in unserem Organ, dem „Obstbau", niedergelegt habe. Aber fragen wir z. B. auch noch des weiteren etwa unsere Obstbauschulen, ob — um nur einen Punkt herauszugreifen — ob die Erweiterung ihres Lehrplanes in einer Reihe wichtiger Punkte nicht sehr erwünscht und notwendig wäre? Ferner: wo haben wir eine mit wissenschaftlichen Einrichtungen versehene Obstbauschule, analog der praktisch und theoretisch so segensreich wirkenden Weinbauschule Weinsberg? Vor Jahren frug ich beim k. Direktorium in Hohenheim an, ob es nicht möglich wäre, für die Beantwortung längst und dringend wartender, wohl nur auf wissenschaftlichem Wege zu beantwortender Fragen im Obstbau: z. B. über Blattfallkrankheit, Krebs ꝛc. ꝛc. eine eigene Kraft am „Pflanzenphysiologischen Institut" dortselbst anzustellen? — Ich erhielt den Bescheid, daß dies zur Zeit untunlich sei. —

Wo haben wir eine Obstbau-Versuchsanstalt analog der Weinbau-Versuchsanstalt? — Nirgends in Württemberg! Warum sollte Hohenheim nicht in dieser Beziehung erweitert werden können? Oder warum könnte es nicht an Weinsberg angegliedert werden?

Eine unbedingte Notwendigkeit sind diese Institute für uns Obstzüchter, denn der einzelne Obstzüchter kann sich wohl unmöglich erfolgreich mit den angegebenen Punkten befassen.

Und nun steht neuerdings das württembergische Unterland, stehen die Weingärtner vor uns und vor dem Staat und rufen um Rat und Tat, damit sie nicht untergehen! Sie wollen Obst bauen, da der Wein längst vielerorts nicht mehr lohnt!

Im Mittagsblatt Nr. 570 des „Schwäbischen Merkur" (vom 6. Dez. 13) erschien ein sehr beherzigenswerter Aufruf: Wie helfen wir

Digitized by Google

unserem Weingärtnerstand? — In demselben ist auf eine etwaige Verarmung der Weingärtner als einen unersetzlichen Verlust hingewiesen, und betont, daß wohl nur durch die Ausdehnung unseres Obstbaus hier Abhilfe geschaffen werden kann. — Nach weiteren Mitteilungen über die riesigen, sich immer steigernden Einfuhren von Obst aller Art in Deutschland appelliert der Einsender an sämtliche interessierten Kreise, vom Ministerium bis zu der einzelnen Gemeinde, doch diese ebenso dankbare als bedeutungsvolle Aufklärungsarbeit zu leisten. Der Aufruf schließt mit den Worten: „So aber, wie die Verhältnisse im Weinbau heute liegen, können sie auf die Dauer nicht bleiben. Sie sind nachgerade eine schwere, drückende Sorge für unsere Volkswirtschaft geworden. Darum, Hand ans Werk!" Diesen Aufruf wollte ich im Schwäbischen Merkur ausführlich beantworten, hielt es aber dann für besser, ihn hier in die Besprechung zu ziehen.

Wir haben die Hand am Werk, das wissen Sie alle. Allein unserer Hand fehlt eben bei vielen Ausführungen der kräftige Hebeldruck des Armes, um rasch und überall eingreifen zu können.

Der württemb. Obstbau-Verein, stark verbreitet über das ganze Land, wirkt in bewundernswerter Weise äußerst befruchtend auf die ganze Entwicklung des Obstbaues, im letzten Jahrzehnt auch besonders auf den rationellen Obstbau ein, und seine ausführenden Persönlichkeiten, insonderheit der Vereinssekretär, überbieten sich in Obstbautätigkeit.

Die k. Zentralstelle für die Landwirtschaft hat 2 Obstbau-Sachverständige ernannt, welche ihre sehr ersprießliche Tätigkeit ständig entfalten. Aber jeder der Herrn Sachverständigen hat 2 Kreise Württembergs unter sich, wobei der eine Sachverständige auch noch solcher des Weinbaues ist. — Es ist ja die reine Unmöglichkeit, allen Anforderungen in solch riesigem Wirkungskreis auch nur zur Hälfte gerecht werden zu können. — Und nun kommt dieser Notschrei aus dem Unterland! Und da fehlen uns die Männer, die nicht nur raten, sondern auch taten können!

Nicht von heute auf morgen. Hier ist jahrelange Arbeit notwendig.

Versuchend sind schon viele Gemeinden vorgegangen, ohne sachverständigen Rat; aber ein Blick in diese mit Obstbäumen angepflanzten Weinbauareale zeigt dem kundigen Mann, daß allein schon bei der Anpflanzung die Sache verpfuscht wurde, auf eine Menschengeneration hinaus verpfuscht ist! —

Um hier vorteilhaft und auch für die Zukunft eingreifen zu können, ist es eben jetzt eine nicht mehr zu umgehende Forderung, daß die notwendigen Hilfsmittel, ständige Hilfsmittel, zur Verfügung gestellt werden.

Der württemb. Obstbau-Verein wird wie bisher mit eigenen Mitteln seine große Wirksamkeit weiter betreiben.

So bleibt uns also noch der zweite große Wunsch übrig, daß es einer K. Zentralstelle für die Landwirtschaft möglich gemacht wird, für den Obstbau in Württemberg so zu wirken, wie es der Wert desselben, wie es die Umstände, nicht nur in gegenwärtiger Notlage der Weingärtner, sondern auch in Zukunft überhaupt, erfordern.

Wir haben es vergangenes Jahr erfahren dürfen, daß die Kammer der Abgeordneten bei einer kleinen Forderung — Freund Sommer von Beizkofen war ja hiebei so dankenswert tätig — in allen Fraktionen ihr Wohlwollen und ihr vollständiges Verständnis für die Wichtigkeit des Obstbaues in Württemberg einmütig zum Ausdruck brachte.

Da habe ich nun die feste Ueberzeugung, daß wenn wir — es sei dies nur ein Vorschlag — etwa eine Denkschrift an sämtliche Abgeordnete beider Kammern, insonderheit aber an die der Landwirtschaft mehr oder minder nahestehenden Mitglieder, senden, enthaltend eine genaue Erklärung der Sachlage des Obstbaues in Württemberg, daß diese Herren dann gewiß für eine kräftige, zweckdienliche Erhöhung des Etats für die Forderung des Obstbaues in Württemberg zu gewinnen sein werden.

Ein weiteres Moment kommt noch in Betracht. Unsere Nachbarstaaten, welche unser Land — ehemals die Obstkammer Deutschlands genannt — um seinen Obstbau beneiden, weil sie den hohen volkswirschaftlichen Wert des Obstbaues überhaupt erkannt haben, machen die weitgehendsten

Digitized by Google

Anstrengungen, großen Obstbau in ihr Land zu bekommen. Ich will nur Hessen, Bayern und Preußen nennen, von welchen z. B. die beiden letztgenannten Staaten: Bayern ca. 98 000 Mark und Preußen 500 000! Mark in den jährlichen Etat zur Förderung des Obstbaues eingestellt haben. Und der deutsche Pomologenverein erhält vom Staat außerdem noch 30 000 Mark! Sorgen wir beizeiten, daß wir nicht, wie in so manchen andern Dingen, von den Nachbarländern überholt werden!

Hier mitzuhelfen möchte ich nicht allein den Ausschuß des württ. Obstbauvereins und dessen verdienstvollen Vorstand, sondern alle Obstzüchter und Obstbaumfreunde bitten, dringend bitten, mit allen Kräften beizusteuern, zu helfen, daß wir die besprochenen Ziele erreichen. Nicht nur unser Wille muß dies sein, nein, das ist auch unsere Pflicht!

Für unsere guten Freunde, die Meisen.

Was der Vogelschutz für den Obstbau bedeutet, das hebt auch die neue Auflage unseres „Württembergischen Obstbuchs" Seite 197 ff. in anerkennenswerter Weise hervor. Über den gesetzlichen Vogelschutz haben diese Blätter den Stand der Dinge nach der gegenwärtigen Gesetzgebung in Heft 10 (Oktober) 1914 S. 152 ff. mitgeteilt. So beschränken wir uns hier auf einige Bemerkungen und Winke, die deshalb zeitgemäß sein dürften, weil man die Nistkästen für die Meisen mit Vorteil jetzt schon aufhängt, damit sich die Meisen daran gewöhnen. Ebenso wird man die Fütterungsgelegenheiten schon derzeit aufmachen und aufstellen, damit die Vögel sich mit ihnen vertraut machen und die Plätze kennen und sofort aufsuchen können, wenn die Zeit der Not kommt.

Es ist klar, daß diese Futterplätze jederzeit zur Einkehr bereit und gerichtet und vor Nässe und Wind möglichst vollständig geschützt sein müssen. Ein Schuppen, eine Veranda u. dergl. ist vorzüglich. Als regen- und sturmsicheres Fütterungsgeräte haben wir nun schon seit einigen Jahren die Meisendose „Antispatz" im Gebrauch: hat sich ausgezeichnet erprobt und ist, wie der Name schon sagt, auch spatzensicher. Womöglich steckt man einige Fichtenzweige in der Nähe des Fütterungsorts auf; die Fichten sind die Lieblingsbäume der Meisen. Sie sind für sie die deutlich sichtbaren und freundlich einladenden Wegweiser zum Futterplatz, der Wirtshausschild. Man hüte sich aber dabei, diese Zweige in unmittelbare Berührung mit dem Futtertisch zu bringen, sonst spazieren die Mäuse auf diesen grünen Brücken herüber und die Vögel haben das Nachsehen.

Hanfsamen ist wohl das beliebteste Meisenfutter (nicht gebrochen!). Ebenso Sonnenblumenkerne. Dazu Speck, Talg, Knochen 2c. Ja nicht zu viel und nicht bei milder Witterung — die Meisen sollen nicht faul werden, sondern auch fleißig schädliche Insekten vertilgen! Wir wollen ja keine gemästeten Meisen, sondern wuselige Insektenfresser. Mit Kartoffelfütterung — auch getrocknet oder gebraten — an Meisen konnten wir uns nicht befreunden, weil nämlich tatsächlich die Meisen sich nicht leicht damit befreunden mochten. Und die werden schon wissen, warum? Zweifellos gesundheitsschädlich und Durchfall verursachend.

Daß die „abgelegten" Christbäume mit Nutzen noch als Futterbäume verwendet werden können (in flüssigen Talg getaucht 2c.), wurde früher schon in diesen Blättern mitgeteilt. Man denke zu Ende dieses Christmonats daran!

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Winterschutz der Rosen.

Noch jetzt habe ich meine Rosen oben; und das ist erst nichts Besonderes, am wenigsten, wenn der Spätherbst so lang dauert und der eigentliche Winter so spät anfängt*) (was wir namentlich auch unsern braven Feldsoldaten gegönnt haben — man denkt ja doch gegenwärtig

*) Geschrieben vor der Novemberkälte! Vom 20. Nov. ab wurde es bekanntlich anders!

Digitized by Google

bei allem an den Krieg!). Aber die Regel gilt überhaupt: die Rosen nicht zu früh decken, sondern so spät wie möglich. Die Hochstämme kann man ja schon anfangs November zur Erde niederbiegen, damit sie's „lernen" und sie nicht in gefrorenem Zustand — was sehr bedenklich und gefährlich wäre! — niedergebogen werden müssen. Bricht übrigens mal ein Rosenstamm und bricht er nicht ganz und gar ab, so kann in den meisten Fällen noch durch Schienen mit Holzstäbchen, Verschmieren mit Lehm und Kuhfladen und starken Verband geholfen werden. Bei Gelegenheit des Niederbiegens nimmt man dem Bäumchen auch gleich das Laub; die Blätter faulen ja doch nur über Winter.

Deckt man endgültig, sei's nun im November, ei's erst im Dezember, so merke man sich als obersten Grundsatz: trocken, nicht feucht bette die Rose über Winter! Darum ist es am besten, die Rosen auf den Boden, nicht unter den Boden zu legen; kann man einen Gartenweg als Unterlage benützen, so wird das das Beste sein. Wenn nicht, dann eben das Beet; während das Auflegen auf Grasboden weniger anzuraten ist (oder wenn doch, dann eine Schicht trockenen Sand auf den kurz geschnittenen Rasen und erst darauf die Rosen). Auf die Kronen der so oder so zu Boden gelegten Rosen legt man Fichten- oder Tannenzweige und macht einen Hügel aus Gartenerde darüber, der etwa 25—30 cm hoch sein darf. Bei feuchtem und schwerem Boden nimmt man an Stelle von Gartenerde Sand. In jedem Fall muß dieser Deckungshügel so gebildet sein, daß er alle Rosenzweige bedeckt und schützt und daß das Wasser ablaufen kann. Auf diese Weise wäre die Krone genügend geschützt.

Der Rosenstamm ist aber auch recht empfindlich gegen Kälte, umsomehr, je stärker er beim Niederlegen gebogen wird. Somit bedecke man ihn auch mit Nadelholzzweigen oder wickle ihn mit Rupfen gut ein. Wo der Stamm sich nicht biegen läßt, zieht man einen bodenlosen Sack über die Krone bis herab mindestens handbreit unter die Veredlungsstelle, bindet den Sack unten am Stamm zu, füllt ihn mit Torfmull und bindet ihn gefüllt auch oben zu. Selbstverständlich ist die Befestigung am Pfahl.

Trotz des Niederlegens der Kronen in die Erde oder des Einbindens derselben in Leinwand oder auch in Stroh erfrieren häufig Rosen. Für diesen Fall wäre zu empfehlen, die Rosensträucher künftig nach den ersten Fröſten, wenn sie ihre Blätter vollständig abgeworfen haben, natürlich an einem frostfreien Tage, sorgfältig auszuheben und in einem trockenen, kühlen, lichten Keller einzuschlagen. Mitte April werden die Rosen an einem bewölkten Tage wieder an ihren alten Platz gesetzt. Sie fangen bald an zu treiben und entwickeln ihren gewohnten Blütenflor; Schaden ist bei sorgfältiger Behandlung nicht zu befürchten. Die Arbeit des Aushebens und Einsetzens ist, namentlich wenn die Stöcke 2—3mal verpflanzt worden sind, sehr leicht, doppelt, wenn man Drahtgittertöpfe verwendet, und hat keinerlei Gefahr für das Leben des Stockes.

Das Aufdecken der im Freien überwinterten Rosen (das wird die Regel sein) wird bei wärmerer Witterung schon Mitte März erfolgen dürfen. Nämlich nur das Aufdecken! Mit dem Aufrichten und Aufbinden eilt es noch nicht so sehr; da darf es schon April werden. Sollte es nach dem Aufdecken der Rosen wieder scharf gefrieren, so deckt man sie mit etwas Tannenreisig zu, das man zu diesem Zweck in der Nähe liegen ließ. Bei dauerndem Sonnenschein gleich nach dem Aufdecken wird es gut sein, die Rosen mit Moos bedeckt zu halten.

Im Pflanzenkeller.

Das Wintergemüse beansprucht seinen besonderen Raum im Keller und in diesem Raum darf kein Platz sein für starkriechende Stoffe, als z. B. Erdöl oder Käse ꝛc. Eine solche Nachbarschaft gibt wie dem Most, so auch jedem Gemüse einen schlechten Beigeschmack.

Häufige und regelmäßige Lüftung ist notwendig, sowie es die Witterung irgendwie erlaubt. Das Gemüse hält sich um so länger und ist um so frischer im Geschmack, je mehr es frische Luft erhält. Wärmegrad: 2—8° C.

Was welkt und fault, muß stets sofort entfernt werden. Wer faulende oder auch nur welk

Digitized by Google

gewordene Blätter am Gemüse läßt, darf sich nicht wundern, wenn bald alles angesteckt wird und welkt und fault. —

Lüftung braucht der Keller auch als Obstkeller. Immer wieder soll (nach der „Schweizer. Obst- u. Gartenbauztg.") der Obstkeller gelüftet werden, jedoch nie länger offen gelassen werden, als zur Erhaltung einer gesunden Luft notwendig ist, da durch anhaltenden und kräftigen Luftwechsel den Früchten nur Wasserstoffe entzogen werden und sie daher nur vorzeitig zum Einschrumpfen neigen. Die Temperatur im Obstkeller soll annähernd auf den Gefrierpunkt bezw. bis zu 2 Grad darüber hinaus reguliert werden; eine höhere Temperatur ist zu verwerfen, da eine solche nur den Lagerungs- und Reifevorgang beschleunigt und den vorzeitigen Zerfall des Fruchtfleisches zur Folge haben kann. Bei strenger Außenkälte schadet es der Güte der Früchte nichts, wenn auch die Temperatur im Obstkeller zeitweise auf 1—2 Grad unter Null sinkt; zwar erstarrt das Obst dann, es gefriert, aber es erfriert nicht. Erfrieren des Obstes kann erst eintreten, wenn die Temperatur bis zu 7 Grad unter Null sinkt. Dadurch bilden sich im Fruchtfleisch Eiskristalle, durch welche dasselbe in einen glasigen Zustand übertritt; dadurch wird eine Trennung und Tötung der Zellenwände herbeigeführt; es bilden sich braune Flecke, wodurch die Frucht für den Roh- und Ganzgenuß wertlos wird und nur noch für Mostzwecke Verwendung finden kann. Erfrorene Früchte verlieren ihre natürliche Farbe und Festigkeit; sie werden weich, mehlig und breiig und bleiben nicht selten durch und durch in einem glasigen Zustande. —

Die im trockenen Keller aufbewahrten Blumenknollen bedürfen auch des Nachschauens, ob nicht Fäulnis oder Schimmelbildung eingetreten ist. Dahlienknollen sollten in ganz trockenem Aufbewahrungsraum ganz leicht feucht aufbewahrt werden; ebenso Cannaknollen, wenn sie anfangen wollen, einzuschrumpfen. Auch Begonienknollen dürfen von Zeit zu Zeit ganz leicht überbraust werden, Gladiolenknollen wollen nicht zu warm; wenn zu warm, dann treiben sie schon im Februar wieder aus.

III. Monats-Kalender.

Dezember.

Pflanzet Obstbäume! Das gilt in der Jetztzeit mehr als je. Hätten wir nicht in den meisten Gegenden des Landes ein gutes Obstjahr gehabt, so wären wir bei diesem fast völligen Abschluß vom Ausland in recht große Not gekommen. So aber geht's und ging's auch ohne — Frankreich! Aber für künftige Zeiten brauchen wir **mehr Obstbäume**, um unsern Bedarf decken zu können, unabhängig von Freund und Feind im Ausland. Darum pflanzet Obstbäume! Jetzt im Dezember natürlich lieber nur so, daß wir zwar unsere benötigten jungen Obstbäume von den sich unter die Kontrolle unseres Vereins stellenden, ausgezeichneten heimischen Baumschulen beziehen und sie bis zur Pflanzung im Frühjahr in gutem Einschlag halten. Ueber die Pflanzung selbst lese man im neuen „Obstbuch" S. 74 aufmerksam nach.

Alles vorbereiten für den Frühjahrssatz. Für die ausgeworfenen Pflanzgruben wirkt das Durchfrieren über den Winter ganz ausgezeichnet.

Fort mit dürrem Astwerk! Abgängige alte Bäume ausroden und — keinen neuen Baum an dieselbe Stelle pflanzen! Sorgfältiger Wundenverstrich hinter größerer Säge- und Schnittfläche.

Im **Gemüsegarten**: beim Rosenkohl im Garten den Boden handhoch mit Laub überdecken; über das Ackersalatbeet Fichtenzweige leicht breiten. Rigolen, Düngen. Bestellzettel machen. Zäune flicken.

Im **Ziergarten**: Rosen decken, wer's bis jetzt mit dem Drobenlassen riskiert hat. Und man kann's meistens ohne viele Gefahr wagen. Aber nur trocken und nicht feucht. Heckenpflanzen lüften und sauber halten. Die Stubenpflanzen sachgemäß pflegen und sich nochmals gesagt sein lassen, was im vorigen Heft hierüber zu lesen war („Obstbau", November, Nr. 11, S. 171 ff.). Nach Zaun oder Hecke sehen und ausbessern.

Digitized by Google

IV. Schädlings-Kalender.

Dezember.

An Nistkästen für unsere Nützlinge, die Singvögel, nicht bloß denken, sondern sie schon jetzt bestellen und anbringen (s. neues „Württ. Obstbuch", Seite 197 ff.). Wer Johannis- (oder Marien-) Käferchen schutzsuchend umherkrabbeln sieht, versetzt sie als kluger Mann oder als gescheite Frau auf den Blumentisch: sie räumen auf mit Ungeziefer.

Pflug und Egge, diese so nützlichen Geräte, können im Ackerfeld auch Obstbaumschädlinge werden: die von ihnen bedrohten Bäume durch drei, mit Latten verbundene Pfähle schützen. Wer seine im Freien stehenden Bäume nicht mit Drahthosen versieht — dem ist gegen Hasen- und Schafschaden halt gar nicht zu raten! Kalkmilchanstrich bei milder Witterung schützt vor Frost und Ungeziefer. Raupennester — Brut und Eier: ins Feuer! Ganz und gar splintkäferige Bäume je bälder je besser entfernen (über den Splintkäfer s. „Württ. Obstbuch", S. 171): wegen Verbreitung und Ansteckung geradezu gemeingefährlich.

Beim Baumputzen, besonders beim Abscharren von toter Rinde und Moos und Flechten merke: ein großer Teil der Obstbaumschädlinge befindet sich winters auf Stamm und Aesten, wo sie unter der abgestorbenen Rinde oder auch unter den darauf wuchernden Flechten und Moosen gegen die Unbilden des Winters sicheren Schutz finden. Da die meisten nach Eintritt von einigen warmen Tagen schon gegen Ende des Winters wiederum „lebig" werden, so darf mit dem Abkratzen (mit Baumkratzer oder Rindenscharre). bezw. mit dem Abbürsten (mit Messingdraht- oder Wurzelbürsten) oder Abreiben (mit rauhen Lappen) nicht zu lange gezögert werden; auch versäume man nicht, Tücher um den Stamm herum und unter der Krone auszubreiten, damit das Abschabsel sicher aufgefangen wird und samt dem darin steckenden Ungeziefer dem Feuertode überantwortet werden kann. Hierbei wird eine Menge von Rindeninsekten (einschließlich Schild- und Blutläuse) vernichtet; auch werden hierbei viele Splint- und Holzschädlinge tötlich verletzt oder deren Gänge entdeckt, so daß man sie ausschneiden oder mit Drähten herausbacken und vernichten kann (z. B. den gefährlichen Weidenbohrer). Mischt man dem auf das Abkratzen folgenden Anstrich des Stamms und der größeren Aeste mit durch Wasser verdünntem Baummörtel, bestehend aus $^2/_5$ gesiebter Lehmerde, $^2/_5$ Rindsfladen und $^1/_5$ Kalk, etwa den 20. Teil Steinkohlenteer bei, so vernichtet man ein ganz beträchtliches Schädlingsheer.

Wenn wir noch zur Vogelfütterung ermahnen, so geschieht das nicht als etwas Neues, aber als etwas Notwendiges und für jeden Baum- und Tierfreund Selbstverständliches. Die Vögel sind für erwiesene Guttat dankbarer als oft die Menschen — wobei man, wenn man an Japaner und Konsorten denkt, nicht lang zu suchen braucht.

Auch der Kampf gegen das Pflanzenungeziefer ist ein Kampf gegen das feindliche Ausland: weniger Schädlinge, mehr Obst, weniger Abhängigkeit von Welschen und Gelben!

V. Brief- und Fragekasten.

Frage. An einem Apfelbaum von etwa 1 m Umfang hat sich etwa 40 cm über dem Wurzelhals eine Stelle gebildet, aus welcher unter starkem Druck Saft ausfließt. Die Vermutung, daß ein Weidenbohrerloch vorliege, hat sich nicht bestätigt. Versuche, durch Rindeneinschnitte und Verstreichen den Ausfluß zum Stillstehen zu bringen, waren vergeblich. Pf. B.

Antwort. Es ist ein Fehler beim Umpfropfen anzunehmen, so daß durch eine schlecht geschützte Stelle Wasser ins Mark eindringt. —

Hierzu teilt uns der Herr Anfrager weiter mit: Da Frage und Antwort vielleicht auch andern wertvoll sein kann, so teile ich die Antwort mit, wornach der Saftaustritt am Stamm davon herrühren kann, daß beim Umpfropfen eine Astwunde entstanden sei, durch welche Regenwasser von oben eindringe. Die Heilung der Wunde sei also nicht durch Verstreichen der Wunde, sondern durch Aufsuchen und Abschließen der schadhaften Stelle zu bewirken. Daraufhin habe ich den Baum sofort untersucht und gefunden, daß beim Umpfropfen ein Ast so abgesägt war, daß unterhalb der Gegend eine schadhafte Stelle blieb, unter welcher ein zweiter Ast war. Dieser Astwinkel bildete einen förmlichen Trichter, durch welchen das Regenwasser direkt dem Kern zugeleitet wurde, nach welchem zu sich schon eine beträchtliche Höhlung gebildet hatte. Ich lasse das Loch sofort mit Zement schließen und hoffe den Baum damit zu retten.

H., 23. Okt. 1914. Pf. B.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich: Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Inhalts-Verzeichnis des Jahrgangs 1914.

	Seite
Zum neuen Jahr 1914	1
Nachruf an Landesökonomierat Mühlhäuser, Landesökonomierat Fecht, Postrat Albert Burckhardt	81
Nachruf an Oberamtsbaumwart Giray	97
Nachruf an Kgl. Hofgarteninspektor Wilhelm Hering	129
Nachruf an Kaufmann Ferdinand Groß-Stuttgart	161
Pomologie.	
Geflammter Kardinal	49
Madame Verté	130
Praktischer Obstbau.	
In der Blüte hart!	3
Zu eng!	4
Stauden	4
Was man im Gemüsegarteun winters nicht sehen soll	6
Obsteinfuhr nach Württemberg	7
Der Obstbau vor 250 Jahren 13.38.54.73.107.118.168	
Konservenindustrie und Obstsorten	18
Acht haben auf die Einmachfrüchte!	21
Auslichten	22
Feldbepflanzung mit Obstbäumen und landwirtschaftliche Unterkultur	23
Mindestpreise für 1914er Ernte	24
Wer ein Geranium hat	25
Nutzung eisenbahnfiskalischen Geländes für den Obstbau	26
Die Obstbaumdüngung mit Latrinendünger	26
Die Ausdehnung des Obstbaues ist für Württemberg von größter Bedeutung	33
Spritzet gegen Schorf (Fusicladium)!	34
Ein sehr beachtenswerter Vorschlag	37
Zur Amselplage	37
Obstbauliche Lehren des Jahres 1913. 50. 66. 83	
Hilfe — durch Obstbau!	70
Lebende Beeteinfassungen	72
Rhabarber in der häuslichen Verwertung	72
Schöner von Boskoop als Buschbaum	82
Winke für den Gemüsegarten	87
Topfpflanzendüngung	88
Vereinsgärten	97
Birnenabfall	100
Winke für erfolgreiche Pflanzenpflege	100
Das Frauenherz, eine alte Gartenzier	101
Feinde im Gemüsegarten	102
Notizen über Blüte 1914	103
Auf unsere Eingabe an die K. Generaldirektion der württ. Eisenbahnen	105
Unsere Eingabe an den deutschen Reichstag	105
Die Beförderung von Obst	105
Ueber die Obsternteaussichten in Württemberg	106
Der Apfelbaum — der deutsche Baum	106
Dem Heckenverwüster	108
Große lange Lotkirsche (Schattenmorelle)	113
Schutz der Früchte durch Düten	114
Ueber Frostwiderstandsfähigkeit der Apfelsorten	115
Kranke Obstbäume	117
Baumschulkontrolle	131
Das Artikelschreiben und seine Wirkung	134
Nützliche Kleinigkeiten im Obstgarten	137
Eisenbahn und Vogelschutz	139
Anpflanzung von Obstbäumen in und an Kasernen	139
Meine Obstertragsaufzeichnungen	145
Grindfäule	146
Obstkonserven	147
Die Ueberwinterung von Speisekartoffeln für den Haushalt	149
Friedrich d. Gr. und der preußische Obstbau	151
Welche Vögel sind durch das neue Vogelschutzgesetz geschützt?	152
Ein Apfelbauminvalide	161
Die Quitte	163
Noch einmal der Birnenabfall	164
Der Obstgenuß in der Kriegszeit	164
Vom Anbau der schwarzen Johannis- und Ahlbeeren	166
Unschöne Erinnerungen an eine schöne Sommerfrische	168
Der Pfirsich „Früher Alexander"	179
Was ist im Obstbau jetzt unbedingt notwendig?	181
Für unsere guten Freunde, die Meisen	185

Digitized by Google

Seite

Im Blumen- und Gemüsegarten.

Blumenstecklinge 119
Wie sollen unsere Hausfrauen die Bohnen einmachen? 120
Tulpen und Tazetten 140
Gemüse für den Winter 141
Balkon- und Blumenbeetpflanzen zu durchwintern 154
Gemüse für die Armee 155
Der Zimmergarten im Winter 171
Winterschutz der Rosen 185
Im Pflanzenkeller 186

Vereins-Angelegenheiten.

Vollausschußsitzung vom 22. Nov. 1913 . . 7
Neuordnung der Gebäudebrandversicherung . 10
Monatsversammlung 27
Obstbaukurse 28
Obstbauwiederholungskurs für Baumwarter . 28
Berichtigung der Mitgliederliste 29
Hauptversammlung des Württ. Obstbauvereins 39
Rechenschaftsbericht des Ausschusses . . 43. 56
An die Vorstände der Bezirks- und Lokalobstbauvereine 44
Jahresrechnung des Württ. Obstbauvereins . 57
Vollausschußsitzung vom 6. April 1914 . . 28

Seite

Beiträge zu Wiederholungskursen 75
Vollausschußsitzung vom 15. Mai 1912 . . 135
Zur Oberamts- und Gemeindebaumwartfrage 89
Unsere Zentralvermittlungsstelle 90
Nachtrag zum Mitglieder-Verzeichnis . . . 121

Monats-Kalender.

Januar S. 11, Februar S. 29, März S. 44, April S. 58, Mai S. 75, Juni S. 91, Juli S. 108, August S. 123, September S. 142, Oktober S. 157, November S. 172, Dezember S. 187.

Schädlings-Kalender.

Januar S. 11, Februar S. 30, März S. 45, April S. 59, Mai S. 78, Juni S. 92, Juli S. 109, August S. 124, September S. 142, Oktober S. 159, November S. 173, Dezember 188.

Literatur.

Seite 30, 61, 78, 94, 110, 126, 142, 159.

Brief- und Fragekasten.

Seite 13, 31, 46, 62, 174, 188.

Kleine Mitteilungen.

Seite 14, 32, 63, 79, 94, 111, 126, 143, 160, 174.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Herausgegeben vom Verein

unter der Redaktion

von

Karl Gußmann.

Fünfunddreißigster Jahrgang 1915.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württemb. Obstbauvereins, E. V.
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1915.

Digitized by Google

Frosteinwirkungen sicher zu schützen, und nur wo diese grundwertigen Voraussetzungen erfüllt werden können, wird die Vorratseinnahme von Winterkartoffeln den betreffenden Haushaltungen den erhofften wirtschaftlichen Nutzen bringen. Denn sobald die Temperatur des Ueberwinterungsplatzes nur ein Grad Minus zeigt, verwandelt sich ein Teil der in den Kartoffeln enthaltenen Stärke in Zucker, wonach sie den bekannten süßlich-widerlichen Geschmack annehmen und erst dadurch wieder genießbar werden, daß man die geschälten Knollen mehrere Stunden lang vor dem Gebrauch in kaltes Wasser legt. Eine völlige wirtschaftliche Entwertung der Kartoffelfrucht tritt aber schon ein, wenn sie einen Frost von 2—3 Grad Celsius erleidet, da dann das ganze Zellengewebe zerstört und infolgedessen das Fleisch starr und gläsern wird. Je zentraler sich die Temperatur in dem Lagerraum um den Gefrierpunkt bewegt, um so besser konservieren sich die Kartoffeln. Hiernach würden in erster Linie die Hauskeller als die geeignetsten Räume für Kartoffelüberwinterung in Betracht kommen, und auch im Freien hergerichtete Erdgruben (Mieten) sind für diesen Zweck brauchbare Einrichtungen; nur sind städtische, und insbesondere großstädtische Haushaltungen in den seltensten Fällen in der Lage, derartige zweckdienliche Einrichtungen zur Verfügung zu haben. Hier muß zumeist der Hausboden oder ein sonst verfügbarer Wirtschaftsraum an deren Stelle treten, und wenn in solchen Räumen nur entsprechende Behälter für die Aufnahme der Kartoffeln untergebracht und mit aufmerksamer wirtschaftlicher Sorgfalt behandelt werden können, so läßt sich auch hier eine erfolgreiche Ueberwinterung und speisewirtschaftliche Frischhaltung der Kartoffeln erzwingen. In solchen hauswirtschaftlichen Verhältnissen sind als Aufnahmebehälter in erster Linie mehr flache als hochgeformte, einfache oder noch besser doppelwandige, dicht gefugte Holzkisten mit festem Deckelverschluß zu wählen, und erst in Ermangelung dieser kommen auch gewöhnliche, mit passendem Deckel versehene Holztonnen in Betracht. Letztere lassen sich für den beabsichtigten Zweck insofern noch brauchbarer machen, als man zwei verschieden große Tonnen derart ineinanderstellt, daß der entstehende Zwischenraum mit Torfmull oder ähnlichem Material ausgefüllt werden kann, um dadurch eine kälteschützende Isolierwand für ihren Inhalt herzustellen. In diesen Behältern werden die Kartoffeln nun zu dünnen Schichten angeschüttet; müssen sie aus räumlichen Gründen höher angeschüttet werden, so ist eine wiederholte Umlagerung vorzunehmen, da sich sonst die Knollen bei längerer und zu dichter Lagerung erwärmen, und infolgedessen viel Feuchtigkeit ausschwitzen würden, was schließlich die Bildung von Fäulnisherden und Krankheitserscheinungen aller Art im Fleische mit sich bringt. Auch das vorzeitige Auskeimen ist hierbei eine unliebsame Folgeerscheinung, da dadurch bekanntlich eine chemische Auflösung der vorwiegend aus Stärkemehl, Fett, Eiweiß und Wasser bestehenden Aufbaustoffe in die weit weniger wirksamen Amide stattfindet, die den Nährwert der Kartoffeln nicht nur bedeutend verringern, sondern sie durch eine größere Ansammlung des giftigen Solanin unter der Schale sogar gesundheitsschädlich machen können. Handelt es sich nur um kleine Kartoffelvorräte, so läßt sich eine vorzeitige Keimung leicht dadurch vermeiden, daß man die Knollen völlig in Kohlenschlacke oder Asche vergräbt, sowie für möglichst niedere Temperaturen bis zum Gefrierpunkt Sorge trägt. Kellerlosen und raumbeschränkten Haushaltungen ist deshalb die Praxis zu empfehlen, im Herbste zunächst nur die Hälfte des eigentlichen Winterbedarfes an Kartoffeln einzunehmen und den Rest nach Weihnachten zu ergänzen, welche Rücksichtnahme beim Vorhandensein luftiger und kühler Keller, in denen die Kartoffeln in flachen Lagerungen angeschüttet und in bestimmten Zwischenräumen ruhestörend umgeschaufelt werden können, nicht erforderlich ist. — Selbstverständlich müssen die auf Wintervorrat zu nehmenden Kartoffeln absolut frei von inneren Erkrankungen und äußeren Beschädigungen sein, worauf bei der Selbsternte ebensosehr wie beim Ankaufe auf dem Markte zu achten ist. — Ebenso müssen sie sauber von Erde gereinigt und von der Luft gut abgetrocknet sein. Die etwa in Säcken hereingebrachten Kartoffeln sind sofort aus diesen zu entleeren, da die Knollen gerade nach der ersten Zeit der Ernte sehr ausdünsten

Digitized by Google

und sich dann leichter denn je Fäulnisstellen bemerkbar machen werden. — Bezüglich der einzulagernden Sorten ist der Nicht-Selbstzüchter völlig von den jeweiligen Marktsorten abhängig, und nur der eigene Anbau bietet die Garantie, die persönlich bevorzugte Sorte auf Wintervorrat zu nehmen. Da nebenher die feineren Kartoffelsorten wegen ihrer im allgemeinen geringeren Erträgnisse auch höhere Preise, als großstückige, im Anbau in der Regel aber ergiebigere Sorten bedingen, so spielt hierbei auch das wirtschaftliche Ein- und Auskommen eine nicht unbedeutende Rolle, so daß namentlich bei kinderreichen Familien oft die Menge und nicht die Güte der Knollen für einen bestimmten Preis ausschlaggebend bleiben wird. Nichtsdestoweniger sollte aber auch in den wirtschaftlich beschränkten Haushaltungen immer der Grundsatz Geltung behalten, stets eine feste, mehlige und wohlschmeckende, anstatt eine grobfleischige und wässerige, stärkemehlarme Kartoffel auf den Tisch zu bringen, da minderwertige oder gar schlecht schmeckende Knollen den Nährwert und die Bekömmlichkeit der ganzen Mahlzeit in Frage stellen können, also am Ende gesundheitlich mehr Schaden als wirtschaftliche Vorteile bringen.

Als selbstverständliche Voraussetzung möge dann schließlich noch erwähnt werden, daß zur Erreichung des in Frage stehenden Zweckes immer genügend transportables Deckmaterial in Form von Säcken, Strohmatten usw. zur Hand sein muß, um hiermit bei plötzlich eintretenden Frostperioden die Kartoffelbehälter bzw. die Lüftungseinrichtungen in den Lagerräumen kälteschützend verschließen zu können, was aber sofort wieder zu entfernen ist, wenn ein Umschlag in der Witterung eintreten sollte.

H. E. G.

Friedrich d. G. und der preußische Obstbau.

Seit alten Zeiten waren große Fürsten auch fast immer große Obst- und Gartenfreunde. Das trifft vor allem zu bei Friedrich d. Gr., und es ist (nach einem Aufsatz in der „T. R.") interessant, zu hören, wie der „Alte Fritz" den Obstbau in Preußen förderte.

Die Vorliebe Friedrichs d. Gr. für Obst ist hinlänglich bekannt. Trotz seiner sonstigen großen Sparsamkeit gab er gerade für Obst große Beträge aus. Als er im Jahr 1740 die Regierung übernahm, erließ er an sämtliche Kriegs- und Domänenkammern eine Zirkularorder, in der er bestimmte, daß „die Anpflanzung von allerlei Obstbäumen im ganzen Lande, wo es nur immer practicable, aufs möglichste poussiert werde. Künftighin solle nicht nur überall, nach jedes Orts Beschaffenheit, eine größere Quantität Obstbäume als bisher alljährlich zur rechten Pflanzzeit gesetzt, sondern auch vor deren Konservation und Fortbringung mit äußerstem Fleiße gesorgt werden."

In einer im Jahre 1743 erlassenen Order werden nicht nur sämtliche Dorf-, sondern auch Stadtgemeinden aufgefordert, auf allen sich eignenden Plätzen Obstbäume anzupflanzen. Den Gemeindebehörden wurde eine Strafe von zwölf Groschen für jedes Schock nicht gepflanzter Obstbäume angedroht. Damit aber die Bewohner der Dörfer mit geeigneten Bäumen versehen werden, bestimmte der König im Jahre 1752 durch ein Wirtschaftsreglement, daß in allen Dörfern Gemeindebaumschulen geschaffen werden sollten. Ebenso sollten die Bewohner der Dörfer Unterricht in der Obstbaumpflege erhalten. Aus der Pfalz ließ er eine große Zahl von Gärtnern kommen, denen die Leitung der Gemeindebaumschulen übertragen wurde. Infolge seiner vielen Reisen war es ihm denn auch möglich, sich von der Ausführung seiner Befehle zu überzeugen. Auch für die Bepflanzung der öffentlichen sogenannten Heerwege mit Obstbäumen durch die anliegenden Feldbesitzer trat er ein. Strenge Strafen standen auf den Baumfrevel, ebenso wurde die Beschädigung von Obstbäumen schwer geahndet. Die Bestrafung richtete sich nach der Schwere des Vergehens, vom Staupenschlag oder Karrenlaufen bis zur Festungshaft auf Lebenszeit.

Wie Friedrich d. Gr. zu seinem Leidwesen bemerkte, erfreute sich in Schlesien der Obstbau nur einer sehr geringen Verehrerschaft. Die Folge war, daß dem Staatsminister v. Hahn eine entsprechende Order zuging. Aus ihr seien nur folgende Zeilen erwähnt: „Indessen approbiere

Digitized by Google

ich ungemein, wenn Ihr vorläufig auf den Obstbau, den die Schlesier schlechterdings nicht verstehen, ernstlich Bedacht nehmt. Wenn auch nur ein Pfälzer in jeder Stadt angesetzt wird, so können auch die anderen Einwohner es von ihm lernen, denn das Obst macht auch eine Art von Nahrung und Verkehr aus, und wenn das eine ausfällt, so gerät doch das andere, und die Leute können sich doch mit etwas helfen. In den Jahren des Ueberflusses sollen die Leute das Obst trocknen. Das Gartenland ist ja weit vorteilhafter zu benützen, als wenn Getreide darin gesät wird; denn ein solches Stück, was mit Getreide besät 50 Thaler bringet, muß ja, wenn es als Gartenland recht genützt wird, wenigstens 150 Thaler und noch mehr einbringen."

Hieraus geht auch schon die spätere Förderung des Gemüsebaues hervor. Ein an die Hofgärtner in Potsdam erlassener Befehl vom Jahre 1779 lautet, daß sie „ein jeder seines Ortes sich besser darauf legen und alle Mühe geben sollen, allerhand grüne Vorspeisen als Spinat, Bohnen, Erbsen und dergleichen Sachen mehr zu ziehen, wozu Raum und Platz genug ist, besonders unter den Kirschbäumen, wo die stehen, damit kein Fleck leer und unbenutzt bleibt".

Dieser Befehl wurde auch auf die Kurmark ausgedehnt, insofern, als unter bewährten Fachleuten Kreisgärtnereien geschaffen werden sollten, die als Vorbild, zugleich aber auch als Versuchsgärten dienen sollten, um zu ermitteln, welche Gemüsearten sich für die betreffende Gegend zur Anpflanzung eignen. Als wissenschaftlicher Versuchsgarten wurden dagegen die wunderbaren Anlagen von Sanssouci betrachtet. Hier wurden aus dem Auslande eingeführte Pflanzen und Bäume für hiesige Kulturzwecke aufs eingehendste geprüft.

Daß der Düngung der gärtnerischen Anlagen die Aufmerksamkeit des Königs gewidmet war, geht aus einer an den Kammerpräsidenten der Neumark erlassenen Order hervor. In dieser heißt es: „Auf das Förderlichste zu besorgen, damit auf das schleunigste und sobald es nur Menschmöglich seyn wird, 27 Breslauer Kähne mit verfaulten Kühe-Mist anhero transportieret und vor meinen Garten allhier zu Sanssouci abgeliefert werden müssen."

Der Obst- und Gemüsebau war unter Friedrich d. Gr. sehr gefördert worden, besonders in Werder. Die Baumblüte setzte schon zu damaliger Zeit die Durchreisenden in Entzücken. Der den König behandelnde Arzt Zimmermann drückt dem König seine Freude und Bewunderung über die Fruchtbarkeit des Havellandes aus. Der König entgegnete ihm: „Mit der Industrie meiner Unterthanen in dieser Gegend bin ich äußerst zufrieden. Aber es gibt auch Weinberge in Schlesien. Man baut dort jedes Jahr Wein für 300 000 Thaler. Aus einem Theile dieses Weines macht man zwar Essig, und mit dem anderen treibt man viele Betrügereien; man versendet ihn nach Stettin, und dann kommt er von da als Kognak zurück."

Kg.

Welche Vögel sind durch das neue Vogelschutzgesetz geschützt?

Vom 30. Juli d. J. ab ist in Württemberg eine neue Verfügung der Ministerien des Innern und der Finanzen über den Schutz der Vögel in Kraft getreten, die für Obstbaukreise großes Interesse hat und die jeder einzelne Gartenbesitzer kennen muß.

Wir geben deshalb im nachfolgenden Auszug das uns Wichtigste aus dieser Verfügung. —

Bis jetzt war nicht verboten das Sammeln und Feilbieten der Eier von Lachmöven und Kiebitzen. Für diese Vogelarten kommt nur der Donaukreis in Betracht. Nunmehr ist das Einsammeln der Eier von Lachmöven und Kiebitzen im Donaukreis untersagt.

Verboten war bis jetzt und bleibt verboten: das Fangen von Vögeln, 1. so lang der Boden mit Schnee bedeckt ist, 2. mit Leim und Schlingen, 3. nachts (von Sonnenuntergang—=aufgang) mit Netzen oder Waffen, 4. mit betäubenden oder vergifteten Körnern und andern Futterstoffen, 5. mit geblendeten Lockvögeln, 6. mit Fallkäfigen und =kästen, Reusen, großen Schlag- und Zugnetzen, beweglichen und tragbaren, auf dem Boden oder quer übers Feld, Niederholz, Rohr, Weg ge-

Digitized by Google

spannten Netzen. Hiezu tritt jetzt weiter als 7.: das Verbot des Vogelfangs mit Pfahleisen. Reiherfang mit Fallen durch Fischereiberechtigte bleibt; dagegen mit Fallen verboten das ganze Jahr hindurch (nicht mehr bloß vom 1. März bis 1. Oktober) ist das Fangen und die Erlegung, Kauf, Verkauf, Feilbieten, Ein-, Aus- und Durchfuhr von lebenden und toten Tieren, nämlich von:

Meisen, Kleiber und Baumläufer,

für diese schon bisher Jahresverbot, neu für:

Ammern,
Bachstelzen,
Blaukehlchen,
Braunellen,
Buchfinken,
Distelfinken,
Drosseln (Sing-, Mistel-, Schwarz-, Wacholder-, drosseln; also namentlich auch Schwarzdrossel oder Amsel!),
Eisvogel,
Eulen außer Uhu,
Fliegenfänger,
Gimpel („Golle", „Dompfaffen"),
Goldamsel (Pirol),
Goldhähnchen,
Grasmücke,
Hänfling,
Kiebitz,
Kuckuck,
Lachmöve,
Laubvögel,
Lerche,
Mauersegler,
Nachtigall,
Nachtschwalbe („Ziegenmelker"),
Pieper,
Rohrsänger,
Rotkehlchen,
Rotschwanz,
Schmätzer,
Schwalbe,
Specht,
Sprosser,
Turmfalke,
Wasseramsel,
Wendehals,
Wiedehopf,
Zaunkönig,
Zeisig.

Für nicht hier aufgeführte, gesetzlich geschützte Vogelarten kann die Schonzeit, 1. März—1. Okt., durch orts- oder bezirkspolizeiliche Vorschriften verlängert oder auf ein ganzes Jahr erstreckt werden. Auf demselben Weg können nach Bedarf geschützt werden:

Tagraubvögel,
Uhu,
Würger,
Sperling,
Raben,
Wildtauben,
Wasserhühner,
Reiher,
Säger,
Möve,
Kormoran,
Taucher.

Wenn Vögel, die nicht zu den oben mit Meisen, Ammern ꝛc. aufgeführten Arten gehören, in Weinbergen, Gärten, bestellten Feldern, Baumpflanzungen, Saatkämpen, Schonungen Schaden anrichten, kann das Oberamt das Töten solcher Vögel mit Flinte an den betreffenden Oertlichkeiten auch während 1. März—1. Okt. gestatten. Ebenso das Töten der Schwarzdrossel (Amsel) mit Flinte in Weinbergen, Obstpflanzungen, Gärten, wo sie schadet. Gesuche an die Markungs-Gemeindebehörde. In erster Linie wird die Erlaubnis den Jagdberechtigten erteilt werden. Näheres hierüber bei der Gemeindebehörde zu erfahren (nach Reg.-Blatt Nr. 24, 9. Sept. 1914, § 5, S. 365 f.).

Vögel, die nicht zu den das ganze Jahr geschützten Arten gehören, auf die aber das Vogelschutzgesetz im allgemeinen Anwendung findet, können nur mit besonderer Ermächtigung des Oberamts gefangen und erlegt werden.

Bei schädlicher Ueberhandnahme der oben mit Tagraubvögel, Uhu ꝛc. aufgeführten Vogelarten, was besonders bei Würger, Elster, Eichelhäher, Rabenkrähe, Fischreiher, Tagraubvögeln (mit Ausnahme von Turmfalke, Bussard, Gabelweihe) der Fall sein kann, fordert das Oberamt die betr. Jagdberechtigten bezw. andere berechtigte Personen zur Erlegung auf, soweit die Vögel nicht zu den jagdbaren Vögeln gehören.

Das Verbot des Betretens fremder Grundstücke ohne Erlaubnis bleibt.

Ebenso das Verbot, Hunde oder Katzen im Wald oder freien Feld umherschweifen zu lassen. — Wir begrüßen dieses Gesetz, sofern es den jeweiligen örtlichen Bedürfnissen mehr als bisher Rechnung zu tragen bemüht ist, und erhoffen davon das Beste für unsern Obstbau, der ja recht wesentlich auf die Mithilfe seiner gefiederten Freunde angewiesen ist. Wer noch Näheres zu wissen wünscht, kann dies auf jedem Rathaus durch dort zu erbittende Einsichtnahme der genannten Nummer des Regierungsblatts erfahren.

Digitized by Google

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Balkon- und Blumenbeetpflanzen zu durchwintern.

Dem Grunde nach kann es sich bei der Ueberwinterung von Balkon- und Blumenbeetpflanzen natürlich nur um solche handeln, die ihrem Charakter nach zwei- oder mehrjähriger Lebensdauer sind, also nicht wie sämtliche Sommerblumen nach Art der Astern, Levkoyen usw. im Herbste absterben und dann für jede Weiterkultur wertlos sind. Ferner kommen auch nur solche Pflanzen der Liebhaberpflege in Betracht, die in ihren Existenzbedingungen nicht besonders anspruchsvoll oder in der Ueberwinterungspraxis nicht sehr empfindlich sind. Es wird sich also vorwiegend um Fuchsien und Pelargonien, Heliotrop und Begonien als Balkonpflanzen, um Staudenlobelien, Canna-, Gladiolen- und Georginenknollen als Gartenpflanzen, sowie schließlich um Hortensien, Yucca- oder Palmenlilien, Aukuben, Kirsch- und echte Lorbeerbäume neben einigen anderen kulturharten Blatt- und Blütenpflanzen als Dekorationspflanzen handeln. Bei allen diesen Pflanzen stellt sich mit dem Kommen des Winters eine naturbedingte Vegetationsruhe ein. Je glücklicher es nun dem Besitzer gelingt, seine pflanzlichen Pfleglinge während dieser Zeit organisch gesund zu erhalten, d. h. also, sie durch aufmerksames Gießen vor organischen Störungen und Gefahren zu bewahren, sie vor vorzeitiger Triebbildung und staubtrockener Dürre zu schützen und schädigende Frosteinwirkungen fernzuhalten, um so besser wird der Erfolg der Durchwinterung sein. Als Ueberwinterungsplätze werden sich demzufolge in erster Linie solche Räume eignen, deren Minustemperatur sich möglichst um den Gefrierpunkt konzentriert, nicht aber mehr als 1 bis 2 Grad unter diesen sinkt, die trocken gelegen sind und durch das Vorhandensein von Fenstern usw. eine genügende Belichtung und gelegentliche Durchlüftung zulassen. Ist außerdem eine Heizvorrichtung vorhanden, die im Notfalle betätigt werden kann, und stehen außerdem alte Decken, Stroh- oder Rohrmatten zur gelegentlichen Bedienung zur Verfügung, so sind die zweckdienlichen Voraussetzungen eines praktischen Ueberwinterungsraumes dem Grunde nach erfüllt. Ob dann in den hauswirtschaftlichen Gelassen hierfür Keller oder Boden, unbewohnte Kammern oder frostsichere Schuppen und Stallungen gewählt werden, bleibt von Fall zu Fall der praktischen Einsicht und Beurteilung des Pflanzenliebhabers überlassen, wenn er nur bemüht ist, die Temperatur in diesen Räumen entsprechend dem Witterungswechsel zu regulieren und eventuell die erforderlichen Vorkehrungen gegen Frostgefahr usw. rechtzeitig und vor allem wirksam zu treffen.

Sofern es sich also lediglich um Fuchsien, Pelargonien oder diesen im Wuchse und in den Lebenbedingungen ähnliche mehrjährige Pflanzen handelt, werden sie nach Eintritt der ersten gelinden Nachtfröste aus dem Balkonkasten oder Blumenbeete genommen und entweder einzeln oder zu mehreren in entsprechend größere Behälter (Blumentöpfe, Kisten oder Kübel) gesetzt und dann an frostfreien Plätzen in den häuslichen Räumen aufgestellt. Während der ersten Wochen ist dann dafür zu sorgen, daß die inzwischen sich vollziehende Entlaubung der Pflanzen nicht zu Fäulnisbildungen an ihren Gliederungen führt, welchem Uebelstande durch Entfernen der abgefallenen Blätter sowie durch reichliches Lüften vorgebeugt wird. Im übrigen bleiben sich diese Pflanzenarten dann den ganzen Winter hindurch selbst überlassen, wenn es nicht erforderlich wird, sie gelegentlich einmal auf ihre Feuchtigkeit hin zu prüfen und eventuell zu gießen. Empfindlicher in der Winterpflege sind dagegen das Heliotrop, die Margueriten, Ageratum, Latanen und Pantoffelblumen (Calceolaria rugosa); diese verlangen einige Grad Wärme und müssen bereits im Hochsommer so früh in Töpfe gepflanzt werden, daß sie bis zum Einbringen in das Winterquartier ordentlich eingewurzelt sind. — Verhältnismäßig einfach sind alle Zwiebel- und Knollengewächse zu überwintern. Canna, Georginen (Dahlien), Gladiolen usw. werden nach der Zerstörung ihres

Digitized by Google

Blattwuchses etwa 10 cm über dem Boden abgeschnitten und sorgsam ausgegraben. Nachdem die ebenfalls abgestorbenen Wurzeln bis auf die eigentliche Knolle bezw. Zwiebel entfernt sind, werden die Gladiolenzwiebeln an den restlichen Blütenstielen zusammengebunden und irgendwo frostfrei aufgehängt, während die Canna- und Georginenknollen zu flachen Schichten nebeneinander auf Bördern und Stellungen, auch frei auf dem Kellerboden liegend, eingelagert werden. Ein gleiches Verfahren gilt von den staudenartigen Fulgens-Lobelien, den japanischen Primeln (Primula obconica) und den verschiedenen Ziergräsern (Arundo, Bambusa, Gymnotrix, Eulalien usw.), allerdings mit dem Unterschiede, daß sie nicht wie jene trocken liegen können, sondern zwischen Sand und Erde mit den Wurzeln in dichter Reihe eingeschichtet werden müssen. Selbstverständlich sind auch diese Lagerungen im Laufe des Winters wiederholt auf Bildung von Fäulnisherden zu untersuchen und diese schleunigst zu beseitigen.

Kommt es nun bei der Ueberwinterungspraxis der bisher genannten Pflanzen weniger auf eine gute Belichtung als auf eine gründliche Durchlüftung und eine aufmerksame Entfernung aller Fäulniserreger an, so verlangen alle wintergrünen Dekorationspflanzen in Blatt- und Blüte in erster Linie einen hellbelichteten und dabei frostgeschützten Standplatz. Zu ihnen gehören alle sogenannten Neuholländerpflanzen, harte Palmen, Agaven, Yucca, Viburnum Tinus, Granat- und Lorbeerbäume, Oleander, Agapanthus und Hortensien. Ihre Belaubung und Bezweigung zeigt in den vegetationslosen Wintermonaten eine große Empfindlichkeit, und weit mehr als durch eine gelegentliche Minustemperatur wird ihr Organismus durch Licht- und Luftmangel beeinträchtigt. Die Folgen sind Faul- und Stockflecke, die Blätter und Zweige ergreifen und in kurzer Zeit arge Verwüstungen anrichten. Um dieser Gefahr vorzubeugen, sind größere Exemplare von Agaven, Yucca usw. möglichst so aufzustellen, daß sie von allen Seiten freistehen und insbesondere vor Tropfenfall geschützt sind; sie dürfen nur dann und ohne Berührung der Blätter begossen werden, wenn hierzu in Zwischenräumen von mehreren Wochen ein dringendes Bedürfnis vorliegt. Im übrigen empfiehlt sich auch die Praxis, nicht zu früh mit der Einräumung dieser Pflanzen ins Winterquartier zu beginnen; die ersten Nachtfröste mit 2—3 Grad Minustemperaturen sind für sie gefahrlos, bewirken vielmehr eine organische Abhärtung und eine größere Widerstandsfähigkeit während der Ueberwinterung.

Sind für den Balkonschmuck in Töpfen stehende Schling- und Berankungspflanzen (Rosen, wilder Wein, Efeu, Clematis usw.) verwendet, deren Berankungen jedoch nicht ohne weiteres losgebunden und in Winterschutz gebracht werden können, so müssen die Kulturbehälter in Laub, Sägespähnen oder mit alten Säcken usw. eingepackt und die Berankungen eventuell mit Tannenbusch verkleidet werden, um zu verhüten, daß die hier weit leichter wie im Erdboden gefrierenden Pflanzen durch den Witterungswechsel ebenso plötzlich erstarren wie auftauen, und das dadurch aufs Höchste gespannte Zellengewebe gelegentlich zerrissen und für seine organischen Funktionen unbrauchbar gemacht wird. — Je nachdem dann der Frühling früher oder später einsetzt, werden alle Schutzdecken nach und nach gelüftet und schließlich ganz entfernt, ohne hierbei allzu voreilig zu sein, da bekanntlich ein plötzliches Erstarren und Wiederauftauen der pulsierenden Säfte im Frühling dem pflanzlichen Organismus weit verderblicher werden kann, als wenn im Winter bei ruhenden Säften vorübergehende Minustemperaturen auftreten und dann ein langsames Auftauen erfolgt.

H. G.

Gemüse für die Armee.

Hinter dem in überraschend kurzer Zeit aus der Erde geschossenen Industrieviertel zwischen Spandau und Charlottenburg, genannt „Siemensstadt", biegt rechts ein Weg ab, der zu einer der zahlreichen Militärwerkstätten führt. Es ist dies die Armeekonservenfabrik in der Gartenfelderstraße zu Haselhorst. Wenn man den „schwarzen Weg" entlang kommt, so sieht man schon von weitem qualmende Schlote, zahlreiche

Digitized by Google

kleinere und größere Gebäude, unterbrochen von schmucken, kleinen Gärten, in denen die Herbstastern ihre Blüten leuchten lassen. Eine umfangreiche staatliche Fabrik ist hier erstanden, in der zurzeit mit Hochdruck gearbeitet wird. Schon in Friedenszeiten ist die Verpflegung der Truppen keine einfache Sache; es helfen dann aber die zahlreichen privaten Betriebe. Im Kriegsfalle, wenn es heißt, die im Felde stehenden Truppen mit Lebensmitteln zu versehen, wenn die privaten Betriebe teils durch Einziehung ihrer Arbeiter zum Heere, teils durch mangelnde Zuführung der Rohstoffe zum Teil lahmgelegt sind, dann geht hier in der staatlichen Fabrik der eigentliche Betrieb erst los. Gemüse, Hülsenfrüchte u. a. werden zu Tausenden von Zentnern angekauft und in großen Kraftlastwagen nach Haselhorst geschafft, um dort verarbeitet zu werden.

Viele Tausende fleißiger Frauenhände sind in der einen Abteilnng beschäftigt, das soeben von weit hergekommene frische Gemüse zu waschen und zu putzen. In großen Bottichen geht es dann in einen feucht-heißen Raum, in dem der Dampf zischend und gurgelnd durch ein Gewirr von Röhren strömt.

Große Kessel, mächtigen Braupfannen gleich, nehmen das zugerichtete Gemüse in Massen auf, um es unter starkem Dampfdruck für die nächste Bearbeitung vorzubereiten. Aus den Kesseln kommt es in große röhrenartige Apparate, wo es in einem starken erwärmten Luftstrom schnell getrocknet wird; dann geht es unter eine schwere hydraulische Presse, wo die trockenen Pflanzenstoffe zu Tafeln gepreßt werden. Ein einziges Kilo dieses Preßgemüses liefert 40 Portionen, und in einem Raummeter Raum können 25 000 Portionen untergebracht werden. Im Felde liefern diese unscheinbaren kleinen Tafeln, mit Fleisch gekocht, ein schmackhaftes Gemüsegericht. Hinzu kommt, daß der Nährwert der gleiche ist, wie bei frischem Gemüse, da der Eiweißgehalt, der bei manchen Gemüsen, z. B. Kohlrabi, ziemlich hoch (5 v. H.) ist, durch jenes Verfahren in keiner Weise verringert wird.

In einer anderen Abteilung sind viele Tausende der bekannten Konservenbüchsen aufgestapelt. Mächtige durch Dampf geheizte Kessel nehmen jedesmal mehrere Hundert der fertig gefüllten und bis auf eine kleine Oeffnung schon verlöteten Büchsen auf. Sobald das an jedem Kessel angebrachte Thermometer eine bestimmte Temperatur zeigt, werden die Büchsen an einem kleinen Flaschenzug aus dem Kessel gehoben und einer kleinen Maschine zugeführt, welche die noch gebliebene kleine Oeffnung zulötet. Dieses „sterilisierte" Verfahren, das zuerst von dem 1840 verstorbenen Franz Appert vorgenommen worden war, hat den Zweck, den Inhalt der Büchsen durch Austreibung der Luft und Schaffung eines geringen Vakuums vor der Entwicklung von Fäulniskeimen zu bewahren. Täglich werden hier viele Tausende derartiger Büchsen hergestellt, die dann sofort zur Bahn geschafft und den Truppen nachgesandt werden.

In einer anderen Abteilung, in der es nach Erbsen und Speck duftet, werden kolossale Mengen gelber Erbsen, denen auch Bohnen beigemengt sind, vermahlen. Unter Hinzufügung geringer Mengen Kartoffelmehl kommt die Masse in große Kessel, wo sie mit ziemlich reichlichen Mengen von Speckwürfeln durcheinander gearbeitet wird. Das Endprodukt, das erst noch einen Trockenprozeß in Vakuumapparaten durchmachen muß, sind dann die sauber in Pergamentpapier eingewickelten Erbswürste, die am Biwackfeuer zubereitet, einen guten, nahrhaften Imbiß darstellen.

Die Organisation, welche diesen Betrieb in mustergültigster Ordnung leitet, liegt in den Händen der Militärbehörde. Alles „klappt" auf das vorzüglichste, und jeder, der diesen Massenbetrieb gesehen hat, wird zu dem Schlusse kommen, daß unsere braven Vaterlandsverteidiger, auch wenn sie weit in Feindesland sind, keinesfalls Not leiden.

Digitized by Google

Württembergisches Obstbuch.

Praktisches Handbuch für Obstzüchter. 2. Aufl.

Herausgegeben vom Württemb. Obstbauverein. E. V. Selbstverlag. Stuttgart 1914.

Ein Buch muß sich selber loben, d. h. der Leser muß beim Durchlesen des Buchs den Eindruck gewinnen: Das ist ein gutes, brauchbares, für mich nützliches und notwendiges Buch. Man darf es bei dieser neuen Auflage des Württ. Obstbuchs getrost auf diese Probe ankommen lassen. Aber man muß die Leute veranlassen, so ein Buch zu kaufen und zu lesen. Und das ist der Zweck dieser Zeilen. Mit dem Kaufen ist es in diesem Fall eine einfache Sache: man wird aktives Mitglied des Württemb. Obstbauvereins (Meldung beim Sekretariat des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart, Eßlingerstr. 15, I) und erhält zu den übrigen Vorteilen, die der Verein freigebig bietet, dieses Buch mit seinen 280 Seiten und seinen Hunderten von schwarzen und farbigen Abbildungen geschenkt darein. Für Nichtmitglieder ist der Preis 5 Mk., für seitherige Vereinsmitglieder, die das Obstbuch der I. Auflage schon gratis erhielten, nur 3 Mk. (Selbstkostenpreis). Das Lesen des Buchs aber wird jeden, der eine stille oder offene Neigung zum Obstbaum hat — und welcher Schwabe hätte sie nicht?! — von Anfang bis zum Schluß fesseln: praktisch, gutes Altes und neues Gute bringend, dem Fachmann dienend wie dem Liebhaber, und — das letzte nicht das Schlechteste! — gut deutsch geschrieben! Die Einleitung sagt uns die hübsche Neuigkeit: nicht etwa bloß der wilde Obstbaum, sondern der Kulturobstbau selber ist uraltes bodenständiges Alemannen- und Schwabengut — im Gegensatz zu der landläufigen Meinung, man hätte sich dafür bei den alten Römern zu bedanken! Nicht immer, aber vielfach neu und stets bewährt, was zu lesen steht über Baumerziehung, Pflanzung und Pflege, Veredlung, Düngung, Sortenwahl (mit Hereinnahme von Schalen- und Beerenobst). Neu und wertvoll: Abschätzungsverfahren nach Lucas und Schaal. Selbst die für Körbe, Packung, Bindung nicht zu entbehrende Weide fehlt nicht. Obstweinbereitung im Mostland selbstverständlich. Schädlinge und Nützlinge (auch die des Weinstocks). Pflanzen- und Vogelschutz. Tafelobstbehandlung. Ausstellungen. Märkte. Nachbarrecht. Vereinssatzungen. — Es gibt eine Menge Obstbücher, die über den alten Kaiser Barbarossa gelobt werden müssen. Wir glauben nicht zu viel zu sagen: „Dieses Schwabenbuch lobt sich selber!"

V. St.

III. Monats-Kalender.

Oktober.

„Mehr Obst!" lautet die Ueberschrift eines Aufrufs in einer bekannten Zeitschrift. Mehr Obst! Der Deutsche verbraucht durchschnittlich noch nicht 20 Pfund Obst (dagegen über 100 Pfund Fleisch) im Jahre, während Engländer, Franzosen, Italiener die drei- bis vierfache Menge Obst verzehren. Offensichtlich ist also der wirkliche Bedarf an Obst in Deutschland nicht gedeckt; der Verbrauch ist so gering, daß er zweifellos ganz gewaltig gesteigert werden könnte und — der Volksgesundheit wegen — müßte. Die geringe Nachfrage mag hier und da mit ungenügender Kenntnis vom Wert reichlichen Obstgenusses zu erklären sein; im allgemeinen aber wird es keinem Widerspruch begegnen, wenn man die Hauptursache des geringen Obstverbrauches darin sieht, daß den unbemittelten Schichten der Genuß von Obst des hohen Preises wegen vielfach als Luxus erscheint. Trotz des geringen Durchschnittsverbrauches kann das deutsche Volk seinen Bedarf zurzeit nicht annähernd in deutschem Obst decken.

Digitized by Google

Deutschland bezieht vielmehr alljährlich für weit über 100 Mill. Mk. Obst aus dem Auslande. Aus diesem Sachverhalt geht hervor, daß die deutsche Obstzucht noch sehr im Rückstande ist. Sie muß ihre Erzeugung ganz außerordentlich vermehren, wenn sie die Obstversorgung des Volkes im wesentlichen selbst übernehmen und auch die künftige, ums Vielfache gesteigerte Nachfrage befriedigen will. Es wäre sicherlich sehr zu begrüßen, wenn das gelingen sollte, und es darf nichts unterlassen werden, was die Obsterzeugung zu solcher Anspannung ihrer Leistungen anregen könnte. — Gerade im Kriegsjahr zeigt sich's, wie das Obst immer mehr zu den unentbehrlichsten, weil gesündesten und angenehmsten Nährmitteln zu rechnen ist. Darum: mehr Obst! mehr Obstbau! — Bei uns in Württemberg haben sich beim Obst, dessen Reife bei der sonnigen, warmen Witterung rasch voranschritt, die Aussichten auf einen mittelguten Ertrag in Aepfeln erhalten, während die Birnen, die von Anfang schlechter standen, nur einen geringen Ertrag geben. Obstbäume pflanzen, das ist die Vorbedingung für „mehr Obst". Herbstpflanzung fast immer vorzuziehen. Entfernung dürrer Aeste (jetzt sieht man sie noch). Rinde abscharren und mit Kalk anstreichen. Baumscheiben lockern. Ernte und Einlagerung des Herbst- und dann des Winterobstes. Das Auflagern des Obstes geschieht am besten auf Hürden oder Stellaschen von Holz, deren Böden mit Latten oder durchlöcherten Brettern versehen sind, über welche eine dünne Schicht trockenes, geruchfreies Langstroh so ausgebreitet wird, daß ein Luftzutritt von unten unbehindert erfolgen kann. Man legt nun die Früchte einzeln in flachen Schichten auf die Lagerstellen, und zwar nicht mehr wie zwei oder höchstens drei Schichten übereinander, wobei zu beachten ist, daß bei Birnen der Kelch nach unten und der Stiel nach oben, dagegen bei Aepfeln der Stiel nach unten und der Kelch nach oben zu liegen kommt. Nicht versäumen darf man ein öfteres genaues Nachsehen, wobei alle faulen oder angefaulten Früchte sofort entfernt werden müssen. Ein Bedecken des aufgeschichteten Obstes mit Stroh oder dergleichen ist nicht zu empfehlen, weil dadurch das Ausreifen der Früchte auf Kosten des Wohlgeschmackes beschleunigt wird und weil es das Ausdünsten des Obstes und die Luftzirkulation erschwert. —

Mostrezepte: Zu 300 Liter guten Most nimm 7 Simri (ca. 3 Ztr. = 150 kg) Obst, 30 Pfd. (15 gk) Zucker, 375 g Weinsteinsäure, 2 l Weingeist und 1 Hand voll Salz. Von dem Zucker werden einige Pfund braun geröstet, der übrige in heißem Wasser aufgelöst beigegeben. Das Wasser soll nicht kalt, eher bei kühlem Wetter stark lau sein. — In obstarmen Jahren und Gegenden: auf 300 l Wasser nimm 100 kg Aepfel, 15 kg Zucker und 350 g Weinsäure, die Aepfel gemahlen, das Wasser, Zucker und Weinsäure zugesetzt. Lasse fünf Tage unter Umrühren ziehen und presse dann aus.

Im Gemüsegarten: Ernte des Wintergemüses (oder auch erst im November — je länger die Wurzeln in der Erde, um so frischer und schmackhafter hält sich das Gemüse!) Trocken soll alles Gemüse herein kommen. Was draußen bleibt (Rosenkohl, Blätterkohl, Grünkohl), ist vor Hasen zu sichern — die sind gefährlicher, als der Frost! Umgraben und grobschollig die Erde liegen lassen. Endivie in Blumentöpfe und in den Keller. Schnittlauch und Petersilie auch in Töpfe, aber nicht in den Keller, sondern in die Küche.

Im Ziergarten: Rosen zum Winterschutz richten (endgültig einwintern: je später, je besser!). Dürres Laub zusammenkehren und kompostieren. Kübelpflanzen ins Winterquartier (die härteren noch nicht!). Knollen von Canna, Dahlien, Gladiolen aus dem Boden; frostsicher und feuchtigkeitssicher aufbewahren. Pflanzung von Ziersträuchern. Alles Land graben und düngen.

Digitized by Google

IV. Schädlings-Kalender.

Oktober.

Leimgürtel gegen Frostspanner.

Keine wurmigen Früchte in den Obstaufbewahrungsraum! Denn damit bewahrt man nur die Obstmade und die neue Generation des Apfelwicklers auf. Kranke, am Baum hängen bleibende Früchte vernichten. Alles abgefallene Obstbaumlaub verbrennen (Schädlingsherberge ersten Rangs). Kranke Triebe am Beerenobst (Amerik. Stachelbeermehltau!) verbrennen. Keine abgefallenen Haselnüsse liegen lassen (Herberge des Haselnußbohrers bezw. seiner Larve).

V. Literatur.

Pomologisches Bilderbuch für jung und alt. Aquarelle und Text von Franz Bley. Gera (Reuß), Friedrich v. Zezschwitz. 1910.

Der Titel ist ganz richtig und durchaus zutreffend: „Bilderbuch". Die Bilder sind das Wichtigste in dem ganz hübschen Werkchen, das 2 Mk. 95 Pf. kostet, entsprechen aber den Anforderungen nicht immer, die man seit 1910 an farbige Abbildungen zu stellen sich gewöhnt hat. Der Text ist manchmal doch wohl nur „für jung". Sehr nett und fein ausgewählt sind die dichterischen Beigaben aus alter und neuer Zeit, z. B. der Vers von Houwald:

„Herr Apfelbaum, dich lieb ich recht,
Du bist ein alter, getreuer Knecht.
Zu dir komm' ich manch' Jahr schon her
Und finde nie deine Taschen leer.
Drum sag' ich's frei: Dich lieb' ich recht,
Du bist ein alter, getreuer Knecht!"

J. G. Beßlers Illustriertes Lehrbuch der Bienenzucht. 4., umgearbeitete u. verbesserte Auflage. Neu bearbeitet von J. Elsäßer, Vorstandsmitglied des Württ. Landesvereins für Bienenzucht, Verfasser des Illustr. Taschenkalenders. VII und 390 Seiten mit 217 Abbildungen. Dauerhaft gebdn. Preis Mk. 2.50. (Verlag von W. Kohlhammer in Stuttgart.)

Das Illustrierte Lehrbuch der Bienenzucht von J. G. Beßler ist nach dem Tode seines Verfassers von dem bekannten schwäbischen Bienenzüchter J. Elsäßer in 3. und nunmehr auch in 4. Auflage bearbeitet worden und von 300 Seiten auf 390 angewachsen. Besonders wichtige Kapitel wurden erweitert, so die vom Bau der Biene, den Bienenkrankheiten und der Königinnenzucht. Letztere umfaßt allein 35 Seiten und bildet einen besonders wertvollen Abschnitt der neuen Auflage. Auch die andern Abschnitte wurden gründlich umgearbeitet und in Einklang mit dem neuesten Stand gebracht. Im praktischen Teil ist neben der Behandlung der „Hinterladerstöcke" auch die der „Oberlader" gebührend berücksichtigt, so daß die Anhänger beider Richtungen sich des Buches bedienen können. Winke über die Selbstanfertigung von Bienenwohnungen und Geräten klar und einfach und nett geschrieben. Auch wir vom Obstbau, der ja mit der Bienenzucht so vielfach verhängt ist, freuen uns dieses Büchleins, das dem Verfasser wie dem Verlag zur Ehre gereicht.

Für Straßenaufsichtsbeamte ist zu empfehlen die in 3. Auflage erschienene **Anleitung für Pflanzung und Pflege von Obstbäumen,** i. G. des Landeshauptmanns der Rheinprovinz bearbeitet von dem Landesbauinsp. K. Baurat Dann, Landesbauinsp. K. Baurat Becker, Landesbauinsp. K. Baurat Esser und dem Lehrer an der landwirtsch. Schule zu Bitburg Arnold. Verlag Adolf Schneider, Düsseldorf. Preis 1 Mk. 25 Pf. 61 Seiten.

Ueber die Sortenwahl kann man streiten. Aber im allgemeinen kann man dem hier Gesagten wohl beistimmen. Für unsere württembergischen Verhältnisse gibt unser „Obstbuch" die wünschenswerte Belehrung und unsere Beamten werden darin alles Nötige finden.

Praktisches Lehrbuch des Obstbaues von Joh. Böttner, Königl. Oekonomierat, Chefredakteur des praktischen Ratgebers in Obst- und Gartenbau. Fünfte Auflage. Mit 580 Abbildungen. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. In Leinen gebunden 6 Mark.

In diesem Buche werden alle Zweige: Die Einrichtung des Obstgartens, die Baumschule, das Pflanzen, Veredeln, der Baumschnitt, die Baumpflege, die Formobstzucht, Obstsortenkunde und der Obstbau als Erwerbsquelle, die Mittel zur Bekämpfung der pflanzlichen und tierischen Schädlinge — gründlich und klar behandelt. Wir behalten uns vor, auf das vorzügliche Werk zurückzukommen, vielleicht durch Proben daraus. Böttner gehört längst zu den Meistern des deutschen Obstbaus.

Digitized by Google

VI. Kleine Mitteilungen.

Gemüse und Obst als Wintervorrat. Die Kriegsfürsorge macht sich das reichliche Vorhandensein von grünem Gemüse und Steinobst dadurch zu nutze, daß sie beides zur späteren Verwendung in den Lazaretten einkocht. In der gleichen Richtung sollten auch die Privathaushaltungen tätig sein. So können grüne Bohnen auf verschiedene Weise konserviert werden, ohne daß es besonderer Apparate bedarf. Falläpfel und Steinobst bieten ausgezeichnetes Material zu Gelee und Marmelade, die als reines Naturprodukt im Winter ein sehr willkommener Butterersatz werden können. Es liegt im Interesse jedes Einzelnen, auch nach dieser Richtung hin auf die Erleichterung der Lebenshaltung hinzuwirken.

Obst oder Wein? In Geisenheim, mitten im Zentrum des deutschen Rheinweingebietes, und in der unmittelbarsten Nachbarschaft des Schlosses Johannisberg, das den edelsten Tropfen des Rheingaues liefert, befindet sich eine staatliche Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau. Diese hat auf einer ihrer besten Lagen interessante Vergleiche über die Rentabilität der Obst- und Gemüsekultur auf der einen und der Weinkultur auf der anderen Seite angestellt, und die Versuche haben ergeben, daß der Weinbau hinsichtlich seines finanziellen Ertrages sogar hier beträchtlich hinter der Obst- und Gemüsekultur zurücksteht. Diese Erfahrungen sind überaus lehrreich, und es müßte mit aller Kraft dahin gearbeitet werden, daß sie in allen Weinbaugebieten Deutschlands die gebührende Beachtung finden. Der Deutsche hängt ja leider in vielen Dingen allzusehr an der Tradition; bei den Winzern kommt noch hinzu, daß es sich bei ihnen um das edelste aller Gewächse handelt. Aber der Gewalt und der Macht der Tatsachen darf man sich nicht verschließen. Einen Untergang der deutschen Weinkultur braucht man nicht zu befürchten, solange die besten Gewächse unserer Weinbaugebiete erstaunlich hohe Liebhaberpreise erzielen; den Besitzern der nicht in derselben Weise bevorzugten Lagen ist aber dringend zu raten, daß sie sich die in Geisenheim gemachten Erfahrungen zunutze machen.

Obstgarten und Wünschelrute. Die Probegänge auf dem deutschen Wünschelruten-Kongreß in Halle, die unter Aufsicht von Geologen und Bergfachleuten unter Führung des Berghauptmanns Scharf stattfanden, lieferten ausgezeichnete Ergebnisse, die in einem Falle auch hohe praktische Bedeutung hatten. Im Diemitzer Provinzialobstgarten nämlich, dessen Fortbestehen durch Wassermangel in Frage gestellt war, da alle Bohrungen ergebnislos blieben, wurde durch den Rutengänger, Baumschulenbesitzer Boehme-Mühlhausen, eine unterirdische Wasserader nachgewiesen. Sofort vorgenommene Bohrungen ergaben in zehn Meter Tiefe große Wassermengen, so daß der Wassermangel als dauernd beseitigt gelten kann.

Pflanzenschutz schon vor 100 Jahren! Als Beweis, wie bereits vor 100 Jahren einzelne Behörden den Pflanzenschutzdienst regelten, mag folgende Bekanntmachung aus dem Jahre 1813 dienen. Die Bekanntmachung (in den „Berlinischen Nachrichten von Staats- und Gelehrtensachen", im Verlage der Haude- und Spener'schen Buchhandlung am 23. März 1813 erschienen) lautet:

„Polizeiliche Bekanntmachung. Den Eigentümern und Besitzern von Gärten im hiesigen Polizei-Bezirke wird das Abraupen der Bäume hierdurch in Erinnerung gebracht, und muß solches spätestens binnen 8 Tagen bewirkt werden. Derjenige, dessen Garten allein liegt, und an keinen anderen Garten grenzt, hat sich die, aus der Unterlassung entstehenden nachteiligen Folgen selbst zuzuschreiben; insofern aber ein Nachbar durch eine solche Nachlässigkeit leidet oder zu leiden Gefahr läuft, wird das Abraupen auf Kosten des Säumigen bewirkt werden, und bleibt derselbe außerdem noch dem Nachbarn wegen des aus dem Verzuge entstehenden Schadens haftbar.

Berlin, den 17. März 1813.

Königl. Staatsrat und Polizeipräsident von Berlin
Le Coq."

Werbet neue Mitglieder
für den
Württembergischen Obstbauverein, E. V.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich: Karl Hußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 11. | **Stuttgart, November.** | **1914.**

Schon wieder haben wir das Hinscheiden eines alten Freundes zu beklagen.

Kaufmann Ferdinand Groß-Stuttgart,

einer der Gründer unseres Vereins und dessen Schriftführer von 1887 bis 1891, ist am 27. September nach kurzem Krankenlager im Alter von 75 Jahren verstorben. Der Entschlafene war wegen seiner vorzüglichen Charaktereigenschaften im Privat- wie im Geschäftsleben sehr geachtet. Mit unserem Verein blieb er bis an sein Lebensende innig verbunden und freute sich über dessen Entwicklung und jetzige Bedeutung für unser Land. Immer hat er gern unsere Versammlungen aufgesucht und sich wohl gefühlt beim Meinungsaustausch mit den alten und jungen „Obstbauleuten". Diese Treue wollen wir mit Treue vergelten, indem wir Ferdinand Groß in dankbarem Andenken behalten.

F.

I. Praktischer Obstbau.

Ein Apfelbauminvalide.

(Mit Abbildung.)

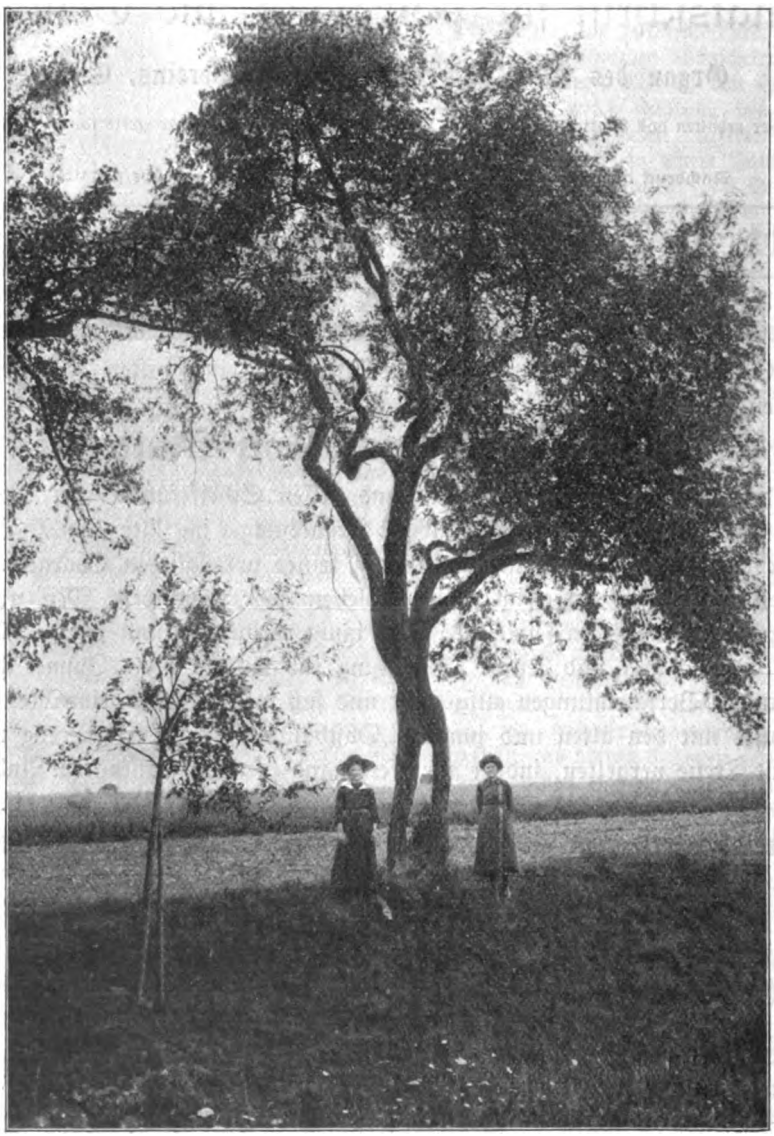
Invalide Obstbäume passen nicht mehr in unseren neuzeitlichen Obstbaubetrieb. Nicht nur, daß sie den Platz versperren — eine Menge tierischer und pflanzlicher Schmarotzer wählen sich mit Vorliebe invalide Bäume zu ihrer Niststätte. Darum: weg mit ihnen!

Doch gemach! Es wäre unangebracht, in summarischer Weise jedem alten, wenn auch noch so verdienten Recken die Axt an die Wurzel zu legen. Man braucht nicht gerade Naturschutztruppler strikteſter Observanz zu sein, um in obiger Forderung eine Gefühlsroheit zu erblicken. Jeder Naturfreund muß seine helle Freude an einem solchen Krüppel, wie ihn unser Bild darstellt, haben, der trotz seines „herzlosen" Zustandes Jahr für Jahr seine Früchte trägt. Diesmal allerdings sind es derer nicht gar zu viele gewesen, die er zur Reife bringen konnte.

Bei flüchtiger Beobachtung könnte man versucht sein zu glauben, es liege ein Naturwunder vor, derart, daß sich der Stamm just über der Erde geteilt hätte und weiter oben wieder zu-

Digitized by Google

sammengewachsen wäre. Dem ist aber nicht so. Der hohle Stamm ist dadurch entstanden, daß auf der Rück- und Vorderseite je ein Hauptast,



Ein Apfelbauminvalide.

weil ungestützt, die Last seines Behangs nicht zu tragen vermochte, daher abschlitzte und jedesmal einen Teil des Stammes noch mitriß. Der Zahn der Zeit sorgte dann für die Vergrößerung der Oeffnung im Stamme. Schon mancher Wanderer blieb vor diesem Baume stehen. Einen Rückschluß auf frühere Behandlung des Baumes wollen wir unterlassen. Mir ist er ein stummer Zeuge des bekannten Sprichworts: Undank ist der Welt Lohn. Immerhin ist es erfreulich, daß der jetzige Besitzer diesen Fleinerbaum, der seither schon sehr viele Früchte getragen, noch stehen läßt. Es wäre wahrscheinlich kein Schade, wenn man auch

Digitized by Google

anderwärts solche Invaliden, die, ökonomisch geredet, ihre Prozente noch einbringen, „in Schönheit ersterben lassen würde".

Pfaffenhofen. G. Sommer.

Die Quitte.

Als letzte Frucht, die wir zu dem Obst zählen, schenkt uns die gütige Natur, die Quitte. Wenn die Blätter bereits beginnen, durch ihre Färbung den Herbst anzuzeigen, so behauptet die Quitte noch beharrlich ihren Platz, goldig leuchtend durch ein kräftiges schönes Blätterwerk. Sie hat viele Freunde. Viele gehen achtlos an ihr vorbei und manche behaupten gar, es sei nichts Rechtes mit ihr anzufangen. Sie kennen sie nicht in ihren nützlichen Eigenschaften. — Ihr Aroma ist köstlich, reicher als das aller anderen Früchte und man wendet daher bei Quittenmarmelade gern noch einen Zusatz von milderer Frucht, wie Birnen oder Aepfel, an. — Eine Marmelade aus gleichen Teilen von Quitten und Aepfeln ist besonders wohlschmeckend. Vor der Zeit stehend, wo wir beides für ein billiges erwerben können, ist nicht dringend genug zu der Herstellung im Haushalt zu raten. Aepfel wie Quitten werden nach Säuberung geschält, entkernt, in kleine Stücke zerschnitten und unter Wasser knapp bedeckt und unter ständigem Rühren zu einem glatten Brei verkocht, so daß das Durchtreiben, welches zeitraubend und nicht ökonomisch ist, nicht nötig wird. Dann gibt man auf 1 Pfd. Fruchtmark 250 g Zucker und kocht es nun zu einer Konsistenz ein, bis es breit vom Löffel fließt. Die Gläser oder andere Gefäße, die zur Aufnahme bestimmt sind, müssen kurz vor Anwendung heiß gereinigt sein und heiß wird die Marmelade hineingefüllt. Die Gläser dürfen aber nicht eher geschlossen werden, als bis die Masse ausgekühlt ist. Das feine Häutchen, welches sich gleich durch die Luft bildet, darf nicht zerstört werden. Es ist ein natürlicher Schutz, denn die Oberfläche muß trocken sein, um die Aufnahme von Bakterien zu verhindern. Mit chemisch reinem Pergamentpapier, welches durch kochendes Wasser gezogen wird um es geschmeidig zu machen, aber wieder trocknen muß, werden die Gläser dann mittels angefeuchteten Bindfadens fest zugebunden und in einem durchaus trockenem Raum aufbewahrt. Die Temperatur des Raumes kommt weniger in Betracht, als die Trockenheit. Neuerdings erscheint im Handel ein durchsichtiges Papier „Cellophane" oder Glashaut genannt, welches sich vorzüglich zum Verbinden von Gläsern eignet. Es ist wasserklar, sehr zähe und geschmeidig und es können Gläser damit verbunden, auch sterilisiert werden, ohne daß diese Haut von dem Dampf leidet. Sie gestattet durch ihre Durchsichtigkeit vollen Einblick in das Glas und somit eine ausgezeichnete Kontrolle. Sterilisiert man die Marmelade, so ist das die beste Bürgschaft für ihre Haltbarkeit. Dieses erfordert 20 Minuten bei 75 bis 80 % C.

Eigentlich von Natur bestimmt ist die Quitte zu Gelee. Sie besitzt einen so hohen Grad von Gallertstoffen, daß man es als ein Kunststück bezeichnen müßte, wenn die Herstellung mißlänge. Zu diesem Zweck wird die Frucht nur abgerieben, in Stücke samt Kernhaus geschnitten, mit Wasser bedeckt zu völliger Weiche gekocht und dann auf ein ausgespanntes Tuch gegeben zum Durchlaufen, ohne einen Druck auf die Masse auszuüben, sonst wird das Gelee nicht klar. Um die Geduld nicht zu sehr auf die Probe zu stellen und möglichst viel Saft zu erhalten, läßt man den Saft über Nacht ablaufen. Dann gibt man auf ½ l Saft 500 g besten ungeläuten Zucker und kocht beides unter ständigem Rühren, bis der Saft sich so verdickt, daß einige Tropfen, auf einen Teller gegeben, schnell erstarren und sich kraus vom Teller schieben lassen. Länger darf das nun fertige Gelee dann nicht kochen; es wird heiß in heiße Gläser gegossen und nach dem Erkalten, wie oben angegeben, verbunden. Die Rückstände, die dadurch, daß sie nicht gepreßt wurden, noch ein gut Teil Saft besitzen, sind dann noch sehr gut zu Marmelade, namentlich unter Zusatz von Aepfeln, zu verwenden.

In Viertel oder Achtel nach Abschälen und Entkernen geteilt, eignet sich die Quitte vorzüglich zur Konserve. Hübsch in ein Glas geordnet, gibt man eine Flüssigkeit von 1 Pfd. Zucker auf 1 l Wasser, nebst dem Saft einer Zitrone, in der man die Frucht erst einige Male überkochte, darüber, und sterilisiert sie dann 30 Minuten bei 75 bis 80 % C.

Digitized by Google

VI. Kleine Mitteilungen.

Gemüse und Obst als Wintervorrat. Die Kriegsfürsorge macht sich das reichliche Vorhandensein von grünem Gemüse und Steinobst dadurch zu nutze, daß sie beides zur späteren Verwendung in den Lazaretten einkocht. In der gleichen Richtung sollten auch die Privathaushaltungen tätig sein. So können grüne Bohnen auf verschiedene Weise konserviert werden, ohne daß es besonderer Apparate bedarf. Falläpfel und Steinobst bieten ausgezeichnetes Material zu Gelee und Marmelade, die als reines Naturprodukt im Winter ein sehr willkommener Butterersatz werden können. Es liegt im Interesse jedes Einzelnen, auch nach dieser Richtung hin auf die Erleichterung der Lebenshaltung hinzuwirken.

Obst oder Wein? In Geisenheim, mitten im Zentrum des deutschen Rheinweingebietes, und in der unmittelbarsten Nachbarschaft des Schlosses Johannisberg, das den edelsten Tropfen des Rheingaues liefert, befindet sich eine staatliche Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau. Diese hat auf einer ihrer besten Lagen interessante Vergleiche über die Rentabilität der Obst- und Gemüsekultur auf der einen und der Weinkultur auf der anderen Seite angestellt, und die Versuche haben ergeben, daß der Weinbau hinsichtlich seines finanziellen Ertrages sogar hier beträchtlich hinter der Obst- und Gemüsekultur zurücksteht. Diese Erfahrungen sind überaus lehrreich, und es müßte mit aller Kraft dahin gearbeitet werden, daß sie in allen Weinbaugebieten Deutschlands die gebührende Beachtung finden. Der Deutsche hängt ja leider in vielen Dingen allzusehr an der Tradition; bei den Winzern kommt noch hinzu, daß es sich bei ihnen um das edelste aller Gewächse handelt. Aber der Gewalt und der Macht der Tatsachen darf man sich nicht verschließen. Einen Untergang der deutschen Weinkultur braucht man nicht zu befürchten, solange die besten Gewächse unserer Weinbaugebiete erstaunlich hohe Liebhaberpreise erzielen; den Besitzern der nicht in derselben Weise bevorzugten Lagen ist aber dringend zu raten, daß sie sich die in Geisenheim gemachten Erfahrungen zunutze machen.

Obstgarten und Wünschelrute. Die Probegänge auf dem deutschen Wünschelruten-Kongreß in Halle, die unter Aufsicht von Geologen und Bergfachleuten unter Führung des Berghauptmanns Scharf stattfanden, lieferten ausgezeichnete Ergebnisse, die in einem Falle auch hohe praktische Bedeutung hatten. Im Diemitzer Provinzialobstgarten nämlich, dessen Fortbestehen durch Wassermangel in Frage gestellt war, da alle Bohrungen ergebnislos blieben, wurde durch den Rutengänger, Baumschulenbesitzer Boehme-Mühlhausen, eine unterirdische Wasserader nachgewiesen. Sofort vorgenommene Bohrungen ergaben in zehn Meter Tiefe große Wassermengen, so daß der Wassermangel als dauernd beseitigt gelten kann.

Pflanzenschutz schon vor 100 Jahren! Als Beweis, wie bereits vor 100 Jahren einzelne Behörden den Pflanzenschutzdienst regelten, mag folgende Bekanntmachung aus dem Jahre 1813 dienen. Die Bekanntmachung (in den „Berlinischen Nachrichten von Staats- und Gelehrtensachen", im Verlage der Haude- und Spener'schen Buchhandlung am 23. März 1813 erschienen) lautet:

„Polizeiliche Bekanntmachung. Den Eigentümern und Besitzern von Gärten im hiesigen Polizei-Bezirke wird das Abraupen der Bäume hierdurch in Erinnerung gebracht, und muß solches spätestens binnen 8 Tagen bewirkt werden. Derjenige, dessen Garten allein liegt, und an keinen anderen Garten grenzt, hat sich die, aus der Unterlassung entstehenden nachteiligen Folgen selbst zuzuschreiben; insofern aber ein Nachbar durch eine solche Nachlässigkeit leidet oder zu leiden Gefahr läuft, wird das Abraupen auf Kosten des Säumigen bewirkt werden, und bleibt derselbe außerdem noch dem Nachbarn wegen des aus dem Verzuge entstehenden Schadens haftbar.

Berlin, den 17. März 1813.

Königl. Staatsrat und Polizeipräsident von Berlin
Le Coq."

Werbet neue Mitglieder

für den

Württembergischen Obstbauverein, E. V.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich: Karl Hußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 11. | **Stuttgart, November.** | **1914.**

Schon wieder haben wir das Hinscheiden eines alten Freundes zu beklagen.

Kaufmann Ferdinand Groß-Stuttgart,

einer der Gründer unseres Vereins und dessen Schriftführer von 1887 bis 1891, ist am 27. September nach kurzem Krankenlager im Alter von 75 Jahren verstorben. Der Entschlafene war wegen seiner vorzüglichen Charaktereigenschaften im Privat- wie im Geschäftsleben sehr geachtet. Mit unserem Verein blieb er bis an sein Lebensende innig verbunden und freute sich über dessen Entwicklung und jetzige Bedeutung für unser Land. Immer hat er gern unsere Versammlungen aufgesucht und sich wohl gefühlt beim Meinungsaustausch mit den alten und jungen „Obstbauleuten". Diese Treue wollen wir mit Treue vergelten, indem wir Ferdinand Groß in dankbarem Andenken behalten.

F.

I. Praktischer Obstbau.

Ein Apfelbauminvalide.

(Mit Abbildung.)

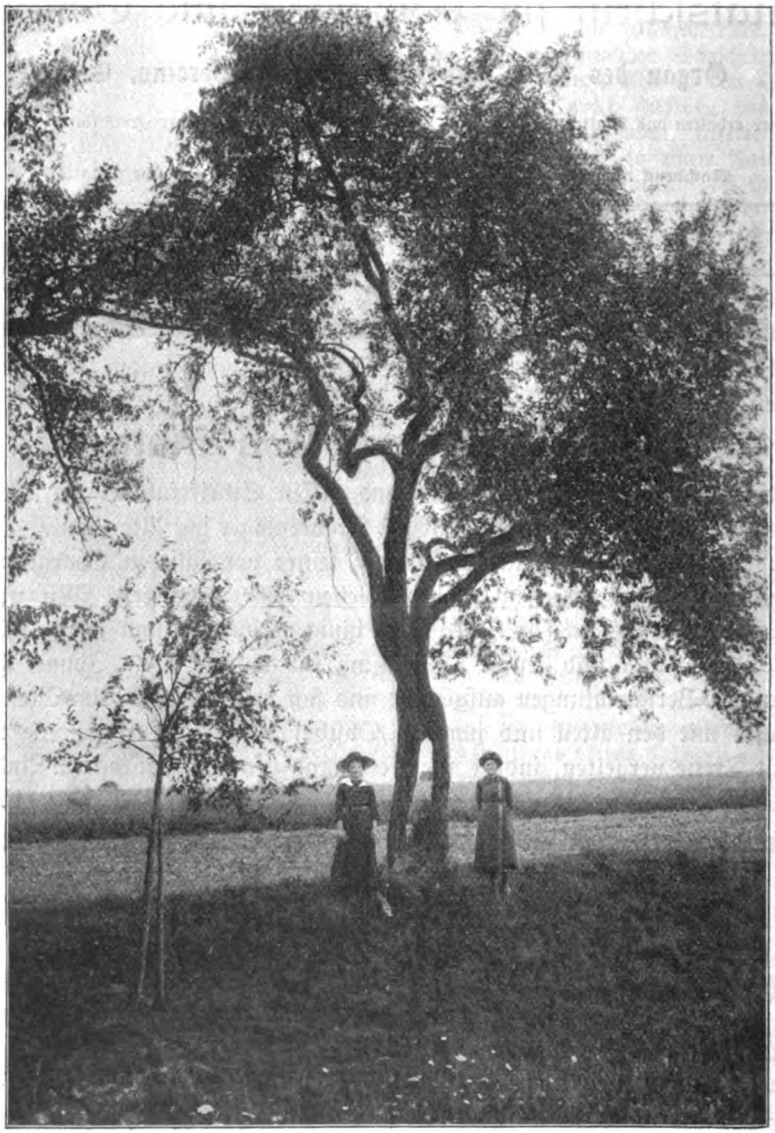
Invalide Obstbäume passen nicht mehr in unseren neuzeitlichen Obstbaubetrieb. Nicht nur, daß sie den Platz versperren — eine Menge tierischer und pflanzlicher Schmarotzer wählen sich mit Vorliebe invalide Bäume zu ihrer Niststätte. Darum: weg mit ihnen!

Doch gemach! Es wäre unangebracht, in summarischer Weise jedem alten, wenn auch noch so verdienten Recken die Axt an die Wurzel zu legen. Man braucht nicht gerade Naturschutztruppler strikteſter Observanz zu sein, um in obiger Forderung eine Gefühlsroheit zu erblicken. Jeder Naturfreund muß seine helle Freude an einem solchen Krüppel, wie ihn unser Bild darstellt, haben, der trotz seines „herzlosen" Zustandes Jahr für Jahr seine Früchte trägt. Diesmal allerdings sind es derer nicht gar zu viele gewesen, die er zur Reife bringen konnte.

Bei flüchtiger Beobachtung könnte man versucht sein zu glauben, es liege ein Naturwunder vor, derart, daß sich der Stamm just über der Erde geteilt hätte und weiter oben wieder zu-

Digitized by Google

sammengewachsen wäre. Dem ist aber nicht so. Der hohle Stamm ist dadurch entstanden, daß auf der Rück- und Vorderseite je ein Hauptast, weil ungestützt, die Last seines Behangs nicht zu tragen vermochte, daher abschlitzte und jedesmal einen Teil des Stammes noch mitriß. Der Zahn der Zeit sorgte dann für die Vergrößerung der Oeffnung im Stamme. Schon mancher Wanderer blieb vor diesem Baume stehen. Einen Rückschluß auf frühere Behandlung des Baumes wollen wir unterlassen. Mir ist er ein stummer Zeuge des



Ein Apfelbauminvalide.

bekannten Sprichworts: Undank ist der Welt Lohn. Immerhin ist es erfreulich, daß der jetzige Besitzer diesen Fleinerbaum, der seither schon sehr viele Früchte getragen, noch stehen läßt. Es wäre wahrscheinlich kein Schade, wenn man auch

Digitized by Google

anderwärts solche Invaliden, die, ökonomisch geredet, ihre Prozente noch einbringen, „in Schönheit ersterben lassen würde".

Pfaffenhofen. G. Sommer.

Die Quitte.

Als letzte Frucht, die wir zu dem Obst zählen, schenkt uns die gütige Natur, die Quitte. Wenn die Blätter bereits beginnen, durch ihre Färbung den Herbst anzuzeigen, so behauptet die Quitte noch beharrlich ihren Platz, goldig leuchtend durch ein kräftiges schönes Blätterwerk. Sie hat viele Freunde. Viele gehen achtlos an ihr vorbei und manche behaupten gar, es sei nichts Rechtes mit ihr anzufangen. Sie kennen sie nicht in ihren nützlichen Eigenschaften. — Ihr Aroma ist köstlich, reicher als das aller anderen Früchte und man wendet daher bei Quittenmarmelade gern noch einen Zusatz von milderer Frucht, wie Birnen oder Aepfel, an. — Eine Marmelade aus gleichen Teilen von Quitten und Aepfeln ist besonders wohlschmeckend. Vor der Zeit stehend, wo wir beides für ein billiges erwerben können, ist nicht dringend genug zu der Herstellung im Haushalt zu raten. Aepfel wie Quitten werden nach Säuberung geschält, entkernt, in kleine Stücke zerschnitten und unter Wasser knapp bedeckt und unter ständigem Rühren zu einem glatten Brei verkocht, so daß das Durchtreiben, welches zeitraubend und nicht ökonomisch ist, nicht nötig wird. Dann gibt man auf 1 Pfd. Fruchtmark 250 g Zucker und kocht es nun zu einer Konsistenz ein, bis es breit vom Löffel fließt. Die Gläser oder andere Gefäße, die zur Aufnahme bestimmt sind, müssen kurz vor Anwendung heiß gereinigt sein und heiß wird die Marmelade hineingefüllt. Die Gläser dürfen aber nicht eher geschlossen werden, als bis die Masse ausgekühlt ist. Das feine Häutchen, welches sich gleich durch die Luft bildet, darf nicht zerstört werden. Es ist ein natürlicher Schutz, denn die Oberfläche muß trocken sein, um die Aufnahme von Bakterien zu verhindern. Mit chemisch reinem Pergamentpapier, welches durch kochendes Wasser gezogen wird um es geschmeidig zu machen, aber wieder trocknen muß, werden die Gläser dann mittels angefeuchteten Bindfadens fest zugebunden und in einem durchaus trockenem Raum aufbewahrt. Die Temperatur des Raumes kommt weniger in Betracht, als die Trockenheit. Neuerdings erscheint im Handel ein durchsichtiges Papier „Cellophane" oder Glashaut genannt, welches sich vorzüglich zum Verbinden von Gläsern eignet. Es ist wasserklar, sehr zähe und geschmeidig und es können Gläser damit verbunden, auch sterilisiert werden, ohne daß diese Haut von dem Dampf leidet. Sie gestattet durch ihre Durchsichtigkeit vollen Einblick in das Glas und somit eine ausgezeichnete Kontrolle. Sterilisiert man die Marmelade, so ist das die beste Bürgschaft für ihre Haltbarkeit. Dieses erfordert 20 Minuten bei 75 bis 80 % C.

Eigentlich von Natur bestimmt ist die Quitte zu Gelee. Sie besitzt einen so hohen Grad von Gallertstoffen, daß man es als ein Kunststück bezeichnen müßte, wenn die Herstellung mißlänge. Zu diesem Zweck wird die Frucht nur abgerieben, in Stücke samt Kernhaus geschnitten, mit Wasser bedeckt zu völliger Weiche gekocht und dann auf ein ausgespanntes Tuch gegeben zum Durchlaufen, ohne einen Druck auf die Masse auszuüben, sonst wird das Gelee nicht klar. Um die Geduld nicht zu sehr auf die Probe zu stellen und möglichst viel Saft zu erhalten, läßt man den Saft über Nacht ablaufen. Dann gibt man auf $^1/_2$ l Saft 500 g besten ungeläuten Zucker und kocht beides unter ständigem Rühren, bis der Saft sich so verdickt, daß einige Tropfen, auf einen Teller gegeben, schnell erstarren und sich kraus vom Teller schieben lassen. Länger darf das nun fertige Gelee dann nicht kochen; es wird heiß in heiße Gläser gegossen und nach dem Erkalten, wie oben angegeben, verbunden. Die Rückstände, die dadurch, daß sie nicht gepreßt wurden, noch ein gut Teil Saft besitzen, sind dann noch sehr gut zu Marmelade, namentlich unter Zusatz von Aepfeln, zu verwenden.

In Viertel oder Achtel nach Abschälen und Entkernen geteilt, eignet sich die Quitte vorzüglich zur Konserve. Hübsch in ein Glas geordnet, gibt man eine Flüssigkeit von 1 Pfd. Zucker auf 1 l Wasser, nebst dem Saft einer Zitrone, in der man die Frucht erst einige Male überkochte, darüber, und sterilisiert sie dann 30 Minuten bei 75 bis 80 % C.

Digitized by Google

Quittenbrot wird aus gleichen Teilen Quittenmark und Zucker hergestellt. Man läßt die Masse ganz dick einkochen, streicht sie dann auf eine mit Oel bestrichene Porzellanplatte, trocknet sie in ganz milder Wärme, was nicht allzu schnell geht, und schneidet sie dann in Stücke.

Als Quittenkäse setzt man vorhin genannter Masse den steif geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß zu, etwa auf 3 Pfd., trocknet sie und schneidet ebenfalls in beliebige Stücke. Wer kennt die Quittenwürstchen nicht am Weihnachtsbaum? Vielleicht interessiert es manche Hausfrau, das Verfahren dabei zu kennen. Es ist nicht so schwer, und macht um Weihnachten, namentlich wenn die Kinder dabei mithelfen dürfen, rechten Spaß. Es werden dazu 2 Pfd. Quittenmark, welches man dazu aufbewahrt, mit 2 Pfd. Zucker zu einer geschmeidigen Masse verkocht und dann mit etwas Kochenille, in jeder Droguenhandlung erhältlich, rot gefärbt. Unter diese Masse mischt man 125 g geriebene süße Mandeln und 50 g sehr fein gehacktes Zitronat, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas feinen Zimmet und Kardamon. Dann läßt man sich vom Fleischer gut gereinigte Hammeldärme geben und füllt die Masse mittels einer Wurstspritze hinein. Damit keine Luft darin bleibt, muß man den Darm hie und da mit einer Nadel durchstechen. Die Würstchen werden in beliebiger Länge mit bunten Fäden abgebunden und einige Tage zum Trocknen aufgehängt.

Auch zu Likör leistet die Quitte gute Dienste. Und die Kerne geben zerquetscht und mit destilliertem Wasser aufgelöst eine schleimige Masse, die kosmetischen Zwecken dient, zur Heilung bei Wunden und auch durch Ueberstreichen bei entzündeten Augen Verwendung findet. Der Konditor kann die Quitte kaum entbehren. Sie sollte uns schon deshalb nicht weniger wert sein, weil ihr großer Gehalt an Kieselerde und Natron sie zu einer kräftig blutreinigenden Frucht macht, so daß sie schon deshalb verdiente, reichlicher angebaut zu werden, um so mehr, als der Quittenbaum in bezug auf Pflege in Bescheidenheit ohnegleichen dasteht. Wilhelmine Bird.

Noch einmal der Birnenabfall.

In Nr. 7 dieser Monatsschrift fragt einer unserer Leser nach der Ursache des Birnenabfalles. Ich kenne zwar die Verhältnisse, wie sie liegen, in der fraglichen Gegend zurzeit nicht; trotzdem glaube ich einiges zur Klärung dieser Frage beitragen zu können. Wir haben oft eine Zeit großer Feuchtigkeitsschwankungen; es ist bekanntlich die Wirkung dieser Feuchtigkeitsschwankungen viel ungünstiger für die normale Entwicklung unserer Pflanzen, als dauernde Trocknis. Nach Prof. Dr. Graetner tritt Früh- oder Notreife ein, bezw. das Obst wird wenig haltbar und fällt ab, wenn sich eine Trockenperiode fühlbar macht zur Zeit der beginnenden Fruchtreife. Es wird daher angebracht sein, während einer solchen Trockenperiode unsern Bäumen genügend Feuchtigkeit zukommen zu lassen. Es wäre also zu erwägen, ob diese Bäume zu der fraglichen Zeit, trotz der Gewitterregen, welche uns dieses Jahr so oft überraschen, nicht doch an Trocknis gelitten haben.

Mögen diese Zeilen zur Klärung dieser Frage beitragen. Hugo Schädle, Berlin-Steglitz.

Anmerkung der Schriftleitung: Die Trockenheit war sicher nicht die Ursache, nach solchen zwei nassen Jahren! Es war wohl der Kälterückschlag vom Vorjahr, dem wir die Schuld zumessen müssen.

Der Obstgenuß in der Kriegszeit.

In Kreisen der Obstzüchter wird Klage darüber geführt, daß auf den Verpflegungsstationen für die durchreisenden Krieger teilweise die Verabreichung von Obst verboten sei. Auch in den Tageszeitungen begegnet man Warnungen vor dem Obstgenuß besonders für Verwundete. Beides ist bedauerlich. Das Märchen von einer besonderen Gefährlichkeit des Obstes sollte eigentlich so viel an Glaubwürdigkeit eingebüßt haben, daß eine besondere Stellungnahme hiergegen nicht notwendig wäre. Die Hemmung einer ausgiebigen Verwendung von Obst schädigt jetzt nach zwei Richtungen. Einmal hindert sie die Verabreichung des natürlichsten und bei mäßigem Genusse bekömmlichsten Erquickungsmittels, dann aber trägt

Digitized by Google

sie die Schuld am Verluste wirtschaftlicher Werte von hoher Bedeutung. Während die übrigen Nahrungsmittel, veranlaßt durch die Kriegswirren, mit Ausnahme der frischen Gemüse, eine erhebliche Preissteigerung zeigen, ist Obst reichlich gewachsen und, obgleich wir z. B. auf einen großen Teil der ausländischen Zufuhr verzichten müssen, billig erlangbar. Es ist eine volkswirtschaftliche Sünde, in den jetzigen Kriegszeiten von doppelter Schwere ein so wertvolles Nahrungsmittel unbenutzt verkommen zu lassen. Darum sollte man im Gegenteil jetzt alle Hebel in Bewegung setzen, den Verbrauch des Obstes zu fördern, statt ihn zu hemmen.

Ohne weiteres sei zugegeben, daß bei Kriegszeiten die Verhütung von Krankheitsfällen noch größere Sorgfalt wie sonst erfordert. Die veränderte Lebensweise von Millionen von Menschen, das Herausreißen aus alten Gewohnheiten, andere Verköstigung, ungewohnte Anstrengung bei großer Hitze, Zusammenleben vieler Menschen in kleinen Räumen und so manches andere macht gegen Krankheiten leicht empfänglich und trägt zu deren Weiterverbreiten stark bei.

Unrecht aber ist es, hieran immer dem Obstgenuß Schuld zu geben. An den vielen Magen- und Darmerkrankungen, welche durch den Obstgenuß verursacht sein sollen, haben vielfach andere Ursachen größere Schuld.

Bei den zu den Fahnen eingezogenen Mannschaften dürfte jetzt der Genuß des sehr nahrhaften, für viele aber ungewohnten Schwarzbrotes, das reichliche Trinken sogenannter Mineralwässer, das Verspeisen belegter Brote mit ursprünglich wohl einwandfreien, leicht aber zum Verderben neigenden Fleischspeisen, mindestens so große Gefahren mit sich bringen, wie der mäßige Genuß reifen Obstes. Unreifes Obst soll vom Rohgenuß allerdings unbedingt ausgeschlossen sein, denn über seine Schädlichkeit besteht kein Zweifel. Ueberhaupt sollte jedermann, vor allem aber unsere Obstzüchter, dahin streben, daß beim Obstgenuß so verfahren werde, daß die hier und da noch üblichen Einwendungen verstummen müssen. An dieser Stelle sei deshalb auch nochmals auf nachstehend abgedruckte Zusammenstellung der wichtigsten Grundsätze für den Obstgenuß hingewiesen.

Zehn Gebote für den Obstgenuß!

I. Sorge dafür, daß Obst von Dir und den Deinen täglich gegessen wird. Obst ist eine gesunde Speise. Sein Nährwert wird dadurch erhöht, daß die in ihm vorhandenen Nährstoffe leicht aufgenommen und verarbeitet werden. Die Nährsalze und Fruchtsäuren des Obstes fehlen den anderen Nahrungsmitteln vielfach. Reichlicher Obstgenuß ermöglicht durch sie eine wirksamere Ausnutzung der letzteren.

II. Esse nur genügend ausgereiftes Obst. So angenehm und erfrischend der Geschmack und so wohltätig die Bestandteile reifen Obstes für die Gesundheit sind, so gefährlich kann das Essen unreifer Früchte werden. Für die Jugend, welche dieser Unsitte besonders huldigt, erhöht sich die Gefahr infolge der Empfindlichkeit der Verdauungsorgane im jugendlichen Alter.

III. Reinige die Früchte vor dem Verspeisen. Staub, die Tätigkeit von Insekten und anderen Tieren, pilzliche Erkrankungen und manches andere, bewirken, daß die Oberhaut der Früchte stets mit Unreinlichkeiten bedeckt ist. Hartschalige Früchte reibe mit einem Tuche ab. Weichschalige Früchte und Beeren sind, wenn stark beschmutzt, durch kurzes Eintauchen in Wasser zu reinigen. Bei letzteren aber bedenke stets, daß durch das Eindringen von Wasser in die Frucht deren Wohlgeschmack notleidet.

IV. Schäle die Frucht nur, wenn dies wirklich notwendig. Da wertvolle Stoffe der Frucht unmittelbar unter der Schale gelagert sind, unterlasse, wo möglich, das Schälen. Da aber, wo die Schalen sehr hart sind, oder wo die Verdauung der Holzfaserstoffe Schwierigkeiten machen würde, oder wo drittens die Schale pilzliche Erkrankungen zeigt, verzichte auf die Befolgung dieses Gebotes.

V. Genieße die Steine der Früchte nicht mit. Ganz abgesehen von der unnötigen Ueberlastung von Magen und Darm

Digitized by Google

mit unverdaulichen Stoffen, bringt diese Unsitte die große Gefahr einer Verletzung der Darmwände und Darmverstopfung (Blinddarmentzündung) mit sich. Gewöhne Dich auch nicht daran, die inneren Kerne von Steinobst zu genießen; diese enthalten Blausäure, für den Körper ein schweres Gift.

VI. Werfe Schalen und Kerne nicht auf die Straße. Nicht nur Leben und Gesundheit Deiner Mitmenschen werden hierdurch bedroht, sondern Du machst Dich auch haftpflichtig für etwa eintretende Unfälle.

VII. Trinke kein Wasser unmittelbar nach dem Obstgenuß oder gar zwischen demselben; nicht jeder Körper verträgt dies. Lasse auch allzu kalte Früchte erst etwas anwärmen, damit Zähne und Magen nicht notleiden.

VIII. Halte Maß auch im Obstgenuß. Im Uebermaß genossen wird auch die bekömmlichste Speise zum Gift für Deinen Körper. Dies beachte nicht nur bei den täglichen Mahlzeiten, sondern auch bei den viel empfohlenen Obst- und Traubenkuren, bei deren Durchführung man sich stets nach den Anordnungen der Aerzte richten sollte.

IX. Suche Ersatz in reinen gut zubereiteten Obstwaren, wenn es Dir in obstarmen Jahren nicht möglich ist, frische Früchte zu genießen. Es gibt von diesen Waren eine solche Fülle, daß Du nicht nötig hast, zu Misch-Erzeugnissen zweifelhafter Herkunft mit hochtönenden Phantasienamen Deine Zuflucht zu nehmen.

X. Bevorzuge deutsches Obst und deutsche Obstwaren. Mache Dich frei von dem Irrtum, das Gute nur im Ausland zu suchen. Ganz abgesehen davon, daß die heimischen Erzeugnisse in Frische, Güte und Wohlgeschmack von anderen so leicht nicht übertroffen werden, bedenke auch, daß es für Dich als Deutscher nicht notwendig ist, des Auslands Wohlstand zu kräftigen durch Bevorzugung seiner Ware zum Schaden des heimatlichen Obstbaues und der deutschen Obstbauern.

(Aus: Obstb. Nachrichten, Cassel.)

Vom Anbau der schwarzen Johannis- und Ahlbeeren.

Es ist eine geradezu auffallende und im Interesse des hausgärtnerischen Beerenobstbaues höchst bedauerliche Erscheinung, daß die saft- und aromareichen, haus- und küchenwirtschaftlich so vielseitig nutzbaren schwarzen Johannisbeeren verhältnismäßig selten als beerenfrüchtige Nutzsträucher in Feld und Garten angepflanzt werden. Und doch ist die schwarzfrüchtige Johannisbeere nutz- und speisewirtschaftlich um nichts weniger brauchbar als ihre weiß- und rotfarbigen Fruchtgenossinnen, und hinsichtlich kultureller und pflanzlicher Widerstandsfähigkeit und marktfähiger Bewertung sind sie letzteren sogar fraglos überlegen. Auf einem sandigen, trockenen und kalkarmen Boden teilen sie zwar mit allen Fruchtjohannisbeeren die unliebsame Eigenschaft des „Rieselns", d. h. des Abwerfens eines Teiles der angesetzten Beeren, sind aber bei zusagendem Kulturplatze auf einem durchlässigen, genügend feuchten, lehmigen und warmen Boden alljährlich gleichmäßige Fruchtbringer, von raschem Wuchse und stets gesundem und kraftvollem Aussehen, so daß sie sogar als gärtnerische Ziersträucher Verwendung finden können, wo der eigenartige und strenge Geruch der Blätter und des Holzes nicht beanstandet wird. — Mit Rücksicht auf die breitausladende Aufbaugliederung darf die Pflanzweite der schwarzen Johannisbeerensträucher allseitig nicht unter 2 m betragen, damit Licht, Luft und Sonnenschein in das Strauchinnere eindringen und eine ordentliche Befruchtung der Blüten, sowie eine gute Reife der Beeren und des Holzes herbeiführen können. Bekanntlich ist hier aber nur das Jungholz tragbar. Damit letzteres immer genügend und in kräftigem Zustande am Strauche vorhanden ist, muß dieser längstens alle 3 Jahre, und zwar am besten unmittelbar nach der Beerenernte, mit dem Zwecke geschnitten werden, daß das ältere Holz zu Gunsten des jüngeren entfernt wird. Ebenso ist auch für eine gründliche und regelmäßig im Herbste oder gleich nach der Ernte gegebene flüssige Düngung (Jauche) Sorge zu tragen, da sich hierfür nach alter Erfahrung der

Digitized by Google

schwarze Johannisbeerstrauch als besonders aufnahmefähig erwiesen und eine solche Düngergabe durch größere Fruchtbarkeit belohnt hat. Wenn es sich aus kulturtechnischen Gründen auch eigentlich von selbst versteht, so soll doch nicht unbemerkt bleiben, daß auch eine gründliche Bodenlüftung, die im Sommer wiederholt unter gleichzeitiger Vertilgung etwa vorhandenen Unkrautes vorgenommen wird, ganz außerordentlich zur Förderung des Wachstums und der Fruchtbarkeit der Sträucher beiträgt.

Wie schon erwähnt, haben die schwarzen Johannisbeeren ungleich weniger als die roten und weißen Sorten unter tierischen und pflanzlichen Schädlingen zu leiden. Von den ersteren sind es zumeist grüne und graue Blattläuse und zuweilen auch wohl braunschuppige Schildläuse, die sich teils an den krautigen Jungtrieben, teils auch an der holzigen Bezweigung in größerer oder kleinerer Anzahl einfinden, die aber verhältnismäßig leicht durch Anwendung von Quassiabrühe bezw. Schwefelkalkbrühe mit sicherem Erfolge bekämpft werden können. Gefährlicher ist schon der Johannisbeerblattpilz, der sich in der Regel vom Mai ab durch kleine braune Flecke auf den Blättern erkenntbar macht und sich namentlich bei feuchtwarmer Witterung derart schnell ausbreitet, daß auch die Blattstiele mit vernichtet werden und die Sträucher schon Ende Juli ein herbstliches Aussehen haben. Dieser Pilz wird um so gefährlicher, je mehr er sich zuerst an den oberen Strauchteilen einfindet und dann durch Regen und Tropfenfall schnell auf die unteren Gliederungen übertragen wird. Als wirksamstes Bekämpfungsmittel dieses gefährlichen Parasiten ist das rechtzeitige und sorgsame Abschneiden und Verbrennen der befallenen Blätter durchzuführen; daneben sind die angesteckten Sträucher von Mitte Mai bis Ende Juni in etwa 14 tägigen Zwischenräumen mit Kupfer- oder Schwefelkalkbrühe energisch zu bespritzen, und dieses Verfahren ist auch zur Abtötung etwa überwinternder Dauersporen in den Wintermonaten alle 4 Wochen zu wiederholen. — Von dem gefährlichen und sich alljährlich immer mehr auch auf Johannisbeersträucher ausbreitenden amerikanischen Stachelbeermehltau (Sphaerotheca mors uvae) sind indessen die schwarzen Johannisbeeren bisher noch verschont geblieben, was jedenfalls als ein Zeichen ihrer größeren kulturellen Widerstandsfähigkeit angesehen werden muß. — Als regelmäßige und reiche Fruchtbringer haben sich besonders bewährt: Für schweren Boden: Lee's Schwarze (Lee's prolific blac) mit mittellangen, aber gut und voll ausgebildeten Trauben und großen Beeren; für leichten Boden: Bang up. mit vollen, mittellangen Trauben und ansehnlich großen und besonders festen und vollsaftigen Beeren; und für leichten und schweren Boden: Goliath, eine noch neuere Sorte holländischer Züchtung, von großer Fruchtbarkeit und mit gut ausgebildeten, großen Beeren. Diese und die vorgenannte Sorte Bang up eignen sich als die besten für den Massenanbau. — Eine sehr feinwürzige und namentlich für Einmachefrüchte brauchbare Sorte ist schließlich noch die neapolitanische Schwarze; ihre Fruchtbarkeit befriedigt jedoch nur bei sorgsamer Kulturpflege und bei besonders zusagenden Existenzverhältnissen bezüglich Bodenart und Lage.

Was nun den wirtschaftlichen Nutz- und Gebrauchswert der schwarzfrüchtigen Johannisbeeren anbetrifft, so liegt dieser hauptsächlich in der vielseitigen Verwendung als Koch- und Einmachefrüchte, sowie ihre Nutzbarkeit für Destillations- und Weinbereitungszwecke. Für den Rohgenuß kommen sie im allgemeinen wenig und nur für einen besonderen Geschmack in Betracht. Gesundheitlich besonders bekömmlich ist der aus schwarzen Johannisbeeren bereitete Saft; er ist ein ausgezeichnetes Heilmittel bei Hustenreiz und Heiserkeit und überhaupt bei allen und selbst chronischen katarrhalischen Erkrankungen der Atmungsorgane. Dasselbe gilt von der aus dem Safte bereiteten Suppe; für magen- und darmkranke Personen ist sie eine ausgezeichnete Diätkost. — Küchen- und speisewirtschaftlich besonders wertvoll ist das aus schwarzen Johannisbeeren bereitete Gelee; es besitzt auch den Vorzug, daß es sehr leicht geliert und nur etwa die Hälfte Zucker gegenüber anderen Johannisbeeren gebraucht. Auch ein lieblich schmeckender und als Magenstärker sehr geschätzter Likör läßt sich aus schwarzen Johannisbeeren bereiten. Zu diesem Zweck steckt

Digitized by Google

man eine Literflasche ungefähr bis zur Hälfte voll mit tadellosen, reifen Früchten, füllt die Flasche mit reinem Kornbranntwein, der vorher mit etwa dem vierten Teile seiner Menge mit Zucker aufgekocht sein muß, nach und läßt sie dann einige Wochen in der Sonne zur Gärung stehen. — Schließlich liefern die schwarzfrüchtigen Johannisbeeren für sich allein oder mit roten Johannisbeeren vermischt ein erfrischend und angenehm schmeckendes Weingetränk, dessen Gewinnung sich die wirtschaftstüchtige Hausfrau mehr wie bisher angelegen lassen sein sollte. Die rezeptischen Formen hierfür sowie für die übrigen Koch- und Einmachemöglichkeiten der schwarzen Johannisbeeren finden sich zu mehreren in jedem Kochbuche verzeichnet, so daß sich eine nähere Angabe hierüber an dieser Stelle wohl erübrigt. Interessenten dieser oder jener Verwertungsmöglichkeit und Zubereitungsmethode können sich aus den genannten Büchern ja leicht belehren lassen.

H. E. G.

Unschöne Erinnerungen an eine schöne Sommerfrische.

(Eingesandt.)

Die Stadtgemeinde W. hat uns vor einiger Zeit durch Zusendung eines schönen Prospektes mit reizenden Bildern erfreut. Ich habe einen Feiertag zu einem Ausflug dahin und zur Besichtigung benützt und muß sagen: der Ort selbst, seine Lage, seine schönen alten Gebäude sind in jeder Beziehung interessant, sehenswert und ein Aufenthalt zu empfehlen; ich muß aber zugleich fragen: wie kann man zur Sommerfrische einladen und solch eckelerregende Zustände in der Stadt selbst und deren Umgebung belassen?

Der Südhang des Bergrückens, auf dem W. liegt, ist sehr steil und für Bau- und Kulturzwecke wenig ausnutzbar; die scharf ansteigende Zufahrtsstraße ist einseitig bebaut und auf der Talseite mit üppig wucherndem Gestrüpp von Weißdorn, wilden Rosen und Akazien bewachsen. Das wäre nun ein reizendes Bild — aber? Die Hecken sehen aus wie mit einem dicken, grauen Schleier bedeckt, unter dem Millionen von Raupen hausen, die gerade daran sind, ihre Nester zu verlassen; sie haben bereits ihr Zerstörungswerk begonnen, und in wenigen Tagen werden sie alles, auch die eingestreuten schönen Obstbäume kahlgefressen haben. — Das Bild ist heute schon für den zum Aufenthalte geladenen Fremden wegen des Eindrucks der Unsauberkeit abstoßend, wie muß es erst späterhin wirken! Wie im Ort, so sieht es auch außerhalb desselben aus. Der Weg direkt vom Bahnhof zu dem prächtigen Aussichtspunkte S. E. ist in seiner ganzen Länge beiderseits mit dichten Hecken eingesäumt, die wilden Rosen strömen einen herrlichen Duft aus, aber — ja nicht hinsehen: alles ist mit grauem Gespinst überzogen und voller Raupen, und diese werden in kurzer Zeit den Obstbau und die Landwirtschaft aufs allerschwerste schädigen.

Mein gutgemeinter Rat für 1915 geht dahin: Stadtgemeinde W., bewaffne schnellstens zwei fixe Leute mit guten Raupenfackeln, diese können in wenigen Tagen die ganze Gemarkung von dem häßlichen und schadenbringenden Getier säubern! Die Ausgabe ist klein und sie wird sich in jeder Beziehung lohnen. Z.

Der Obstbau vor 250 Jahren.

(Nachdruck verboten.)

Aus: Der Baum- und Obstgarten.

Von Wolfgang Jacob Dümler, Nürnberg 1664.

(Fortsetzung.)

Das 3. Capitel.

Von der Ordnung / nach welcher die Bäume sollen gesetzet werden.

Gleich wie alles Thun und Wesen der Menschen durch gute Ordnung angerichtet / erhalten und fort gebracht werden; Also ist an guter Baum-Ordnung / im Obstgarten sehr viel gelegen / dann wann dieselbe unterlassen / und alles ohne Unterschied ineinander gesetzet wird / kan der Garten leichtlich in eine Wildnis verwandelt werden.

Demnach wil einem Anrichter deß Obstgarten gebühren / daß er die Bäume nach ihrer Art

Digitized by Google

fleißig unterscheide / jeder Gattung / nach ihrer Natur / Eigenschafft und Erforderung eine bequeme Stelle gebe / und dahin setze / daß sie in rechten Grund stehe / auch gebührende Lufft / Wärme und Sonnenschein habe. Daher lässet es sich nicht thun / daß man Kern- und Stein-Obst zu einander setze. Dann die Kern-Obst-Bäume / überwachsen und überhöhen die Stein-Obst-Bäume / halten ihnen die Sonnen auf / und hindern sie mit ihren Schatten / beedes an Frucht und am Wachstum. Darum soll eine jede Gattung zusamm gesetzet werden / jedoch daß das Stein-Obst / sonderlich welche Kirschen / Weichsel / Amarellen / Pfürsing / etc. gegen dem Morgen oder Mittag die wärmste Stellen haben / damit sie desto ehe zeitigen. Die Kirschen-Bäume so hoch und groß werden / können ihn nach gesetzet werden.

Etliche Bäume / wachsen und bringen Früchte im Wasen / als wir am Kern-Obst erfahren / dargegen aber der Marillen / Pfirsich und Maulbeer-Bäume / Zwetschken und Kitten aber bringen keine oder gar wenig Frucht im Wasen. Etliche wollen gedunget werden mit Mist / welcher doch dem Kirsch-Bäumen zuwider ist / ja gar dadurch verdirbet. Die Aepffel-Bäume können kühle Lufft erdulden / dargegen lieben die Birn-Bäume warme Lufft / deßwegen man sich auch darnach / im setzen richten muß.

Darnach ist auch auf die rechte weite zusehen / welche bey allen Bäumen nicht gleich ist. Kern-Obst / Birn- und Aepffel-Bäume können viertzig Schuhe weit und minder; Das Stein-Obst aber / zwantzig Schuhe und weniger / in der Länge und in der Breite von einander gesetzet werden. Doch soll man den Kirschen-Bäumen / für andern Stein-Obst / einen weitern Raum geben; Dabey allezeit den Grund fleißig betrachten / ist derselbe feist und gut / so kan man bey dem Kernobst viertzig Schuhe von ein ander weichen / ist aber derselbe gering / so kan man auf dreißig Schuhe die Weite nehmen / und gleicher maßen mit dem Steinobst / nach beschaffen deß Grunds / die Bäume weit oder nahe setzen. Dann aus guten Erdreich haben die Bäume einen reichen Nahrungs Zugang / und werden deroselben Aeste groß und breit, aus geringen Grund aber wachsen sie etwas geschmeidiger / und bedürffen keines so großen Raums.

Uber diß erfordert die Garten / Ordnung / daß man die Bäume / nach gewisser Form Zeitweis setze / welche zu eines jeden Garten-Herrn Beliebung stehet / dieselbe in einen Quadrat, Triangel / oder in einen Circel oder Schreg anzuordnen und anzurichten. Dann die Ordnung muß also gemacht werden / daß man neben deß Platzes Gelegenheit / der Sonnen-Lauff beobachte.

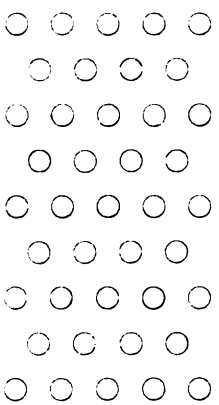
Zu dem Quadrat oder viereckichten Form kan man gar leicht gelangen: So man mit einer Haspelschnur / zwo Personen / die gleich gegen einander / eine gerade Linien ziehen lässet; Darnach von derselben dreißig Schuhe misset / und wieder dergleichen so fort / biß man den Platz durchkommen. Alsdann werden solche Linien wieder dreißig Schuhe breit von einander durchzogen; so offt sich nun ein Creutzstrich befindet / so kann ein Pfahl eingesteckt / und dahin ein Loch zum einsetzen gegraben werden. Auf solche Weise ist zu Basel auf St. Peters Plan / von Linden und Rustbäumen / ein lieblichere Hayn gepflantzet. Die Bäume stehen viertzig Schuhe weit von einander / und machen drey anmuthige Spatziergänge / deren sich die fürnehmen Bürger / Professores und Studenten / Sommerzeit / zu ihrer Ergetzung gebrauchen. Daselbst ist auch ein großer Eichbaum / welcher seine Aeste weit ausgebreitet / und eine anmuthige Lauben machet / unter dessen Schatten hat Anno 1474 im Anfang deß Novembris, Kaiser Fridericus, mit seinem Sohn Maximiliano vielen Fürsten / und mit dem gantzen Rath / zu Basel / Tafel gehalten.

Die allerzierlichste Form ist diese / welche die Lasteiner Quincunx heißen / dieselbe kan also geordnet werden: Setze fünff Bäume in eine gerade Zeil / jeden viertzig Schuh / von dem andern: Die Bäume aber der andern Zeil / richte nicht gleich die Bäume in der ersten Zeil / sondern nimm eine Ruthe / und misse dreißig Schuh Schreg / vom ersten zu dem andern Baum / doch also / daß du im Abstrich zum andern Baum auch dreißig Schuhe habest / so machet dir solche Messung einen Triangel / fahr also fort / biß du vier Bäume in die andere Zeil eingebracht

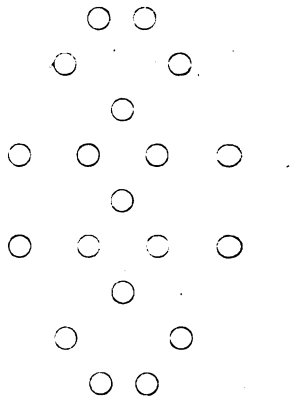
Digitized by Google

haſt; wann mit der dritten Zeil nach der erſten verfahren wird / ſo machen allweg fünff Bäume ein Schreges Creutz; welches man ſonſt ein Andreas Creutz heißet. So nun die fünffte / ſiebente und neunte etc. Zeil nach der erſten und dritten eingerichtet werden / daß deroſelben Bäume gleich gegen die Bäume in der erſten und dritten Zeil ſtehen; Die Bäume aber / in der vierdten / ſechsten und achten etc. Zeil / auf die Bäume in der andern Zeil ſehen / ſo wird ſich eine luſtige und durchſichtige Ordnung / nach der Geräde / Schrege / und über Zwerch ereignen. Dann wo ein Menſch in dem Baumgarten ſich hinkehret / kan er ungehindert durchaus ſchauen / wie an den Lindenbäumen auf der Hallerwieſen / nechſt vor hieſiger Stadt Nürnberg zuſehen / welche alſo geſetzet ſind / daß man allerſeits durchſchauen kan / und der Burgerſchafft gemeiner Luſtgarten iſt.

Wil jemand die Form nach vorgedachten Andreas Creutz machen / ſo kommet dieſe Geſtalt heraus.



Beliebt aber einem eine runde Form / ſo kan er dieſelbe / nach folgendem Unterricht ordnen: Nim einen Baum / ſetze ihn mitten in den Platz / ſtelle dich vor ſolchen / und ziehe vor deinen beeden Augen zwo ſchrege Linien / jede dreißig oder viertzig Schuhe nach der Bäume Beſchaffenheit / und mache / mit ſechs Bäumen einen Krais um den Erſten / und ſtelle dich denn wieder / daß ein jeder der äußerſten zween andere vor ſich habe / und ſo fortan / ſo kommet dieſe Figur heraus.



Solche ordentliche Setzung der Bäume / machet nicht allein die Geſtalt deß Gartens anmuthig und lieblich / ſondern iſt auch den Bäumen zum Wachstum gar bequem / dann der Lufft kan frey hindurch gehen / Sonn und Mond einen jeden / mit ſeinem Schein / berühren / auch jedem Aſt ſeine Würckung mittheilen: Imgleichen können die Wurtzeln den Safft der Erden / unverhinderlich an ſich ziehen.

Mancher Garten-Herr ſtellet die Ordnung der Bäume nach der Art an: ſetzet das Winter-Obſt an einen gewiſſen / und dann das Sommer-Obſt auf einen abſonderlichen Platz / und zwar aus dieſer Urſach / damit im abnehmen / deß frühen Obſt / das Späte von dem abnehmen / mit Laitern und auf andere Wege nicht beſchädigt werde. Andere ſetzen die Birnbäume in gewiſſe / und die Aepffelbäume in abſonderliche Zeilen / aber ſolche Ordnung kan nicht überall / und allerdings gehalten werden / weil darzu gar ein großer Platz erfordert wird. Dann die Bäume einerley Gattung / ſonderlich die Apffelbäume einen weiten Raum begehren. So iſt man auch zuvor nicht verſichert / ob ein Baum früh oder ſpates Obſt tragen werde.

Derohalben iſt die beſte Ordnung dieß: Daß man die Bäume wechſels Weiſe ſetze. Erſtlich einen Apffel / darnach einen Birn / dann wieder einen Apffel / und abermals einen Birnbaum / und ſo fortan; und zwar aus dieſer Urſach. Dieweil im guten Boden die Aepffelbäum nicht allzuhoch aufwachſen / ſondern ſich mit ihren Aeſten / nur weit ausbreiten / hergegen die Birnbäume

Digitized by Google

mit ihrer Wachsung sich in die Höhe begeben: damit nun eine jede Gattung mit ihren Aesten einander nicht berühren / als sollen zweyerley Gattung / wechsels Weis zusammen gesetzet werden. Solcher Gestalt kan ihnen auch die Lufft und Wärme desto ungehinderter zukommen / und die Blüte unversehret erhalten werden.

In den hiesigen Nürmbergischen Gärten / in welchen gemeiniglich Blumen / Obst und Kuchengärten bey einander sind / wird diese Ordnung gehalten: Daß zwar die Blumenfelder / und die Oerter / da die Blumen und Wurtzscherben stehen / von den Bäumen befreyet sind: Aber die Gartenfeldlein / in welchen Kuchenspeis wächset / sind mit frucht-tragenden Bäumen umsetzet. Solches ist dem Garten eine Zierd / in dem die Bäume in den Rosen-Zeilen / oder Geländern / an den Gängen schnurgleich stehen.

Dabey ist aber diß in acht zu nehmen / daß solche Gärten-Feldlein / mehrertheils mit Stein-Obst / Kerschen / Weichseln / Amarellen / Zwetschgen / Maischen / Marillen / Pfirsing / Mirabalanien / etc. als mit Kern-Obst umfangen werden: und zwar aus dieser Ursach: damit die Lufft und Sonnenschein / denen in Feldlein wachsenden Früchten ungehindert könne zukommen: Deßwegen sollen die weit auslauffende Aepffel / und hochsteigende Birnbäume / im Garten an einen sondern Ort / da kein Feld / sondern wo Wasen ist / gesetzt werden. (Forts. folgt.)

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Der Zimmergarten im Winter.

Die winterliche Zeit des Licht- und Luftmangels in Verbindung mit den oft plötzlich wechselnden Temperaturverhältnissen der Wohnräume erfordert von der Blumenpflege eine ganz besondere Liebe und Sorgfalt, und weit schwieriger als zur triebfreudigen Sommerszeit sind jetzt die kulturellen Voraussetzungen zu erfüllen, die die verschiedenen Zimmerpflanzen-Arten zum gedeihlichen Fortkommen erfordern. Möglichst gleichmäßig geregelte Temperaturen und sorgsames Gießen in Verbindung mit reichlicher Lüftung und Beseitigung aller sich einnistenden pflanzlichen und tierischen Schädlinge gelten jetzt als die wichtigsten Kulturerfüllungen. Die am Tage auf normale Wärme zwischen 14—16 Grad temperierten Räume sollen auch während der Nacht auf 8—10 Grad erwärmt bleiben; und wo dies bei starker Außenkälte nicht möglich ist, muß abends aller Pflanzenwuchs von den Fenstern weggeräumt und in Ofennähe aufgestellt werden; ergeben sich hierbei Schwierigkeiten, so sind zwischen Pflanzen und Fenstern mehrere Lagen Zeitungspapier auszubreiten oder eigens beschaffte Pappen als bewährte Kälteschutzmittel aufzustellen. Auch die Aufstellung von Schalen mit warmem Wasser zwischen dem Pflanzenbestand hat sich als Frostwehr bestens bewährt.

Werden am Tage die Zimmer gelüftet, so ist darauf zu achten, daß keine Pflanze von Zugluft gestreift wird, da diese für ihre organische Gesundheit von großer Schädigung sein kann. Die Regeln des Gießens werden jetzt weit mehr als im Sommer lediglich durch das vorhandene Wasserbedürfnis bedingt; eine generelle Anweisung läßt sich hierfür nicht geben. Entscheidend kommen dabei in Betracht zunächst die abweichenden Pflanzenarten selbst, dann deren mehr oder weniger sonnige oder schattige Standplatz, der veränderliche Temperatur- und Luftwechsel, der jeweilige Trieb-, Gesundheits- und Ernährungszustand und der je nach Pflanzenart anders zusammengesetzte Kulturboden aus leichter oder schwerer Erde. Alle diese Umstände muß der Pflanzenfreund richtig zu- und gegeneinander abzuwägen verstehen, um danach das vorhandene Wasserbedürfnis richtig beurteilen zu können. Im allgemeinen gilt indessen auch im Winter die Gießpraxis, die Pflanzen einmal ordentlich austrocknen zu lassen und dann gründlich zu begießen, als durch zu häufiges Bewässern in ge-

Digitized by Google

ringen Mengen die Gefahr des „Versauerns" der Erde heraufzubeschwören. Auf alle Fälle ist aber Gießwasser, das sich in den Untersätzen oder auf den Böden sogenannter „Paradetöpfe" ansammelt, immer schnellstens zu entfernen, da es sonst zu allen möglichen organischen Erkrankungen in der Pflanzenstruktur Anlaß gibt.

Das Gießwasser soll beim Verbrauch auf Zimmerwärme temperiert sein (allerdings auch nicht wesentlich höher!), was entweder durch längeres Stehen in dem betreffenden Raume oder durch Zugießen von warmem Wasser erreicht wird. Kalkhaltiges und in der Regel viele mineralische Stoffe mitführendes Brunnen- oder Leitungswasser muß außerdem zur Ausscheidung derselben durch etwas Pottasche oder kohlensaueres Kali weicher und zweckdienlicher gemacht werden.

Ferner ist es erforderlich, alle Zimmerpflanzen mindestens einmal wöchentlich von den in der trockenen Luft besonders angehäuften Staubablagerungen gründlich zu reinigen. Zu diesem Zwecke werden die Blätter der Blütenpflanzen (Alpenveilchen, chinesische und japanische Primeln, Kamelien, Begonien usw.) einzeln mit einem weichen Schwamme feucht abgewaschen, die Blattpflanzen aber gemeinschaftlich in eine Wanne gestellt und dann von oben her mit erwärmtem Wasser gründlich unter die Brause genommen, damit die Blattporen als die notwendigen Atmungsorgane ständig geöffnet bleiben und der Saftumlauf nicht gehemmt wird.

Ganz besonders vernotwendigt sich diese Reinigungsarbeit bei solchen Pflanzen, die in Räumen mit Gasbeleuchtung untergebracht sind, und zwar durch den sich in der Praxis herausgestellten Umstand, daß sich durch die Verbrennungsgase schmierige Ablagerungen bilden, die Blatt und Blüten schließlich krustenartig einschließen und außerordentlich schädigend auf die organische Gesundheit der Pflanzen einwirken. Bessere und kulturempfindliche Pflanzen erreichen denn auch selten in gasbeleuchteten Räumen eine hohe Lebensdauer, da selbst die dichteste Rohrverlegung bei dem Verbrennungsprozesse schließlich Gase entweichen läßt, die aber von keinem Pflanzenwuchs vertragen werden.

Unliebsame Plagegeister an den Pflanzen sind zur Winterszeit infolge unzureichender Lüftung verschiedene Blattlausarten und bei den Palmen auch die wollige Schmierlaus und die braune Schildlaus. Lassen sich die Blattläuse durch Bestreuen mit Tabakstaub und Eintauchen der befallenen Pflanzen in 20prozentige Quassiabrühe, gut schäumende Seifenlauge oder in verdünnte Tabaksjauche verhältnismäßig leicht vertreiben, so erfordert die Unschädlichmachung der Schild- und Schmierlaus mühsame Arbeit, da sich diese zumeist zwischen den unzugänglichsten Pflanzenteilen, so namentlich bei Palmen an den unteren Blattstielen und den Herzblättern, festsetzen und hier einzeln abgesucht werden müssen, um die Brutherde wirksam zu zerstören. Sind sie mit den bloßen Fingern nicht zu erreichen, so muß ein flachgeschnittenes Stäbchen zur Hilfe genommen werden.

Eine ständige Kontrolle erfordern auch die im Keller überwinterten Balkon- und Gartenpflanzen. An frostfreien Tagen ist ihr Standplatz gründlich durchzulüften und etwaige faule Blätter oder sich an den Triebgliederungen bildende Fäulnisherde sind sorgsam zu beseitigen. Die blattharten Dekorationspflanzen sind auf ihren Feuchtigkeitsgehalt zu prüfen und eventuell einmal ordentlich zu begießen und dann abzulüften, damit das etwa versprengte Gießwasser gut abtrocknet.

E. Gg.

III. Monats-Kalender.

November.

Pflanzungszeit für Kern- und für Beerenobst. Ebenso Düngungszeit. Aprikosen- und Pfirsichspaliere durch Verhängen mit Tannen- und Fichtenreisig vor Frostschaden schützen. Von Beerensträuchern und Quitten Stecklinge machen (man schlägt sie bundweise ein, Johannis-, Stachel- und Himbeeranlagen vorbereiten. Alle etwa be-

Digitized by Google

schädigten Einfriedigungen wieder herstellen. Die Stämme und Aeste der Obstbäume von alter Borke reinigen, ebenso von Moos, Flechten, Schwämmen. Hexenbesen entfernen. Kalkmilchanstrich.

Im Gemüsegarten alle Kohlstrunke herausziehen und verbrennen (sicherstes Mittel gegen die Kropfkrankheit — Hernie — des Kohls). Spargelpflanzen möglichst tief im Boden abschneiden und gleichfalls verbrennen (sicherstes Mittel gegen Spargelrost und Spargelfliege. Das Land tief graben und rauh liegen lassen. Düngung. Die meisten Wintergemüse sind nun alle im Einschlag: Gemüsegrube oder Keller. Die Gemüsegrube nahe am Haus; denn man muß ihr im Winter schnell den nötigen Bedarf entnehmen können. Zweckmäßig: überdachte Grube (Zutritt bei jeder Witterung, das Gemüse gegen Nässe von oben geschützt). In richtig angelegter Gemüsegrube hält sich das Gemüse besser und bleibt frischer und schmackhafter, als im schlechten Keller. Eine tiefe Grube ist natürlich wärmer und das Gemüse liegt frostgeschützter als in einer flachen Grube; also nicht unter 60 cm tief; wenn der niedrige Wasserstand es erlaubt: sogar noch tiefer, aber nicht über einen Meter breit, da es in einer breiten Grube leichter als in einer schmalen friert. Blumenkohl ohne ausgebildete Blumen bringt man in ein tiefes Mistbeet unter Glas, in feuchtem Sand eingeschlagen und feucht gehalten; wenn die Blumen auch nicht groß werden, so sind sie doch zu Suppen gut verwendbar. Die Küche keinen Tag ohne Schnittpetersilie! Deshalb jetzt die kleineren Petersilienwurzeln in Töpfe und die so besetzten Töpfe im Winter am Küchenfenster. Rote Rüben beim Einernten ja nicht beschädigen, sie bluten und verlieren ihre Farbe. Sellerie, wenn keine stärkeren Fröste, bis in den November stehen lassen. Auch das Einernten der verschiedenen Kohlarten nicht zu früh, sie wachsen noch.

Aus dem Ziergarten alles, was den deutschen Winter nicht aushält, ins Winterquartier. Die zarteren Gewächse sind natürlich schon längst geborgen. Derzeit werden noch Palmenlilie, Aukuba, Evonymus, Lorbeer, Oleander, Kirschlorbeer usw. draußen sein. Höchste Zeit, auch diese Pflanzen jetzt zu bergen. Mit dem Decken der Rosen kann man immer noch zuwarten; trifft je nach Witterung auch für Rhododendron, Tritoma usw. zu. Im Garten düngen und umgraben. Den Komposthaufen umstechen. Kompost auf den vorher noch geschnittenen Rasen. Bei den Zimmerpflanzen stets auf Sauberkeit sehen und daß alles Welke und Verdorrte sofort entfernt wird.

IV. Schädlings-Kalender.

November.

Die Leimringe gegen den Frostspanner muß man immer wieder visitieren und wenn nötig nachstreichen. Gegen Blutlaus möge nachgelesen werden „Obstbau", Augustheft, S. 125. Was gegen Monilia zu tun ist, kann aus „Obstbau", Oktober, S. 146 ersehen werden. Ausputzen und Kalkanstrich: ein bekanntes gutes Mittel gegen Schädlinge; dabei aber nicht versäumen, alles Abgeputzte, Moos, Flechten, Rindenstücke zu verbrennen. Auf Hexenbesen und Schwämme wurde schon oben aufmerksam gemacht.

Bekannt ist oder sollte wenigstens sein der Zusammenhang zwischen Heckenschnitt und Vogelschutz. Jetzt und gerade jetzt ist es immer noch Zeit, lebende Hecken zu schneiden. Der Sommer ist hierzu unter Umständen ungeeignet, vor allem mit Rücksicht auf den Vogelschutz. Winters, wo die Pflanzen entblättert sind, können Lücken in den Hecken leicht gefunden und durch Nachpflanzung usw. rechtzeitig ausgebessert werden. Bei dem Heckenschnitt im frühen Sommer werden zahlreiche Nester nützlicher Vögel entweder vernichtet oder aber mindestens durch Freistellung der bewohnten Nester gestört. Hierdurch werden die Vögel veranlaßt, ihre Gelege zu verlassen, oder die jungen Vögel fallen, soweit sie nicht sonst zu Grunde gehen, jeglicher Nachstellung anheim.

Digitized by Google

Außerdem stehen im Winter Arbeitskräfte zur Verfügung — im Sommer fehlt es an solchen überall. Aus diesen Gründen hat der Landrat des Kreises Limburg bereits im November v. Js. in öffentlicher Bekanntmachung Aufforderung erlassen, nicht nur alle auf Gemeindeeigentum stehenden Hecken im Laufe des Winters beschneiden zu lassen, sondern auch allen Besitzern von Hecken auf Privatgrundstücken zu empfehlen, im Interesse des Vogelschutzes dieser Anregung zu folgen. Es wäre mit Freuden zu begrüßen, wenn auch bei uns in derselben Weise vorgegangen würde.

V. Brief- und Fragekasten.

G. B. in Sch. Sie haben ganz recht: „In wirklich obstarmen Jahren, wo Mostobst um teures Geld kaum erhältlich ist, sind ja die Mostrezepte — Obstbau Oktoberheft S. 158 — ganz gut angebracht, aber heuer trifft das doch nicht ganz zu." Die schon länger in der Redaktionsmappe steckenden Rezepte sind versehentlich und zur Unzeit aufgetaucht, und man hätte ruhig davor schreiben können: „Wie man heuer im Jahr 1914 Obstmost nicht machen soll." Freundlichen Gruß und Dank.

VI. Kleine Mitteilungen.

Ueber ein neues **Mittel zur Aufbewahrung von Obst** schreibt die „Frankf. Ztg.": Dieser Herbst hat uns eine solche Fülle von Obst beschert, daß es vielfach schwer hält, all den Reichtum an Früchten zu bergen und vor Fäulnis zu schützen. Da wird denn allgemein ein Verfahren zur Aufbewahrung des Obstes interessieren, das sich sehr bewährt hat Es besteht darin, daß die Früchte in kaltes Wasser getaucht werden, in dem drei Teile v. H. einer 40prozentigen Formaldehydlösung enthalten sind. Nach 10 Minuten werden sie herausgenommen und auf Drahtnetze gelegt, wo sie abtropfen und wieder trocken werden. Früchte mit weichem Fleisch, von denen man auch die Schale mit in den Mund führt, wie Trauben, Kirschen, Pflaumen, werden nach ihrem Aufenthalt in der Lösung noch fünf Minuten lang in klares Wasser getaucht, ehe man sie wieder trocknen läßt. Für Früchte mit hartem Fleisch, die gewöhnlich geschält gegessen werden, wie Aepfel und Birnen, ist diese zweite Waschung nicht geboten. Die Ergebnisse dieses Verfahrens sind außerordentlich erfolgreich. Das Formaldehyd wirkt sehr stark keimtötend und vernichtet sicher und in Kürze allerhand Pilze und andere Fäulniserreger, Bakterien und überhaupt alle Kleinwesen, die auf der Oberfläche von Früchten leben und deren Zersetzung einleiten. Vergleichende Versuche haben auch gezeigt, daß die so behandelten Früchte durchaus gesund bleiben und noch vollkommen genießbar sind, während anderes Obst, das ohne weiteres aufbewahrt wurde, schon längst schimmlig geworden war. Im allgemeinen tritt eine Zersetzung bei Kirschen schon nach sieben Tagen und bei Birnen nach zehn Tagen ein. Das Bedenken, daß die Früchte bei dieser Behandlung zwar erhalten bleiben, aber für den Verbrauch minderwertig oder gar gesundheitsschädlich werden könnten, scheint unbegründet zu sein, da nach den bisherigen Erfahrungen das Formaldehyd von der Oberfläche der Früchte vollständig wieder verdunstet. Demnach könnte die Behandlung sogar beliebig oft wiederholt werden und so eine Erhaltung der Früchte für sehr lange Zeit gewährleisten." Probieren! F.

Vom Säuregehalt der Obstfrüchte. Was an den verschiedenen Früchten oder Obstsorten geschätzt wird, richtet sich nach dem Geschmack des einzelnen Menschen, der danach auch seine Auswahl zu treffen pflegt. Der eine liebt den eigentümlichen Birnengeschmack, der für andere wiederum dies Obst herabsetzt. Ferner wollen einige die Früchte saftig, aber recht säuerlich haben, andere dagegen so süß wie möglich. Das aber kann man wohl sagen, daß gerade der Säuregehalt des Obstes seinen eigentümlichen Wert ausmacht, denn ohne ihn würden wahrscheinlich nur kindische Leckermäuler Gefallen daran finden. Viele Obstsorten werden freilich außerdem vor dem Verspeisen noch mit Zucker versetzt,

Digitized by Google

aber die Säure des Obstes hat gerade die Eigenschaft, sich durch Zucker nicht überdecken zu lassen; vielmehr wird behauptet, das Aroma, zu dem auch die Säure gehört, käme z. B. bei Erdbeeren durch den Zucker erst recht heraus. Der Apfel hat der wichtigsten Obstsäure den Namen gegeben, denn auch in Pflaumen und Kirschen besteht die Säure scheinbar ganz aus Apfelsäure, die sich übrigens zum größten Teil in freiem Zustand und nicht etwa in einer chemischen Verbindung vorfindet. Anders steht es mit dem Beerenobst. Johannisbeeren enthalten stets Zitronensäure; daneben kommt Apfelsäure vor, aber nicht immer. In Stachelbeeren dagegen finden sich große Mengen beider Säuren nebeneinander. Die schwach bemerkbare Säure der Bananen und auch die der Dattelpflaumen besteht wiederum aus Apfelsäure, was ein feiner Gaumen wohl auch schon mit dem Geschmack wahrnimmt. Die Granatäpfel und Warzenmelonen haben nach den bisherigen Untersuchungen nur Zitronensäure ohne Apfelsäure, ebenso wahrscheinlich die Wassermelone, der Pfirsich und die gewöhnliche Quitte. In der Preißelbeere sind Apfelsäure und Zitronensäure gemischt. Die rote Himbeere ähnelt der Johannisbeere, indem sie auch Zitronensäure, vielleicht mit Spuren von Apfelsäure enthält. Eine große Mannigfaltigkeit weisen die Brombeeren auf, indem sie bald nur Zitronensäure, bald nur Apfelsäure, bald beide Säuren in sich schließen. Ueber die Art der Aprikosensäure hat man sich bisher überhaupt noch nicht mit Sicherheit schlüssig machen können, wahrscheinlich ist bei ihnen auch Weinsteinsäure im Spiel. Ebenso unsicher bleibt die Säure der Heidelbeere. Es gibt übrigens auch Birnen, die wenig oder gar keine Apfelsäure enthalten, dafür aber Zitronensäure.

Zum Kapitel **Vogelmord in Welschland** wurde unlängst dem „Schw. M." von einer Heilbronner Leserin geschrieben: Es war im vorletzten Oktober in Lugano, wo ich mit einer alten Freundin aus Italien zusammentraf. Wir sahen uns das Straßenleben an und kamen auf den Markt, wo ich mit Erstaunen an jedem Stand dicke Büschel einer federigen Masse hängen sah. Bei näherer Betrachtung bemerkte ich, daß es nichts als kleine Vögel waren, lauter liebe alte Bekannte, die da dutzendweise in Sorten aufgebunden waren. Nicht nur unser biederer Spatz war in Mengen vertreten, nein, auch Distelfinken, Rotschwänze, die reizenden Meisen, Rotkehlchen, Amseln, Goldammern, ja, alles was wir in unsern Gärten und Wäldern mit Liebe hegen. Ich sprach mein Befremden unverhohlen aus, denn, wenn ich auch wohl wußte, daß unsere Singvögel in Italien gefangen und verspeist werden — daß es in solchen Mengen und so ungeniert geschähe, hatte ich nicht für möglich gehalten. Meine Freundin, eine warmherzige, ideal gesinnte Frau, erwiderte zu meiner Ueberraschung ganz ruhig: „Ja, was willst du denn? Wir fangen und verspeisen freilich alle Vögel, die wir bekommen können. Ich kenne eine auf dem Lande lebende Dame, die mir kürzlich erzählte, daß sie monatelang kein Fleisch kaufen lasse, da ihr Gärtner genug Vögel bringe, die in Netzen gefangen, nicht geschossen werden, denn das letztere wäre viel zu teuer und mühsam. Aber sag mir doch — fuhr sie fort — ihr Deutschen eßt doch auch z. B. alle Fische, die ihr aus Flüssen und Seen bekommen könnt? Ist das etwas anderes?" Darüber hatte ich nun freilich noch nicht nachgedacht. Ein merkwürdiger Vergleich immerhin und echt italienisch. (Die Antwort ist rasch gegeben: Wir Deutsche treiben in unseren Flüssen keine Raubwirtschaft, sondern sorgen durch eine vernünftige Fischzucht für den Nachwuchs. D Red.) — Außerdem — fügen wir hinzu — haben wir noch nie gehört, daß Fische auf Obstbäume klettern und diese von allen möglichen Schädlingen befreien, daß also Fische land- und volkswirtschaftlich aktiv tätig wären, in ähnlicher Weise, wie dies bei unserer einheimischen Vogelwelt der Fall ist. Auch haben wir noch niemals vernommen, daß die Fische so lieblich singen könnten, wie unsere Singvögel — von sonstigen Gemütswerten zu schweigen, über die der Germane mit dem Romanen nie und nirgends einerlei Meinung sein wird.

F. **Fische als Wetterpropheten.** Der Einfluß des Wetters auf die Tierwelt ist schon oft untersucht worden. So wurden hier im vorigen Jahr die Ergebnisse der Forschungen mitgeteilt, die H. Philippsen (Flensburg) über Vögel als Wetterpropheten (s. Obstbau 1913, Heft 8) angestellt hat. Ueber den Einfluß des Wetters auf die Bewohner des Wassers liegen noch wenig Beobachtungen vor, obgleich die Frage noch oft gestellt wurde, ob das Wetter einen Einfluß auf die Fische ausüben kann und ob sie gleichfalls imstande sind, einen Witterungswechsel vorher zu empfinden. Herr Philippsen hält dies, wie er im „Prometheus" ausführt, für sehr wahrscheinlich. Da das Wasser in seiner physikalischen Beschaffenheit von der Luft stark abhängig ist, so scheint es wohl möglich, daß auch die Wassertiere Wetterpropheten sein können. Die Lufttemperatur teilt sich dem Wasser ziemlich schnell mit, damit hängt aber bis zu einem gewissen Grade die Dichtigkeit des Wassers zusammen, und es ist wohl außer Zweifel, daß die Fische beides empfinden können. Aber die Dichtigkeit des Wassers hängt auch von dem Luftdruck ab. (Bei Schwimmblasenfischen hängt der Auftrieb mit

Digitized by Google

ringen Mengen die Gefahr des „Versauerns" der Erde heraufzubeschwören. Auf alle Fälle ist aber Gießwasser, das sich in den Untersätzen oder auf den Böden sogenannter „Paradetöpfe" ansammelt, immer schnellstens zu entfernen, da es sonst zu allen möglichen organischen Erkrankungen in der Pflanzenstruktur Anlaß gibt.

Das Gießwasser soll beim Verbrauch auf Zimmerwärme temperiert sein (allerdings auch nicht wesentlich höher!), was entweder durch längeres Stehen in dem betreffenden Raume oder durch Zugießen von warmem Wasser erreicht wird. Kalkhaltiges und in der Regel viele mineralische Stoffe mitführendes Brunnen- oder Leitungswasser muß außerdem zur Ausscheidung derselben durch etwas Pottasche oder kohlensaueres Kali weicher und zweckdienlicher gemacht werden.

Ferner ist es erforderlich, alle Zimmerpflanzen mindestens einmal wöchentlich von den in der trockenen Luft besonders angehäuften Staubablagerungen gründlich zu reinigen. Zu diesem Zwecke werden die Blätter der Blütenpflanzen (Alpenveilchen, chinesische und japanische Primeln, Kamelien, Begonien usw.) einzeln mit einem weichen Schwamme feucht abgewaschen, die Blattpflanzen aber gemeinschaftlich in eine Wanne gestellt und dann von oben her mit erwärmtem Wasser gründlich unter die Brause genommen, damit die Blattporen als die notwendigen Atmungsorgane ständig geöffnet bleiben und der Saftumlauf nicht gehemmt wird.

Ganz besonders vernotwendigt sich diese Reinigungsarbeit bei solchen Pflanzen, die in Räumen mit Gasbeleuchtung untergebracht sind, und zwar durch den sich in der Praxis herausgestellten Umstand, daß sich durch die Verbrennungsgase schmierige Ablagerungen bilden, die Blatt und Blüten schließlich krustenartig einschließen und außerordentlich schädigend auf die organische Gesundheit der Pflanzen einwirken. Bessere und kulturempfindliche Pflanzen erreichen denn auch selten in gasbeleuchteten Räumen eine hohe Lebensdauer, da selbst die dichteste Rohrverlegung bei dem Verbrennungsprozesse schließlich Gase entweichen läßt, die aber von keinem Pflanzenwuchs vertragen werden.

Unliebsame Plagegeister an den Pflanzen sind zur Winterszeit infolge unzureichender Lüftung verschiedene Blattlausarten und bei den Palmen auch die wollige Schmierlaus und die braune Schildlaus. Lassen sich die Blattläuse durch Bestreuen mit Tabakstaub und Eintauchen der befallenen Pflanzen in 20prozentige Quassiabrühe, gut schäumende Seifenlauge oder in verdünnte Tabaksjauche verhältnismäßig leicht vertreiben, so erfordert die Unschädlichmachung der Schild- und Schmierlaus mühsame Arbeit, da sich diese zumeist zwischen den unzugänglichsten Pflanzenteilen, so namentlich bei Palmen an den unteren Blattstielen und den Herzblättern, festsetzen und hier einzeln abgesucht werden müssen, um die Brutherde wirksam zu zerstören. Sind sie mit den bloßen Fingern nicht zu erreichen, so muß ein flachgeschnittenes Stäbchen zur Hilfe genommen werden.

Eine ständige Kontrolle erfordern auch die im Keller überwinterten Balkon- und Gartenpflanzen. An frostfreien Tagen ist ihr Standplatz gründlich durchzulüften und etwaige faule Blätter oder sich an den Triebgliederungen bildende Fäulnisherde sind sorgsam zu beseitigen. Die blattharten Dekorationspflanzen sind auf ihren Feuchtigkeitsgehalt zu prüfen und eventuell einmal ordentlich zu begießen und dann abzulüften, damit das etwa versprengte Gießwasser gut abtrocknet. E. Gg.

III. Monats-Kalender.

November.

Pflanzungszeit für Kern- und für Beerenobst. Ebenso Düngungszeit. Aprikosen- und Pfirsichspaliere durch Verhängen mit Tannen- und Fichtenreisig vor Frostschaden schützen. Von Beerensträuchern und Quitten Stecklinge machen (man schlägt sie bundweise ein, Johannis-, Stachel- und Himbeeranlagen vorbereiten. Alle etwa be-

Digitized by Google

schädigten Einfriedigungen wieder herstellen. Die Stämme und Aeste der Obstbäume von alter Borke reinigen, ebenso von Moos, Flechten, Schwämmen. Hexenbesen entfernen. Kalkmilchanstrich.

Im Gemüsegarten alle Kohlstrunke herausziehen und verbrennen (sicherstes Mittel gegen die Kropfkrankheit — Hernie — des Kohls). Spargelpflanzen möglichst tief im Boden abschneiden und gleichfalls verbrennen (sicherstes Mittel gegen Spargelrost und Spargelfliege. Das Land tief graben und rauh liegen lassen. Düngung. Die meisten Wintergemüse sind nun alle im Einschlag: Gemüsegrube oder Keller. Die Gemüsegrube nahe am Haus; denn man muß ihr im Winter schnell den nötigen Bedarf entnehmen können. Zweckmäßig: überdachte Grube (Zutritt bei jeder Witterung, das Gemüse gegen Nässe von oben geschützt). In richtig angelegter Gemüsegrube hält sich das Gemüse besser und bleibt frischer und schmackhafter, als im schlechten Keller. Eine tiefe Grube ist natürlich wärmer und das Gemüse liegt frostgeschützter als in einer flachen Grube; also nicht unter 60 cm tief; wenn der niedrige Wasserstand es erlaubt: sogar noch tiefer, aber nicht über einen Meter breit, da es in einer breiten Grube leichter als in einer schmalen friert. Blumenkohl ohne ausgebildete Blumen bringt man in ein tiefes Mistbeet unter Glas, in feuchtem Sand eingeschlagen und feucht gehalten; wenn die Blumen auch nicht groß werden, so sind sie doch zu Suppen gut verwendbar. Die Küche keinen Tag ohne Schnittpetersilie! Deshalb jetzt die kleineren Petersilienwurzeln in Töpfe und die so besetzten Töpfe im Winter am Küchenfenster. Rote Rüben beim Einernten ja nicht beschädigen, sie bluten und verlieren ihre Farbe. Sellerie, wenn keine stärkeren Fröste, bis in den November stehen lassen. Auch das Einernten der verschiedenen Kohlarten nicht zu früh, sie wachsen noch.

Aus dem Ziergarten alles, was den deutschen Winter nicht aushält, ins Winterquartier. Die zarteren Gewächse sind natürlich schon längst geborgen. Derzeit werden noch Palmenlilie, Aukuba, Evonymus, Lorbeer, Oleander, Kirschlorbeer usw. draußen sein. Höchste Zeit, auch diese Pflanzen jetzt zu bergen. Mit dem Decken der Rosen kann man immer noch zuwarten; trifft je nach Witterung auch für Rhododendron, Tritoma usw. zu. Im Garten düngen und umgraben. Den Komposthaufen umstechen. Kompost auf den vorher noch geschnittenen Rasen. Bei den Zimmerpflanzen stets auf Sauberkeit sehen und daß alles Welke und Verdorrte sofort entfernt wird.

IV. Schädlings-Kalender.

November.

Die Leimringe gegen den Frostspanner muß man immer wieder visitieren und wenn nötig nachstreichen. Gegen Blutlaus möge nachgelesen werden „Obstbau", Augustheft, S. 125. Was gegen Monilia zu tun ist, kann aus „Obstbau", Oktober, S. 146 ersehen werden. Ausputzen und Kalkanstrich: ein bekanntes gutes Mittel gegen Schädlinge; dabei aber nicht versäumen, alles Abgeputzte, Moos, Flechten, Rindenstücke zu verbrennen. Auf Hexenbesen und Schwämme wurde schon oben aufmerksam gemacht.

Bekannt ist oder sollte wenigstens sein der Zusammenhang zwischen Heckenschnitt und Vogelschutz. Jetzt und gerade jetzt ist es immer noch Zeit, lebende Hecken zu schneiden. Der Sommer ist hierzu unter Umständen ungeeignet, vor allem mit Rücksicht auf den Vogelschutz. Winters, wo die Pflanzen entblättert sind, können Lücken in den Hecken leicht gefunden und durch Nachpflanzung usw. rechtzeitig ausgebessert werden. Bei dem Heckenschnitt im frühen Sommer werden zahlreiche Nester nützlicher Vögel entweder vernichtet oder aber mindestens durch Freistellung der bewohnten Nester gestört. Hierdurch werden die Vögel veranlaßt, ihre Gelege zu verlassen, oder die jungen Vögel fallen, soweit sie nicht sonst zu Grunde gehen, jeglicher Nachstellung anheim.

Digitized by Google

Außerdem stehen im Winter Arbeitskräfte zur Verfügung — im Sommer fehlt es an solchen überall. Aus diesen Gründen hat der Landrat des Kreises Limburg bereits im November v. Js. in öffentlicher Bekanntmachung Aufforderung erlassen, nicht nur alle auf Gemeindeeigentum stehenden Hecken im Laufe des Winters beschneiden zu lassen, sondern auch allen Besitzern von Hecken auf Privatgrundstücken zu empfehlen, im Interesse des Vogelschutzes dieser Anregung zu folgen. Es wäre mit Freuden zu begrüßen, wenn auch bei uns in derselben Weise vorgegangen würde.

V. Brief- und Fragekasten.

G. B. in Sch. Sie haben ganz recht: „In wirklich obstarmen Jahren, wo Mostobst um teures Geld kaum erhältlich ist, sind ja die Mostrezepte — Obstbau Oktoberheft S. 158 — ganz gut angebracht, aber heuer trifft das doch nicht ganz zu." Die schon länger in der Redaktionsmappe steckenden Rezepte sind versehentlich und zur Unzeit aufgetaucht, und man hätte ruhig davor schreiben können: „Wie man heuer im Jahr 1914 Obstmost nicht machen soll." Freundlichen Gruß und Dank.

VI. Kleine Mitteilungen.

Ueber ein neues **Mittel zur Aufbewahrung von Obst** schreibt die „Frankf. Ztg.": Dieser Herbst hat uns eine solche Fülle von Obst beschert, daß es vielfach schwer hält, all den Reichtum an Früchten zu bergen und vor Fäulnis zu schützen. Da wird denn allgemein ein Verfahren zur Aufbewahrung des Obstes interessieren, das sich sehr bewährt hat Es besteht darin, daß die Früchte in kaltes Wasser getaucht werden, in dem drei Teile v. H. einer 40prozentigen Formaldehydlösung enthalten sind. Nach 10 Minuten werden sie herausgenommen und auf Drahtnetze gelegt, wo sie abtropfen und wieder trocken werden. Früchte mit weichem Fleisch, von denen man auch die Schale mit in den Mund führt, wie Trauben, Kirschen, Pflaumen, werden nach ihrem Aufenthalt in der Lösung noch fünf Minuten lang in klares Wasser getaucht, ehe man sie wieder trocknen läßt. Für Früchte mit hartem Fleisch, die gewöhnlich geschält gegessen werden, wie Aepfel und Birnen, ist diese zweite Waschung nicht geboten. Die Ergebnisse dieses Verfahrens sind außerordentlich erfolgreich. Das Formaldehyd wirkt sehr stark keimtötend und vernichtet sicher und in Kürze allerhand Pilze und andere Fäulniserreger, Bakterien und überhaupt alle Kleinwesen, die auf der Oberfläche von Früchten leben und deren Zersetzung einleiten. Vergleichende Versuche haben auch gezeigt, daß die so behandelten Früchte durchaus gesund bleiben und noch vollkommen genießbar sind, während anderes Obst, das ohne weiteres aufbewahrt wurde, schon längst schimmlig geworden war. Im allgemeinen tritt eine Zersetzung bei Kirschen schon nach sieben Tagen und bei Birnen nach zehn Tagen ein. Das Bedenken, daß die Früchte bei dieser Behandlung zwar erhalten bleiben, aber für den Verbrauch minderwertig oder gar gesundheitsschädlich werden könnten, scheint unbegründet zu sein, da nach den bisherigen Erfahrungen das Formaldehyd von der Oberfläche der Früchte vollständig wieder verdunstet. Demnach könnte die Behandlung sogar beliebig oft wiederholt werden und so eine Erhaltung der Früchte für sehr lange Zeit gewährleisten." Probieren! F.

Vom Säuregehalt der Obstfrüchte. Was an den verschiedenen Früchten oder Obstsorten geschätzt wird, richtet sich nach dem Geschmack des einzelnen Menschen, der danach auch seine Auswahl zu treffen pflegt. Der eine liebt den eigentümlichen Birnengeschmack, der für andere wiederum dies Obst herabsetzt. Ferner wollen einige die Früchte saftig, aber recht säuerlich haben, andere dagegen so süß wie möglich. Das aber kann man wohl sagen, daß gerade der Säuregehalt des Obstes seinen eigentümlichen Wert ausmacht, denn ohne ihn würden wahrscheinlich nur kindische Leckermäuler Gefallen daran finden. Viele Obstsorten werden freilich außerdem vor dem Verspeisen noch mit Zucker versetzt,

Digitized by Google

aber die Säure des Obstes hat gerade die Eigenschaft, sich durch Zucker nicht überdecken zu lassen; vielmehr wird behauptet, das Aroma, zu dem auch die Säure gehört, käme z. B. bei Erdbeeren durch den Zucker erst recht heraus. Der Apfel hat der wichtigsten Obstsäure den Namen gegeben, denn auch in Pflaumen und Kirschen besteht die Säure scheinbar ganz aus Apfelsäure, die sich übrigens zum größten Teil in freiem Zustand und nicht etwa in einer chemischen Verbindung vorfindet. Anders steht es mit dem Beerenobst. Johannisbeeren enthalten stets Zitronensäure; daneben kommt Apfelsäure vor, aber nicht immer. In Stachelbeeren dagegen finden sich große Mengen beider Säuren nebeneinander. Die schwach bemerkbare Säure der Bananen und auch die der Dattelpflaumen besteht wiederum aus Apfelsäure, was ein feiner Gaumen wohl auch schon mit dem Geschmack wahrnimmt. Die Granatäpfel und Warzenmelonen haben nach den bisherigen Untersuchungen nur Zitronensäure ohne Apfelsäure, ebenso wahrscheinlich die Wassermelone, der Pfirsich und die gewöhnliche Quitte. In der Preißelbeere sind Apfelsäure und Zitronensäure gemischt. Die rote Himbeere ähnelt der Johannisbeere, indem sie auch Zitronensäure, vielleicht mit Spuren von Apfelsäure enthält. Eine große Mannigfaltigkeit weisen die Brombeeren auf, indem sie bald nur Zitronensäure, bald nur Apfelsäure, bald beide Säuren in sich schließen. Ueber die Art der Aprikosensäure hat man sich bisher überhaupt noch nicht mit Sicherheit schlüssig machen können, wahrscheinlich ist bei ihnen auch Weinsteinsäure im Spiel. Ebenso unsicher bleibt die Säure der Heidelbeere. Es gibt übrigens auch Birnen, die wenig oder gar keine Apfelsäure enthalten, dafür aber Zitronensäure.

Zum Kapitel **Vogelmord in Welschland** wurde unlängst dem „Schw. M." von einer Heilbronner Leserin geschrieben: Es war im vorletzten Oktober in Lugano, wo ich mit einer alten Freundin aus Italien zusammentraf. Wir sahen uns das Straßenleben an und kamen auf den Markt, wo ich mit Erstaunen an jedem Stand dicke Büschel einer federigen Masse hängen sah. Bei näherer Betrachtung bemerkte ich, daß es nichts als kleine Vögel waren, lauter liebe alte Bekannte, die da dutzendweise in Sorten aufgebunden waren. Nicht nur unser biederer Spatz war in Mengen vertreten, nein, auch Distelfinken, Rotschwänze, die reizenden Meisen, Rotkehlchen, Amseln, Goldammern, ja, alles was wir in unsern Gärten und Wäldern mit Liebe hegen. Ich sprach mein Befremden unverhohlen aus, denn, wenn ich auch wohl wußte, daß unsere Singvögel in Italien gefangen und verspeist werden — daß es in solchen Mengen und so ungeniert geschähe, hatte ich nicht für möglich gehalten. Meine Freundin, eine warmherzige, ideal gesinnte Frau, erwiderte zu meiner Ueberraschung ganz ruhig: „Ja, was willst du denn? Wir fangen und verspeisen freilich alle Vögel, die wir bekommen können. Ich kenne eine auf dem Lande lebende Dame, die mir kürzlich erzählte, daß sie monatelang kein Fleisch kaufen lasse, da ihr Gärtner genug Vögel bringe, die in Netzen gefangen, nicht geschossen werden, denn das letztere wäre viel zu teuer und mühsam. Aber sag mir doch — fuhr sie fort — ihr Deutschen eßt doch auch z. B. alle Fische, die ihr aus Flüssen und Seen bekommen könnt? Ist das etwas anderes?" Darüber hatte ich nun freilich noch nicht nachgedacht. Ein merkwürdiger Vergleich immerhin und echt italienisch. (Die Antwort ist rasch gegeben: Wir Deutsche treiben in unseren Flüssen keine Raubwirtschaft, sondern sorgen durch eine vernünftige Fischzucht für den Nachwuchs. D Red.) — Außerdem — fügen wir hinzu — haben wir noch nie gehört, daß Fische auf Obstbäume klettern und diese von allen möglichen Schädlingen befreien, daß also Fische land- und volkswirtschaftlich aktiv tätig wären, in ähnlicher Weise, wie dies bei unserer einheimischen Vogelwelt der Fall ist. Auch haben wir noch niemals vernommen, daß die Fische so lieblich singen könnten, wie unsere Singvögel — von sonstigen Gemütswerten zu schweigen, über die der Germane mit dem Romanen nie und nirgends einerlei Meinung sein wird.

F. **Fische als Wetterpropheten.** Der Einfluß des Wetters auf die Tierwelt ist schon oft untersucht worden. So wurden hier im vorigen Jahr die Ergebnisse der Forschungen mitgeteilt, die H. Philippsen (Flensburg) über Vögel als Wetterpropheten (s. Obstbau 1913, Heft 8) angestellt hat. Ueber den Einfluß des Wetters auf die Bewohner des Wassers liegen noch wenig Beobachtungen vor, obgleich die Frage noch oft gestellt wurde, ob das Wetter einen Einfluß auf die Fische ausüben kann und ob sie gleichfalls imstande sind, einen Witterungswechsel vorher zu empfinden. Herr Philippsen hält dies, wie er im „Prometheus" ausführt, für sehr wahrscheinlich. Da das Wasser in seiner physikalischen Beschaffenheit von der Luft stark abhängig ist, so scheint es wohl möglich, daß auch die Wassertiere Wetterpropheten sein können. Die Lufttemperatur teilt sich dem Wasser ziemlich schnell mit, damit hängt aber bis zu einem gewissen Grade die Dichtigkeit des Wassers zusammen, und es ist wohl außer Zweifel, daß die Fische beides empfinden können. Aber die Dichtigkeit des Wassers hängt auch von dem Luftdruck ab. (Bei Schwimmblasenfischen hängt der Auftrieb mit

Digitized by Google

dem Luftdruck zusammen.) Aehnlich wie bei niedrigem Barometerstand in der Atmosphäre ein Auftrieb stattfindet, wird es auch im Wasser sein, wo die verschiedenen Gase aus dem Boden aufsteigen und eine Trübung des Wassers verursachen; dies scheinen sicher die Fische zu empfinden und damit auch die Witterungserscheinungen, die mit niedrigem Luftdruck in Verbindung stehen. Umgekehrt wird auch ein hoher Barometerstand auf das Wasser einen Einfluß ausüben und somit auch auf die Fische. Die Witterung vermag also wohl einen Einfluß auf die Fische auszuüben. Dem Angler ist es z. B. bekannt, daß vor einem Gewitter Hechte, Aale, Barsche und Brassen gerne beißen. Da vor einem Gewitter stets das Barometer fällt, so ist das Benehmen der Fische sicher damit in Zusammenhang zu bringen. Reiches Material zur Beobachtung geben im Sommer die Schollen in den flachen Wattenströmen an der Nordseeküste. Erfahrene Fischer ziehen aus dem Benehmen der Fische einen Schluß auf die Witterung, der selten trügt. Wie bekannt, sammeln sich zur Ebbezeit alle Fische in den seichten Prielen der Watten, wo sie mehr oder weniger tief im Sande liegen und von den Wattenfischern gefangen werden. Aber Lage und Benehmen der Tiere sind nicht immer gleich, und man findet bald heraus, daß dies mit dem Wetter im Zusammenhang steht. Bei gutem und beständigem Wetter liegen die Fische ruhig, tief im Sande, der Fischer hat dann bequemes Fangen und bringt reiche Ausbeute mit heim. Stellt im Herbst bei ruhigem Wetter sich Kälte ein, so liegen die Fische so tief im Sande, daß sie nur mit einer Harpune herausgeholt werden können, und im Winter ziehen sie alle in das tiefe Meer. Aber nicht immer liegen die Fische so ruhig, selbst wenn das Wetter schön ist. Manchmal kommt es vor, daß die Ströme direkt von Fischen wimmeln, aber trotz aller Kunst läßt sich kein Tier fangen, wie wild fahren sie bei der kleinsten Bewegung davon; der Fischer weiß, daß dann ein Unwetter mit Sturm kommen wird. Ganz ähnlich benehmen sich die Fische vor einem Gewitter. Jedesmal ist alsdann das Barometer stark gefallen. Sturm und Gewitter stehen ja mit einem barometrischen Minimum in Verbindung, und es ist nicht zweifelhaft, die Fische den veränderten Luftdruck empfinden können, und das schon zu einer Zeit, wo wir mit unsern Sinnesorganen noch keine Spur von einem Witterungswechsel merken können. An den Nordseeküsten tritt eine Aenderung des Wetters gewöhnlich zurzeit der Springfluten ein, und um diese Zeit sind die Fische besonders unruhig. Auch das Eintreffen der täglichen Flutwelle empfinden sie vorher bereits dann schon, wenn die etwas vorauseilende Flutwelle der Atmosphäre eintrifft. Nun bleibt es immerhin zweifelhaft, ob sie den Eintritt der atmospärischen Flut empfinden oder ob sie die Zeit kennen, zu der ihnen täglich der Tisch neu gedeckt wird. Vielleicht wirken beide Faktoren zusammen. Eigenartig ist das Benehmen der Fische vor dem Regen. Eine Aenderung ihres Benehmens ist vorher nicht zu erkennen, aber mit Eintritt des Regens sind sie alle sofort verschwunden. Wahrscheinlich ist es das Geräusch des niederplätschernden Regens, das sie verscheucht, aber es ist ungewiß, ob sie sich in das tiefe Wasser flüchten oder sich tief in den Sand betten. Man kann mit Sicherheit annehmen, daß nicht nur die Schollen, sondern auch andere Fische ein ähnliches Benehmen zeigen, doch sind diese schwer zu beobachten.

Flugblätter.

„Grundblatt der empfehlenswertesten älteren und neueren Apfel- und Birnsorten Württembergs“, herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum IV. Obstbautag in Heilbronn. Neueste (VII.) Auflage.

„Die Behandlung des Tafelobstes, Ernte, Sortierung, Verpackung, Versand und Aufbewahrung, mit einem Anhang über Post- und Bahnvorschriften und die wichtigsten Handelsgebräuche“, herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum VI. Obstbautag in Ehingen a. D.

Beide Broschüren können vom Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, zu nachfolgenden Preisen bezogen werden:

Von 2—100 Stück	per St. 10 Pfg.	600—1000 Stück	per St. 7 Pfg.
100—300 „	„ „ 9 „	über 1000 „	„ „ 6 „
300—600 „	„ „ 8 „	bei freier Zusendung.	

Bei Einzelverkauf ist das Porto (3 Pfg.) in Briefmarken der Bestellung beizufügen.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion verantwortlich: **Karl Hußmann** in Gutenberg. — Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 12. | **Stuttgart, Dezember.** | **1914.**

Für unsere Ausmarschierten.

Der Vereinsausschuß hat in seiner heutigen Sitzung beschlossen, an die im Felde stehenden **aktiven** Mitglieder einen Weihnachtsgruß zu senden. Um dies bewerkstelligen zu können, wird um **alsbaldige** Mitteilung solcher Adressen auf beiliegender Postkarte gebeten.

Den 18. November 1914. Vorstand: **Fischer.**

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Sonntag den 28. Februar 1915** findet im **Bürgermuseum** (Langestr. 4) in Stuttgart eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** zu einer gemeinschaftlichen Besprechung verschiedener Fragen auf dem Gebiete des Obstbaus und zur Vorbereitung der Generalversammlung statt.

Diesen Beratungen schließt sich dann präzis 2 Uhr im gleichen Lokal die

Generalversammlung

an. Die Tagesordnung wird im Februarheft bekannt gegeben.

Anträge und Wünsche sind spätestens bis zum 20. Dezember an das Vereinssekretariat einzusenden.

Stuttgart, den 20. November 1914.

Der Ausschuß.
Vorstand: Fischer.

In Rücksicht auf die Kriegsverhältnisse muß in diesem Jahre unsere Weihnachtsfeier unterbleiben.

Herein in den Württembergischen Obstbauverein!

In dieser schweren Kriegszeit haben nicht wenige Vereine ihre Tätigkeit eingestellt oder unterbrochen. Die Versammlungen fielen aus, die Vereinszeitschriften stellten ihr Erscheinen ein.

Unsern Obstbautag haben wir ja auch ausfallen lassen und die hiefür maßgebenden Gründe seinerzeit in diesen Blättern mitgeteilt. Unsere Zeitschriften dagegen erscheinen unverändert im Krieg

Digitized by Google

wie im Frieden und die gesamte Vereinstätigkeit hat in diesen schicksalsreichen Monaten eher zu- als abgenommen (wenn wir nur an die dankbar anerkannte Liebestätigkeit in Obst im ganzen Land erinnern). Die Fortdauer dieser Tätigkeit hängt damit zusammen, daß der Württembergische Obstbauverein ein gemeinnütziges vaterländisches Werk im strengsten Sinn dieses Wortes treibt.

Unabhängig vom feindlichen Ausland — das muß die Losung sein auf möglichst allen Gebieten des Lebens und Schaffens, des Handels und Wandels, des Säens und Erntens! Das trifft nicht am wenigsten und durchaus nicht zuletzt zu auch auf dem Gebiet des Obstbaus. Wie viel gutes schwäbisches Geld ist nur in den letzten Jahren nach dem feindlichen Frankreich hinübergetragen worden für den einzigen Handelsgegenstand Mostobst! Welch ungeheure Summen im Lauf der Jahre sind hiefür nach „neutralen" Ländern ausgewandert, die schließlich mit uns gehen, weil es uns gut geht, und gegen uns gehen, sobald es uns schlecht ginge! Von französischen Sorten, französischem Baumschnitt, französischen oder englischen oder gar japanischen Gärten, was alles uns vor noch gar nicht langer Zeit durchaus vorbildlich und unfehlbar schien, bis herab zum Russenapfel und zum gelben Japangeschmack! Wenn's nur von auswärts kam und womöglich mit ausländischem Namen getauft war, dann war's „prima"! Die deutschen und schwäbischen Bäume und Gärten und Baumschulen mochten hintendrein marschieren.

Das ist schon anders geworden und muß noch ganz anders werden. Die deutschen und in erster Linie die schwäbischen Baumschulen sind „prima" geworden. Unsere württembergische Sortenwahl gilt draußen im Reich und darüber hinaus in weiten Kreisen als mustergültig. Und mag's auch noch da und dort fehlen (und es fehlt auch!) — ohne Selbstruhm dürfen wir doch sagen: es geht vorwärts im Obstbau Württembergs, vorwärts in besonnener Art auf sicherem Weg. Hege und Pflege des Obstbaums, Ernte und Verwertung der Früchte, Auslese und Anbau des Besten, emsige Tätigkeit in Wort und Schrift und Beispiel — das sind nur einige Punkte, die man dem heutigen obstbautreibenden Schwabenland gutschreiben muß.

Und wer geht voran auf dieser Bahn und ebnet sie seit mehr als einem Menschenalter? Das war und ist unser Württembergischer Obstbauverein! Sein oberster Grundsatz von jeher: „Für die Heimat!" Die immer treu eingehaltene Richtungslinie: „Fürs Volk!" Mit Dankbarkeit erkennt der Verein die Unterstützung an, die ihm von jeher durch die K. Regierung des Obstlandes Württemberg zuteil wurde, und die Förderung, die er von eifrigen Freunden aus allen Kreisen der Bevölkerung hat erfahren dürfen. Jetzt gilt es, diese Kraft zu mehren und zu stärken; und das geschieht dadurch, daß der Verein immer mehr Mitglieder gewinnt. Es ist gerade diesmal nicht schwer, neue Mitglieder zu werben; denn abgesehen von den vielen andern Vorteilen, die der Verein, wie bekannt, aus reichem Füllhorn über seine Mitglieder ausschüttet, ist es diesmal die Willkommgabe, die jedem jetzt neu eintretenden Mitglied frei in die Hand gegeben wird: das 280 Seiten umfassende, schön bebilderte „Württembergische Obstbuch" in seiner neuesten (2.) Auflage. Der Mitgliedsbeitrag wird allein durch dieses Buch mehr als aufgewogen. —

Pflanzt und pflegt Bäume! Setzet Obstbäume dreimal und zehnmal soviel in dieser Kriegszeit als zuvor im Frieden! Wählt weise die Sorten! Hegt Nützlinge und vertilget Schädlinge! Prediget den Obstgenuß in jeglicher Form als gesund für Leib und Seele! Erntet mit kluger Hand und verwertet mit kühlem Verstand! Seid einig mit warmem Herzen und steht zusammen, dann seid ihr stark und macht das Vaterland stark und frei vom feindlichen Ausland!

Das sei unsere Parole in diesem Kriegsjahr! Und wer mit ihr einverstanden ist, der trete „furchtlos und treu" dem Württembergischen Obstbauverein bei: jeder ein Baustein weiter am selbständigen, auslandsfreien Aufbau unseres Heimatlands und des deutschen Vaterlands auf diesem so überaus wichtigen Gebiet!

Digitized by Google

I. Praktischer Obstbau.

Der Pfirsich „Früher Alexander".

Von Bruno Schönfelder.

(Mit 2 Abbildungen.)

Der Pfirsich, den unsere heutigen Abbildungen in vorzüglicher Weise darstellen, ist eine der amerikanischen Pfirsichsorten, die bei uns den Pfirsichverbrauch eingeführt und den Pfirsichanbau lohnend gemacht haben. Diese Amerikaner erfreuen sich weniger ihres Geschmackes, als ihrer Frühreife wegen der allgemeinen Wertschätzung. Das Edlere wird später nicht so gesucht und so gut bezahlt, wie im Anfang das Geringere. So ist jeder Züchter und Gartenbesitzer gezwungen, Frühsorten anzupflanzen, um Verdienst zu finden. Einen deutschen Frühpfirsich gibt es nicht, und deshalb müssen wir zu den Amerikanern greifen, die sich außerdem durch regelmäßige Fruchtbarkeit und große Widerstandsfähigkeit auch in weniger günstigen Verhältnissen auszeichnen.

Die Zeiten sind vorüber, wo der feine französische Edelpfirsich allein herrschte, und für den Pfirsich die schönste Spalierlage ausgesucht wurde, an der er dann mit scheuer Andacht gepflegt und gehegt, mit großer Liebe und wenig Verstand in strenge Formen gedrängt und durch Beschneiden und Binden derartig beunruhigt wurde, daß es tatsächlich eine Kunst war, Früchte zu erzielen. Es waren dann allerdings Prachtstücke in Geschmack, Geruch, Form und Farbe, die zu teuren Preisen stückweise bezahlt wurden — aber verdient wurde nichts! Jetzt ist der Pfirsichbuschbaum im allgemeinen ein einträglicher Obstbaum, der seine kurze Lebenszeit von 12—15 Jahren durch zeitigen und regelmäßigen Fruchtertrag einholt. Auch der immer noch verhältnismäßig gute Preis der Früchte trägt zum Gewinn bei.

Tatsächlich waren die Amerikaner unsere Lehrmeister, sie legten Pflanzungen von einer Ausdehnung an, die bei uns unmöglich ist. Keine Spa-

Amerikanische Pfirsichfarm mit Zwischenkulturen.

Digitized by Google

Pfirſich (Amygdalus Persica) Sorte Frühe Alexander.

liere, keinen Schutz irgend welcher Art, nur günſtige Lage kannten ſie. Buſchbäume mit kurzem Wurzel- und Aſtſchnitt, die dann nach Belieben wachſen konnten, wurden gepflanzt, großzügige Bodenpflege und Schädlingsbekämpfung eingeführt und alles mit ſtaunenswertem Erfolg. Wieweit Klima und Boden hierzu beitrugen, können wir von hier aus nicht beurteilen.

Digitized by Google

Eine der bewährtesten amerikanischen Sorten ist der „Frühe Alexander", der in seiner Reife die Erdbeere ablöst, und damit eine Lücke in der Fruchtfolge ausfüllt, die dem Liebhaber und Händler bisher unangenehm war. Der Baum ist anspruchslos, wächst gut und trägt früh und regelmäßig. Die Früchte sind groß, mehr breit als hochgebaut und besitzen eine einseitige, tiefe Furche, die sie in ungleiche Hälften teilt. Die gelblichgrüne, an der Sonnenseite stark karminrot gefärbte Haut ist ziemlich derb und von feinwolligem Flaum überzogen. Das etwas gelbliche Fleisch ist sehr saftreich, hat einen süßweinigen, angenehmen Geschmack, und löst sich schwer vom Stein, ein Nachteil, den alle frühe Sorten besitzen.

Es gibt aber auch noch einen (echten) Alexanderpfirsich, eine deutsche Sorte, die allerdings bei uns sehr selten geworden ist, dagegen in Südtirol und Oberitalien fast ausschließlich als Ausfuhrfrucht gezogen wird. Dieser löst sich leicht vom Stein, aber sonst ist er nicht so empfehlenswert. Die Früchte sind weniger groß und schön und reifen erst, wenn bessere und edlere Sorten vorhanden sind. Man bestelle, um nicht falsch bedient zu werden, ausdrücklich „Frühen Alexander".

Er wird nur als Buschbaum gezogen, Spalier wäre Verschwendung, und erhält nur den üblichen starken Rückschnitt beim Pflanzen; der weitere Schnitt beschränkt sich auf das Auslichten zu eng stehender Zweige und das Entfernen vertrockneter Äste, eine Eigentümlichkeit aller Pfirsichsorten.

Kräuselkrankheit und Blattlausbefall treten nur vereinzelt auf und der Gummifluß macht sich nur mäßig bemerkbar, natürlich nur bei Einhaltung der unbedingt notwendigen Kulturerfordernisse. Durch die Empfehlung dieses Pfirsichbaumes soll nicht einem allgemeinen Anbau das Wort geredet werden, als ob nun Pfirsiche überall gebaut werden könnten, denn auch diese kräftige, widerstandsfähige Sorte verlangt gewisse Vorbedingungen: durchlässigen, warmen, kalkhaltigen Boden, letzteres durch reichliches Kalken auch ersetzbar, und warme, sonnige, etwas geschützte Lage. Obwohl der Pfirsich zur Zeit der Fruchtausbildung viel Wasser und auch Dunggüsse gebraucht, kann bei undurchlässigem feuchtem Boden sein Holz nicht ausreifen, es muß im Winter erfrieren; starker Gummifluß tritt gleichfalls schwächend ein. In zugiger, ungeschützter Lage fallen die sich naturgemäß sehr früh entwickelnden Blüten den Nachfrösten zum Opfer. Im unseligen Jahr 1911 z. B. hatte der Spätfrost um die Mitte Mai an meinem frei und ungeschützt stehenden Buschbaum alle schon haselnußgroßen Früchte vernichtet, während die übrigen vier Bäumchen, von denen nur eines durch die Hauswand direkt geschützt war, eine Ernte von über 350 Stück (ohne die gestohlenen) erbrachten.

Was ist im Obstbau jetzt unbedingt notwendig?

Bei der Generalversammlung am 2. Februar in Stuttgart gehaltenes Referat von Garteninspektor Schelle-Tübingen*).

Das ominöse Jahr 1913 ist in vielen Dingen ein Unglücksjahr gewesen, so auch z. T. in der Landwirtschaft speziell in Wein- und Obstbau. Solange in Württemberg Wein gebaut wurde, ist noch niemals ein solches Mißjahr zu verzeichnen gewesen; der Geldwert des gesamten Weinerträgnisses dieses Jahres belief sich auf nur 527 077 Mark, gegen 1 Million in sonstigen schlechten Jahren, gegen 5, 10 und mehr Millionen in guten Jahren, wobei wir allerdings sehr in Berechnung ziehen müssen, daß der rapide Niedergang des Weinbaues in Württemberg, bezw. die erschreckende Verringerung der Weinbauflächen selbst in Gegenden, welche als zu den bessern gehörend betrachtet werden müssen, solch hohe Erträge von 10, 15—20 Millionen, wie solche vor Jahrzehnten verzeichnet werden konnten, für die Zukunft nahezu endgültig ausschließen. Ein Zustand, den ich als nationales Unglück bezeichnen möchte!

Dieses Unglück abzuwenden, stand und steht zur Zeit nicht in unserer Macht.

Auch für den württembergischen Obstbau war das Jahr ein Fehljahr, ja ein Unglücksjahr, besonders in den milderen Gegenden unseres

*) Das Referat konnte wegen Raummangel leider nur verkürzt wiedergegeben werden.

Digitized by Google

Landes. Nur in höher oder kälter gelegenen Landesteilen, in welchen die Vegetation noch nicht zu weit vorgeschritten war, also der Spätfrost nicht diesen schrecklichen Schaden anrichten konnte, wurde — sogar ein Glücksherbst erreicht. —

Den Gesamtwert des Obstertrags in Württemberg im vorigen Jahr war allerdings nur 1 020 123 Mark, womit derselbe erheblich hinter jenen früherer Jahre mit 3, 7—10 und 14 Millionen (z. B. 1902) zurückbleibt.

Hier mag aber gleich bemerkt werden, daß die amtlich so festgestellten Summen in der Hauptsache den Wert des Mostobstes in sich begreifen, dem württembergisches Tafelobst mit seinem doppelten, dreifachen und noch höheren Wert gegenübersteht. Tafelobst in seiner vorteilhaften Behandlung, wie es jetzt im Handel ist, ist ein Produkt neuester Zeiten. Ist die Tafelobstverwertung erst im ganzen Land in die richtigen Bahnen gelangt und werden dann Werterhebungen auf amtlichem Wege vorgenommen, dann werden sich ganz andere, gewaltig größere Summen zeigen.

Ferner entspringen die uns vorliegenden statistischen Verwertungen den amtlichen Aufnahmen von: Aepfel, (von welchen kein weiteres Land Deutschlands so viel erzeugt wie Württemberg), von Birnen, Pflaumen, Zwetschen und Kirschen, während alles andere Obst, das wir produzieren, hier nicht mitgerechnet wurde, das aber Summen zeitigt, die ganz respektabel wären oder sind.

Vergessen wollen wir auch weiter nicht, daß die Verkäufe unter der Hand sich der amtlichen, statistischen Berechnung entziehen, Verkäufe, welche wohl Tausende von Zentner betragen.

Im übrigen stehen bezw. beruhen auch noch viele der amtlichen Notizen auf Angaben über Schätzungen in den verschiedensten Teilen des Landes und „Schätzen kann bekanntlich fehlen."

Durch das große Entgegenkommen der Behörden erhielt ich solch genaues statistisches Material, daß ich ziemlich mühelos berechnen konnte, wie hoch sich die Erträgnisse aus Wein- und Obstbau in den letzten zwei Jahrzehnten, bezw. in den letzten 22 Jahren also 1892—1913 stellten.

Der Kürze halber möchte ich hier nur das Gesamtergebnis angeben.

Der Geldwert der gesamten Weinerträgnisse aus den Jahren 1892—1913 betrug 233 386 138 Mark, welchem gegenübersteht in diesen Jahren der Geldwert der gesamten Obsterträgnisse mit 103 472 026 Mark — welche beiden Posten ein Verhältnis ergeben 1 : 2¼.

Ich habe nun die feste Ueberzeugung (nach allem, wie ich die Entwicklung, den früheren und jetzigen Stand des Weinbaues nach genauem Studium kenne, und wie mir dies fast ebenso genau vom Obstbau bekannt ist), daß für die Zukunft dieses Verhältnis in rascher Folge immer mehr zugunsten des Obstbaues sich gestalten wird.

Es ist bekannt, daß die Regierung alle Entwicklungszweige des Staates in maßgebenden Verhältnissen kräftigst fördert und unterstützt, Kunst, Schule, Industrie und Gewerbe, Landwirtschaft usw., bei welch letzterer sachgemäß Weinbau und Obstbau eingerechnet werden.

Durch bereits erwähnte gütige Vermittlung bin ich auch in den Besitz statistischen Materials einer Uebersicht über die zur Förderung des Obst- und Weinbaues, der Reblausbekämpfung, sowie der Rebenveredlung, der Weinbauschule und der Weinbauversuchsanstalt Weinsberg bereitgestellten Staatsmitteln in den Jahren 1891—1912 gekommen.

Daraus ergibt sich, daß sich die Staatsbeiträge beliefen in genannten Jahren für Obstbau auf 164 000 Mark; für Weinbau an sich auf 174 800 Mark; für die Rebenveredlungsanstalt in Offenau (1907) auf 45 680 Mark; für die Weinbauschule Weinsberg auf 375 950 Mark; für die Weinbau-Versuchsanstalt: auf 195 300 Mark.

Nun kommt noch ein schwerer Posten, um so schwerer, als 1. sein Bestehen sich nicht umgehen läßt, trotzdem man oft vor einer Sisyphusarbeit steht, und 2., weil dieser Posten durch reichsgesetzliche Bestimmung eingestellt werden muß — es ist der Betrag für die Reblausbekämpfung: derselbe betrug 980 820 Mark!

Stellen wir alle Posten zusammen, und das Jahr 1913 dazu, weil auch die Obsterträgnisse

Digitized by Google

pro 1913 mitberechnet wurden, so ergibt sich, wenn wir die von den Kammern neuerdings für die Bekämpfung der Rebenschädlinge genehmigten, wenn auch noch nicht ganz ausbezahlten 140 000 Mark mit hereinziehen, eine Gesamtsumme für Förderung des Weinbaues von 2021440 Mark, dem 175000 Mark des Obstbaues gegenüberstehen.

Ziehen wir das Verhältnis zwischen beiden, so ergibt sich ein solches von 1:11,5. Rechnen wir das Jahr 1913 mit ferner sehr großen Ausgaben nicht mit, so erhalten wir das Verhältnis von 1:10,8. Berechnen wir nur einen Jahrgang, also etwa 1912, so ersehen wir ein Verhältnis von 1:9,9. Gehen wir aber noch einen Schritt weiter und ziehen sogar den „Muß-Posten" der Reblausbekämpfung ab — obwohl er eben nun doch zum Erhalt unseres Weinbaues unbedingt gehört —, so ergibt sich selbst hier noch ein Verhältnis von 1:4,8, pro 1912 berechnet: von 1:5!

Das Verhältnis der **Erträge** aus Obst und Weinbau war wie $1:2^1/_4$, dem nun also die staatlichen Beiträge, selbst wenn wir den Reblausbekämpfungsposten ausschalten, wie 1:4,8 bezw. 1:5 gegenüberstehen!

Wollen wir die Behauptung vertreten — und wir müssen dafür eintreten, — daß der Obstbau im Verhältnis dem Weinbau gleichberechtigt ist, dann aber auch gleichberechtigt vom Staate gefördert und unterstützt werden sollte, so ergibt sich, wenn wir dies auf den staatlichen Beitrag beziehen, nun eine Förderungssumme von 25000 Mark pro Jahr. Würden wir den Reblausbekämpfungsposten noch mitnehmen, so entstünde nahezu eine doppelt so hohe Beitragssumme! Dazu wollen und dürfen wir uns heute aber nicht versteigen.

Jeder Obstzüchter wird es unbedingt unterlassen, nur im geringsten an die Bestrebungen des Staates für den Weinbau zu tasten; denn es handelt sich hier nicht nur um einen sehr wichtigen Erwerbszweig, den Weinbau, sondern es hängen auch selbst gegenwärtig noch Tausende von Existenzen davon ab.

Aber ebenso darf uns Obstzüchter das Verlangen nach einer staatlichen **größeren** Unterstützung des Obstbaues in Württemberg auch nicht abgesprochen werden, darin sind wir wohl ebenso einig.

Es heißt eigentlich Eulen nach Athen tragen, wenn ich hier ausführlich kommentieren würde, ob dem Obstbau höhere Unterstützung notwendig ist. Allein hinweisen möchte ich doch nochmals auf die Wünsche, wie ich solche in meinem Vortrag auf dem Obstbautage in Heilbronn, dann wiederholt im württ. landwirtsch. Blatte, sowie in unserem Organ, dem „Obstbau", niedergelegt habe. Aber fragen wir z. B. auch noch des weiteren etwa unsere Obstbauschulen, ob — um nur einen Punkt herauszugreifen — ob die Erweiterung ihres Lehrplanes in einer Reihe wichtiger Punkte nicht sehr erwünscht und notwendig wäre? Ferner: wo haben wir eine mit wissenschaftlichen Einrichtungen versehene Obstbauschule, analog der praktisch und theoretisch so segensreich wirkenden Weinbauschule Weinsberg? Vor Jahren frug ich beim k. Direktorium in Hohenheim an, ob es nicht möglich wäre, für die Beantwortung längst und dringend wartender, wohl nur auf wissenschaftlichem Wege zu beantwortender Fragen im Obstbau: z. B. über Blattfallkrankheit, Krebs ꝛc. ꝛc. eine eigene Kraft am „Pflanzenphysiologischen Institut" dortselbst anzustellen? — Ich erhielt den Bescheid, daß dies zur Zeit untunlich sei. —

Wo haben wir eine Obstbau-Versuchsanstalt analog der Weinbau-Versuchsanstalt? — Nirgends in Württemberg! Warum sollte Hohenheim nicht in dieser Beziehung erweitert werden können? Oder warum könnte es nicht an Weinsberg angegliedert werden?

Eine unbedingte Notwendigkeit sind diese Institute für uns Obstzüchter, denn der einzelne Obstzüchter kann sich wohl unmöglich erfolgreich mit den angegebenen Punkten befassen.

Und nun steht neuerdings das württembergische Unterland, stehen die Weingärtner vor uns und vor dem Staat und rufen um Rat und Tat, damit sie nicht untergehen! Sie wollen Obst bauen, da der Wein längst vielerorts nicht mehr lohnt!

Im Mittagsblatt Nr. 570 des „Schwäbischen Merkur" (vom 6. Dez. 13) erschien ein sehr beherzigenswerter Aufruf: Wie helfen wir

Digitized by Google

unserem Weingärtnerstand? — In demselben ist auf eine etwaige Verarmung der Weingärtner als einen unersetzlichen Verlust hingewiesen, und betont, daß wohl nur durch die Ausdehnung unseres Obstbaus hier Abhilfe geschaffen werden kann. — Nach weiteren Mitteilungen über die riesigen, sich immer steigernden Einfuhren von Obst aller Art in Deutschland appelliert der Einsender an sämtliche interessierten Kreise, vom Ministerium bis zu der einzelnen Gemeinde, doch diese ebenso dankbare als bedeutungsvolle Aufklärungsarbeit zu leisten. Der Aufruf schließt mit den Worten: „So aber, wie die Verhältnisse im Weinbau heute liegen, können sie auf die Dauer nicht bleiben. Sie sind nachgerade eine schwere, drückende Sorge für unsere Volkswirtschaft geworden. Darum, Hand ans Werk!" Diesen Aufruf wollte ich im Schwäbischen Merkur ausführlich beantworten, hielt es aber dann für besser, ihn hier in die Besprechung zu ziehen.

Wir haben die Hand am Werk, das wissen Sie alle. Allein unserer Hand fehlt eben bei vielen Ausführungen der kräftige Hebeldruck des Armes, um rasch und überall eingreifen zu können.

Der württemb. Obstbau-Verein, stark verbreitet über das ganze Land, wirkt in bewundernswerter Weise äußerst befruchtend auf die ganze Entwicklung des Obstbaues, im letzten Jahrzehnt auch besonders auf den rationellen Obstbau ein, und seine ausführenden Persönlichkeiten, insonderheit der Vereinssekretär, überbieten sich in Obstbautätigkeit.

Die k. Zentralstelle für die Landwirtschaft hat 2 Obstbau-Sachverständige ernannt, welche ihre sehr ersprießliche Tätigkeit ständig entfalten. Aber jeder der Herrn Sachverständigen hat 2 Kreise Württembergs unter sich, wobei der eine Sachverständige auch noch solcher des Weinbaues ist. — Es ist ja die reine Unmöglichkeit, allen Anforderungen in solch riesigem Wirkungskreis auch nur zur Hälfte gerecht werden zu können. — Und nun kommt dieser Notschrei aus dem Unterland! Und da fehlen uns die Männer, die nicht nur raten, sondern auch taten können!

Nicht von heute auf morgen. Hier ist jahrelange Arbeit notwendig.

Versuchend sind schon viele Gemeinden vorgegangen, ohne sachverständigen Rat; aber ein Blick in diese mit Obstbäumen angepflanzten Weinbauareale zeigt dem kundigen Mann, daß allein schon bei der Anpflanzung die Sache verpfuscht wurde, auf eine Menschengeneration hinaus verpfuscht ist! —

Um hier vorteilhaft und auch für die Zukunft eingreifen zu können, ist es eben jetzt eine nicht mehr zu umgehende Forderung, daß die notwendigen Hilfsmittel, ständige Hilfsmittel, zur Verfügung gestellt werden.

Der württemb. Obstbau-Verein wird wie bisher mit eigenen Mitteln seine große Wirksamkeit weiter betreiben.

So bleibt uns also noch der zweite große Wunsch übrig, daß es einer K. Zentralstelle für die Landwirtschaft möglich gemacht wird, für den Obstbau in Württemberg so zu wirken, wie es der Wert desselben, wie es die Umstände, nicht nur in gegenwärtiger Notlage der Weingärtner, sondern auch in Zukunft überhaupt, erfordern.

Wir haben es vergangenes Jahr erfahren dürfen, daß die Kammer der Abgeordneten bei einer kleinen Forderung — Freund Sommer von Beizkofen war ja hiebei so dankenswert tätig — in allen Fraktionen ihr Wohlwollen und ihr vollständiges Verständnis für die Wichtigkeit des Obstbaues in Württemberg einmütig zum Ausdruck brachte.

Da habe ich nun die feste Ueberzeugung, daß wenn wir — es sei dies nur ein Vorschlag — etwa eine Denkschrift an sämtliche Abgeordnete beider Kammern, insonderheit aber an die der Landwirtschaft mehr oder minder nahestehenden Mitglieder, senden, enthaltend eine genaue Erklärung der Sachlage des Obstbaues in Württemberg, daß diese Herren dann gewiß für eine kräftige, zweckdienliche Erhöhung des Etats für die Forderung des Obstbaues in Württemberg zu gewinnen sein werden.

Ein weiteres Moment kommt noch in Betracht. Unsere Nachbarstaaten, welche unser Land — ehemals die Obstkammer Deutschlands genannt — um seinen Obstbau beneiden, weil sie den hohen volkswirtschaftlichen Wert des Obstbaues überhaupt erkannt haben, machen die weitgehendsten

Digitized by Google

Anstrengungen, großen Obstbau in ihr Land zu bekommen. Ich will nur Hessen, Bayern und Preußen nennen, von welchen z. B. die beiden letztgenannten Staaten: Bayern ca. 98 000 Mark und Preußen 500 000! Mark in den jährlichen Etat zur Förderung des Obstbaues eingestellt haben. Und der deutsche Pomologenverein erhält vom Staat außerdem noch 30 000 Mark! Sorgen wir beizeiten, daß wir nicht, wie in so manchen andern Dingen, von den Nachbarländern überholt werden!

Hier mitzuhelfen möchte ich nicht allein den Ausschuß des württ. Obstbauvereins und dessen verdienstvollen Vorstand, sondern alle Obstzüchter und Obstbaumfreunde bitten, dringend bitten, mit allen Kräften beizusteuern, zu helfen, daß wir die besprochenen Ziele erreichen. Nicht nur unser Wille muß dies sein, nein, das ist auch unsere Pflicht!

Für unsere guten Freunde, die Meisen.

Was der Vogelschutz für den Obstbau bedeutet, das hebt auch die neue Auflage unseres „Württembergischen Obstbuchs" Seite 197 ff. in anerkennenswerter Weise hervor. Über den gesetzlichen Vogelschutz haben diese Blätter den Stand der Dinge nach der gegenwärtigen Gesetzgebung in Heft 10 (Oktober) 1914 S. 152 ff. mitgeteilt. So beschränken wir uns hier auf einige Bemerkungen und Winke, die deshalb zeitgemäß sein dürften, weil man die Nistkästen für die Meisen mit Vorteil jetzt schon aufhängt, damit sich die Meisen daran gewöhnen. Ebenso wird man die Fütterungsgelegenheiten schon derzeit aufmachen und aufstellen, damit die Vögel sich mit ihnen vertraut machen und die Plätze kennen und sofort aufsuchen können, wenn die Zeit der Not kommt.

Es ist klar, daß diese Futterplätze jederzeit zur Einkehr bereit und gerichtet und vor Nässe und Wind möglichst vollständig geschützt sein müssen. Ein Schuppen, eine Veranda u. dergl. ist vorzüglich. Als regen- und sturmsicheres Fütterungsgeräte haben wir nun schon seit einigen Jahren die Meisendose „Antispatz" im Gebrauch: hat sich ausgezeichnet erprobt und ist, wie der Name schon sagt, auch spatzensicher. Womöglich steckt man einige Fichtenzweige in der Nähe des Fütterungsorts auf; die Fichten sind die Lieblingsbäume der Meisen. Sie sind für sie die deutlich sichtbaren und freundlich einladenden Wegweiser zum Futterplatz, der Wirtshausschild. Man hüte sich aber dabei, diese Zweige in unmittelbare Berührung mit dem Futtertisch zu bringen, sonst spazieren die Mäuse auf diesen grünen Brücken herüber und die Vögel haben das Nachsehen.

Hanfsamen ist wohl das beliebteste Meisenfutter (nicht gebrochen!). Ebenso Sonnenblumenkerne. Dazu Speck, Talg, Knochen ꝛc. Ja nicht zu viel und nicht bei milder Witterung — die Meisen sollen nicht faul werden, sondern auch fleißig schädliche Insekten vertilgen! Wir wollen ja keine gemästeten Meisen, sondern wuselige Insektenfresser. Mit Kartoffelfütterung — auch getrocknet oder gebraten — an Meisen konnten wir uns nicht befreunden, weil nämlich tatsächlich die Meisen sich nicht leicht damit befreunden mochten. Und die werden schon wissen, warum? Zweifellos gesundheitsschädlich und Durchfall verursachend.

Daß die „abgelegten" Christbäume mit Nutzen noch als Futterbäume verwendet werden können (in flüssigen Talg getaucht ꝛc.), wurde früher schon in diesen Blättern mitgeteilt. Man denke zu Ende dieses Christmonats daran!

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Winterschutz der Rosen.

Noch jetzt habe ich meine Rosen oben; und das ist erst nichts Besonderes, am wenigsten, wenn der Spätherbst so lang dauert und der eigentliche Winter so spät anfängt*) (was wir namentlich auch unsern braven Feldsoldaten gegönnt haben — man denkt ja doch gegenwärtig

*) Geschrieben vor der Novemberkälte! Vom 20. Nov. ab wurde es bekanntlich anders!

Digitized by Google

bei allem an den Krieg!). Aber die Regel gilt überhaupt: die Rosen nicht zu früh decken, sondern so spät wie möglich. Die Hochstämme kann man ja schon anfangs November zur Erde niederbiegen, damit sie's „lernen" und sie nicht in gefrorenem Zustand — was sehr bedenklich und gefährlich wäre! — niedergebogen werden müssen. Bricht übrigens mal ein Rosenstamm und bricht er nicht ganz und gar ab, so kann in den meisten Fällen noch durch Schienen mit Holzstäbchen, Verschmieren mit Lehm und Kuhfladen und starken Verband geholfen werden. Bei Gelegenheit des Niederbiegens nimmt man dem Bäumchen auch gleich das Laub; die Blätter faulen ja doch nur über Winter.

Deckt man endgültig, sei's nun im November, ei's erst im Dezember, so merke man sich als obersten Grundsatz: trocken, nicht feucht bette die Rose über Winter! Darum ist es am besten, die Rosen auf den Boden, nicht unter den Boden zu legen; kann man einen Gartenweg als Unterlage benützen, so wird das das Beste sein. Wenn nicht, dann eben das Beet; während das Auflegen auf Grasboden weniger anzuraten ist (oder wenn doch, dann eine Schicht trockenen Sand auf den kurz geschnittenen Rasen und erst darauf die Rosen). Auf die Kronen der so oder so zu Boden gelegten Rosen legt man Fichten- oder Tannenzweige und macht einen Hügel aus Gartenerde darüber, der etwa 25—30 cm hoch sein darf. Bei feuchtem und schwerem Boden nimmt man an Stelle von Gartenerde Sand. In jedem Fall muß dieser Deckungshügel so gebildet sein, daß er alle Rosenzweige bedeckt und schützt und daß das Wasser ablaufen kann. Auf diese Weise wäre die Krone genügend geschützt.

Der Rosenstamm ist aber auch recht empfindlich gegen Kälte, umsomehr, je stärker er beim Niederlegen gebogen wird. Somit bedecke man ihn auch mit Nadelholzzweigen oder wickle ihn mit Rupfen gut ein. Wo der Stamm sich nicht biegen läßt, zieht man einen bodenlosen Sack über die Krone bis herab mindestens handbreit unter die Veredlungsstelle, bindet den Sack unten am Stamm zu, füllt ihn mit Torfmull und bindet ihn gefüllt auch oben zu. Selbstverständlich ist die Befestigung am Pfahl.

Trotz des Niederlegens der Kronen in die Erde oder des Einbindens derselben in Leinwand oder auch in Stroh erfrieren häufig Rosen. Für diesen Fall wäre zu empfehlen, die Rosensträucher künftig nach den ersten Frösten, wenn sie ihre Blätter vollständig abgeworfen haben, natürlich an einem frostfreien Tage, sorgfältig auszuheben und in einem trockenen, kühlen, lichten Keller einzuschlagen. Mitte April werden die Rosen an einem bewölkten Tage wieder an ihren alten Platz gesetzt. Sie fangen bald an zu treiben und entwickeln ihren gewohnten Blütenflor; Schaden ist bei sorgfältiger Behandlung nicht zu befürchten. Die Arbeit des Aushebens und Einsetzens ist, namentlich wenn die Stöcke 2—3mal verpflanzt worden sind, sehr leicht, doppelt, wenn man Drahtgittertöpfe verwendet, und hat keinerlei Gefahr für das Leben des Stockes.

Das Aufdecken der im Freien überwinterten Rosen (das wird die Regel sein) wird bei wärmerer Witterung schon Mitte März erfolgen dürfen. Nämlich nur das Aufdecken! Mit dem Aufrichten und Aufbinden eilt es noch nicht so sehr; da darf es schon April werden. Sollte es nach dem Aufdecken der Rosen wieder scharf gefrieren, so deckt man sie mit etwas Tannenreisig zu, das man zu diesem Zweck in der Nähe liegen ließ. Bei dauerndem Sonnenschein gleich nach dem Aufdecken wird es gut sein, die Rosen mit Moos bedeckt zu halten.

Im Pflanzenkeller.

Das Wintergemüse beansprucht seinen besonderen Raum im Keller und in diesem Raum darf kein Platz sein für starkriechende Stoffe, als z. B. Erdöl oder Käse ꝛc. Eine solche Nachbarschaft gibt wie dem Most, so auch jedem Gemüse einen schlechten Beigeschmack.

Häufige und regelmäßige Lüftung ist notwendig, sowie es die Witterung irgendwie erlaubt. Das Gemüse hält sich um so länger und ist um so frischer im Geschmack, je mehr es frische Luft erhält. Wärmegrad: 2—8° C.

Was welkt und fault, muß stets sofort entfernt werden. Wer faulende oder auch nur welk

Digitized by Google

gewordene Blätter am Gemüse läßt, darf sich nicht wundern, wenn bald alles angesteckt wird und welkt und fault. —

Lüftung braucht der Keller auch als Obstkeller. Immer wieder soll (nach der „Schweizer. Obst- u. Gartenbauztg.") der Obstkeller gelüftet werden, jedoch nie länger offen gelassen werden, als zur Erhaltung einer gesunden Luft notwendig ist, da durch anhaltenden und kräftigen Luftwechsel den Früchten nur Wasserstoffe entzogen werden und sie daher nur vorzeitig zum Einschrumpfen neigen. Die Temperatur im Obstkeller soll annähernd auf den Gefrierpunkt bezw. bis zu 2 Grad darüber hinaus reguliert werden; eine höhere Temperatur ist zu verwerfen, da eine solche nur den Lagerungs- und Reifevorgang beschleunigt und den vorzeitigen Zerfall des Fruchtfleisches zur Folge haben kann. Bei strenger Außenkälte schadet es der Güte der Früchte nichts, wenn auch die Temperatur im Obstkeller zeitweise auf 1—2 Grad unter Null sinkt; zwar erstarrt das Obst dann, es gefriert, aber es erfriert nicht. Erfrieren des Obstes kann erst eintreten, wenn die Temperatur bis zu 7 Grad unter Null sinkt. Dadurch bilden sich im Fruchtfleisch Eiskristalle, durch welche dasselbe in einen glasigen Zustand übertritt; dadurch wird eine Trennung und Tötung der Zellenwände herbeigeführt; es bilden sich braune Flecke, wodurch die Frucht für den Roh- und Ganzgenuß wertlos wird und nur noch für Mostzwecke Verwendung finden kann. Erfrorene Früchte verlieren ihre natürliche Farbe und Festigkeit; sie werden weich, mehlig und breiig und bleiben nicht selten durch und durch in einem glasigen Zustande. —

Die im trockenen Keller aufbewahrten Blumenknollen bedürfen auch des Nachschauens, ob nicht Fäulnis oder Schimmelbildung eingetreten ist. Dahlienknollen sollten in ganz trockenem Aufbewahrungsraum ganz leicht feucht aufbewahrt werden; ebenso Cannaknollen, wenn sie anfangen wollen, einzuschrumpfen. Auch Begonienknollen dürfen von Zeit zu Zeit ganz leicht überbraust werden, Gladiolenknollen wollen nicht zu warm; wenn zu warm, dann treiben sie schon im Februar wieder aus.

III. Monats-Kalender.

Dezember.

Pflanzet Obstbäume! Das gilt in der Jetztzeit mehr als je. Hätten wir nicht in den meisten Gegenden des Landes ein gutes Obstjahr gehabt, so wären wir bei diesem fast völligen Abschluß vom Ausland in recht große Not gekommen. So aber geht's und ging's auch ohne — Frankreich! Aber für künftige Zeiten brauchen wir mehr Obstbäume, um unsern Bedarf decken zu können, unabhängig von Freund und Feind im Ausland. Darum pflanzet Obstbäume! Jetzt im Dezember natürlich lieber nur so, daß wir zwar unsere benötigten jungen Obstbäume von den sich unter die Kontrolle unseres Vereins stellenden, ausgezeichneten heimischen Baumschulen beziehen und sie bis zur Pflanzung im Frühjahr in gutem Einschlag halten. Ueber die Pflanzung selbst lese man im neuen „Obstbuch" S. 74 aufmerksam nach.

Alles vorbereiten für den Frühjahrssatz. Für die ausgeworfenen Pflanzgruben wirkt das Durchfrieren über den Winter ganz ausgezeichnet.

Fort mit dürrem Astwerk! Abgängige alte Bäume ausroden und — keinen neuen Baum an dieselbe Stelle pflanzen! Sorgfältiger Wundenverstrich hinter größerer Säge- und Schnittfläche.

Im Gemüsegarten: beim Rosenkohl im Garten den Boden handhoch mit Laub überdecken; über das Ackersalatbeet Fichtenzweige leicht breiten. Rigolen, Düngen. Bestellzettel machen. Zäune flicken.

Im Ziergarten: Rosen decken, wer's bis jetzt mit dem Drobenlassen riskiert hat. Und man kann's meistens ohne viele Gefahr wagen. Aber nur trocken und nicht feucht. Heckenpflanzen lüften und sauber halten. Die Stubenpflanzen sachgemäß pflegen und sich nochmals gesagt sein lassen, was im vorigen Heft hierüber zu lesen war („Obstbau", November, Nr. 11, S. 171 ff.). Nach Zaun oder Hecke sehen und ausbessern.

Digitized by Google

IV. Schädlings-Kalender.

Dezember.

An Nistkästen für unsere Nützlinge, die Singvögel, nicht bloß denken, sondern sie schon jetzt bestellen und anbringen (s. neues „Württ. Obstbuch", Seite 197 ff.). Wer Johannis- (oder Marien-) Käferchen schutzsuchend umherkrabbeln sieht, versetzt sie als kluger Mann oder als gescheite Frau auf den Blumentisch: sie räumen auf mit Ungeziefer.

Pflug und Egge, diese so nützlichen Geräte, können im Ackerfeld auch Obstbaumschädlinge werden: die von ihnen bedrohten Bäume durch drei, mit Latten verbundene Pfähle schützen. Wer seine im Freien stehenden Bäume nicht mit Drahthosen versieht — dem ist gegen Hasen- und Schafschaden halt gar nicht zu raten! Kalkmilchanstrich bei milder Witterung schützt vor Frost und Ungeziefer. Raupennester — Brut und Eier: ins Feuer! Ganz und gar splintkäferige Bäume je bälder je besser entfernen (über den Splintkäfer s. „Württ. Obstbuch", S. 171): wegen Verbreitung und Ansteckung geradezu gemeingefährlich.

Beim Baumputzen, besonders beim Abscharren von toter Rinde und Moos und Flechten merke: ein großer Teil der Obstbaumschädlinge befindet sich winters auf Stamm und Aesten, wo sie unter der abgestorbenen Rinde oder auch unter den darauf wuchernden Flechten und Moosen gegen die Unbilden des Winters sicheren Schutz finden. Da die meisten nach Eintritt von einigen warmen Tagen schon gegen Ende des Winters wiederum „lebig" werden, so darf mit dem Abkratzen (mit Baumkratzer oder Rindenscharre). bezw. mit dem Abbürsten (mit Messingdraht- oder Wurzelbürsten) oder Abreiben (mit rauhen Lappen) nicht zu lange gezögert werden; auch versäume man nicht, Tücher um den Stamm herum und unter der Krone auszubreiten, damit das Abschabsel sicher aufgefangen wird und samt dem darin steckenden Ungeziefer dem Feuertode überantwortet werden kann. Hierbei wird eine Menge von Rindeninsekten (einschließlich Schild- und Blutläuse) vernichtet; auch werden hierbei viele Splint- und Holzschädlinge tötlich verletzt oder deren Gänge entdeckt, so daß man sie ausschneiden oder mit Drähten herausbacken und vernichten kann (z. B. den gefährlichen Weidenbohrer). Mische man dem auf das Abkratzen folgenden Anstrich des Stamms und der größeren Aeste mit durch Wasser verdünntem Baummörtel, bestehend aus 2/5 geriebter Lehmerde, 2/5 Rindsfladen und 1/5 Kalk etwa den 20. Teil Steinkohlenteer bei, so vernichtet man ein ganz beträchtliches Schädlingsheer.

Wenn wir noch zur Vogelfütterung ermahnen, so geschieht das nicht als etwas Neues, aber als etwas Notwendiges und für jeden Baum- und Tierfreund Selbstverständliches. Die Vögel sind für erwiesene Guttat dankbarer als oft die Menschen — wobei man, wenn man an Japaner und Konsorten denkt, nicht lang zu suchen braucht.

Auch der Kampf gegen das Pflanzenungeziefer ist ein Kampf gegen das feindliche Ausland: weniger Schädlinge, mehr Obst, weniger Abhängigkeit von Welschen und Gelben!

V. Brief- und Fragekasten.

Frage. An einem Apfelbaum von etwa 1 m Umfang hat sich etwa 40 cm über dem Wurzelhals eine Stelle gebildet, aus welcher unter starkem Druck Saft ausfließt. Die Vermutung, daß ein Weidenbohrerloch vorliege, hat sich nicht bestätigt. Versuche, durch Rindeneinschnitte und Verstreichen den Ausfluß zum Stillstehen zu bringen, waren vergeblich. Pf. B.

Antwort. Es ist ein Fehler beim Umpfropfen anzunehmen, so daß durch eine schlecht geschützte Stelle Wasser ins Mark eindringt. —

Hierzu teilt uns der Herr Anfrager weiter mit: Da Frage und Antwort vielleicht auch andern wertvoll sein kann, so teile ich die Antwort mit, wornach der Saftaustritt am Stamm davon herrühren kann, daß beim Umpfropfen eine Astwunde entstanden sei, durch welche Regenwasser von oben eindringe. Die Heilung der Wunde sei also nicht durch Verstreichen der Wunde, sondern durch Aufsuchen und Abschließen der schadhaften Stelle zu bewirken. Daraufhin habe ich den Baum sofort untersucht und gefunden, daß beim Umpfropfen ein Ast so abgesägt war, daß unterhalb der Gegend eine schadhafte Stelle blieb, unter welcher ein zweiter Ast war. Dieser Astwinkel bildete einen förmlichen Trichter, durch welchen das Regenwasser direkt dem Kern zugeleitet wurde, nach welchem zu sich schon eine beträchtliche Höhlung gebildet hatte. Ich lasse das Loch sofort mit Zement schließen und hoffe den Baum damit zu retten.

H., 23. Okt. 1914. Pf. B.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich: Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Inhalts-Verzeichnis des Jahrgangs 1914.

	Seite
Zum neuen Jahr 1914	1
Nachruf an Landesökonomierat Mühlhäuser, Landesökonomierat Fecht, Postrat Albert Burckhardt	81
Nachruf an Oberamtsbaumwart Giray	97
Nachruf an Kgl. Hofgarteninspektor Wilhelm Hering	129
Nachruf an Kaufmann Ferdinand Groß-Stuttgart	161
Pomologie.	
Geflammter Kardinal	49
Madame Verté	130
Praktischer Obstbau.	
In der Blüte hart!	3
Zu eng!	4
Stauden	4
Was man im Gemüsegarteun winters nicht sehen soll	6
Obsteinfuhr nach Württemberg	7
Der Obstbau vor 250 Jahren 13.38.54.73.107.118.168	
Konservenindustrie und Obstsorten	18
Acht haben auf die Einmachfrüchte!	21
Auslichten	22
Feldbepflanzung mit Obstbäumen und landwirtschaftliche Unterkultur	23
Mindestpreise für 1914er Ernte	24
Wer ein Geranium hat	25
Nutzung eisenbahnfiskalischen Geländes für den Obstbau	26
Die Obstbaumdüngung mit Latrinendünger	26
Die Ausdehnung des Obstbaues ist für Württemberg von größter Bedeutung	33
Spritzet gegen Schorf (Fusicladium)!	34
Ein sehr beachtenswerter Vorschlag	37
Zur Amselplage	37
Obstbauliche Lehren des Jahres 1913.	50. 66. 83
Hilfe — durch Obstbau!	70
Lebende Beeteinfassungen	72
Rhabarber in der häuslichen Verwertung	72
Schöner von Boskoop als Buschbaum	82
Winke für den Gemüsegarten	87
Topfpflanzendüngung	88
Vereinsgärten	97
Birnenabfall	100
Winke für erfolgreiche Pflanzenpflege	100
Das Frauenherz, eine alte Gartenzier	101
Feinde im Gemüsegarten	102
Notizen über Blüte 1914	103
Auf unsere Eingabe an die K. Generaldirektion der württ. Eisenbahnen	105
Unsere Eingabe an den deutschen Reichstag	105
Die Beförderung von Obst	105
Ueber die Obsternteaussichten in Württemberg	106
Der Apfelbaum — der deutsche Baum	106
Dem Heckenverwüster	108
Große lange Lotkirsche (Schattenmorelle)	113
Schutz der Früchte durch Düten	114
Ueber Frostwiderstandsfähigkeit der Apfelsorten	115
Kranke Obstbäume	117
Baumschulkontrolle	131
Das Artikelschreiben und seine Wirkung	134
Nützliche Kleinigkeiten im Obstgarten	137
Eisenbahn und Vogelschutz	139
Anpflanzung von Obstbäumen in und an Kasernen	139
Meine Obstertragsaufzeichnungen	145
Grindfäule	146
Obstkonserven	147
Die Ueberwinterung von Speisekartoffeln für den Haushalt	149
Friedrich d. Gr. und der preußische Obstbau	151
Welche Vögel sind durch das neue Vogelschutzgesetz geschützt?	152
Ein Apfelbauminvalide	161
Die Quitte	163
Noch einmal der Birnenabfall	164
Der Obstgenuß in der Kriegszeit	164
Vom Anbau der schwarzen Johannis- und Ahlbeeren	166
Unschöne Erinnerungen an eine schöne Sommerfrische	168
Der Pfirsich „Früher Alexander"	179
Was ist im Obstbau jetzt unbedingt notwendig?	181
Für unsere guten Freunde, die Meisen	185

Digitized by Google

Seite

Im Blumen- und Gemüsegarten.

Blumenstecklinge 119
Wie sollen unsere Hausfrauen die Bohnen einmachen? 120
Tulpen und Tazetten 140
Gemüse für den Winter 141
Balkon- und Blumenbeetpflanzen zu durchwintern 154
Gemüse für die Armee 155
Der Zimmergarten im Winter 171
Winterschutz der Rosen 185
Im Pflanzenkeller 186

Vereins-Angelegenheiten.

Vollausschußsitzung vom 22. Nov. 1913 . . 7
Neuordnung der Gebäudebrandversicherung . 10
Monatsversammlung 27
Obstbaukurse 28
Obstbauwiederholungskurs für Baumwarter . 28
Berichtigung der Mitgliederliste 29
Hauptversammlung des Württ. Obstbauvereins 39
Rechenschaftsbericht des Ausschusses . . 43. 56
An die Vorstände der Bezirks- und Lokalobstbauvereine 44
Jahresrechnung des Württ. Obstbauvereins . 57
Vollausschußsitzung vom 6. April 1914 . . 28

Seite

Beiträge zu Wiederholungskursen 75
Vollausschußsitzung vom 15. Mai 1912 . . 135
Zur Oberamts- und Gemeindebaumwartfrage 89
Unsere Zentralvermittlungsstelle 90
Nachtrag zum Mitglieder-Verzeichnis . . . 121

Monats-Kalender.

Januar S. 11, Februar S. 29, März S. 44, April S. 58, Mai S. 75, Juni S. 91, Juli S. 108, August S. 123, September S. 142, Oktober S. 157, November S. 172, Dezember S. 187.

Schädlings-Kalender.

Januar S. 11, Februar S. 30, März S. 45, April S. 59, Mai S. 78, Juni S. 92, Juli S. 109, August S. 124, September S. 142, Oktober S. 159, November S. 173, Dezember 188.

Literatur.

Seite 30, 61, 78, 94, 110, 126, 142, 159.

Brief- und Fragekasten.

Seite 13, 31, 46, 62, 174, 188.

Kleine Mitteilungen.

Seite 14, 32, 63, 79, 94, 111, 126, 143, 160, 174.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Herausgegeben vom Verein

unter der Redaktion

von

Karl Gußmann.

Fünfunddreißigster Jahrgang 1915.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württemb. Obstbauvereins, E. V.
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1915.

Digitized by Google

Druck der Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 1. | Stuttgart, Januar. | 1915.

Zum neuen Jahr 1915.

Niemand von den Lebenden hat einen solchen Jahreswechsel erlebt. Wird Deutschland sein oder nicht sein? Das ist diesmal die Schicksalsfrage an der Jahreswende. Es wird sein! — rufen von Ost und West unsere Feldsoldaten herüber in die Heimat. Deutschland wird sein und wird größer sein denn zuvor! — Das sei das Gelöbnis derer daheim. Und jeder an seinem Platz, in seinem Beruf und Fach kann und muß daran mitschaffen. Was der Boden und die vom Boden erzeugten Güter in einer Zeit bedeuten, da das Reich von Feinden umschlossen und von der Außenwelt fast abgeschlossen ist, das hat schon der bisherige Verlauf gezeigt. Deutschland muß sich selbst ernähren und es kann sich selbst ernähren.

Zu den edelsten Erzeugnissen des deutschen Bodens gehört das deutsche Obst. Raum genug hat die deutsche Erde, um die Obstfrüchte zu erzeugen, die das deutsche Volk verzehrt, und um auch darin die Unabhängigkeit vom Ausland zu erreichen. Es ist vaterländische Pflicht, den deutschen Obstbau zu heben und zu fördern.

Draußen im Feld gelten die Schwaben etwas. Ihre mannhafte Tapferkeit trägt auch in diesem Krieg die Reichssturmfahne voran.

Wir daheim wollen vorangehen in Werken des Friedens und mehr als bisher ein Beispiel und Vorbild geben, wie der Obstbau eines Landes sein soll und was aus ihm zu machen ist zum allgemeinen Besten — uns zum Nutz', dem Feind zum Trutz!

Einladung zur Monatsversammlung.

Am **Donnerstag den 21. Januar 1915, abends 8 Uhr,** findet im **Blumensaal des Charlottenhofs** (Charlottenstraße) eine **Monatsversammlung** statt.

Tagesordnung: Referat des Vereinssekretärs Schaal über die bei eingehender Besichtigung vieler Privatobstgärten gemachten Wahrnehmungen; daran anschließend, Besprechung obstbaulicher Fragen.

Wir laden die Vereinsmitglieder und sonstige Obstbaufreunde hiezu freundlichst ein.

Stuttgart, den 2. Januar 1915.

Der Vorstand:
Fischer.

Digitized by Google

Pfirsich (Amygdalus Persica) Sorte Frühe Alexander.

liere, keinen Schutz irgend welcher Art, nur günstige Lage kannten sie. Buschbäume mit kurzem Wurzel- und Astschnitt, die dann nach Belieben wachsen konnten, wurden gepflanzt, großzügige Bodenpflege und Schädlingsbekämpfung eingeführt und alles mit staunenswertem Erfolg. Wieweit Klima und Boden hierzu beitrugen, können wir von hier aus nicht beurteilen.

Digitized by Google

Eine der bewährtesten amerikanischen Sorten ist der „Frühe Alexander", der in seiner Reife die Erdbeere ablöst, und damit eine Lücke in der Fruchtfolge ausfüllt, die dem Liebhaber und Händler bisher unangenehm war. Der Baum ist anspruchslos, wächst gut und trägt früh und regelmäßig. Die Früchte sind groß, mehr breit als hochgebaut und besitzen eine einseitige, tiefe Furche, die sie in ungleiche Hälften teilt. Die gelblichgrüne, an der Sonnenseite stark karminrot gefärbte Haut ist ziemlich derb und von feinwolligem Flaum überzogen. Das etwas gelbliche Fleisch ist sehr saftreich, hat einen süßweinigen, angenehmen Geschmack, und löst sich schwer vom Stein, ein Nachteil, den alle frühe Sorten besitzen.

Es gibt aber auch noch einen (echten) Alexanderpfirsich, eine deutsche Sorte, die allerdings bei uns sehr selten geworden ist, dagegen in Südtirol und Oberitalien fast ausschließlich als Ausfuhrfrucht gezogen wird. Dieser löst sich leicht vom Stein, aber sonst ist er nicht so empfehlenswert. Die Früchte sind weniger groß und schön und reifen erst, wenn bessere und edlere Sorten vorhanden sind. Man bestelle, um nicht falsch bedient zu werden, ausdrücklich „Frühen Alexander".

Er wird nur als Buschbaum gezogen, Spalier wäre Verschwendung, und erhält nur den üblichen starken Rückschnitt beim Pflanzen; der weitere Schnitt beschränkt sich auf das Auslichten zu eng stehender Zweige und das Entfernen vertrockneter Äste, eine Eigentümlichkeit aller Pfirsichsorten.

Kräuselkrankheit und Blattlausbefall treten nur vereinzelt auf und der Gummifluß macht sich nur mäßig bemerkbar, natürlich nur bei Einhaltung der unbedingt notwendigen Kulturerfordernisse. Durch die Empfehlung dieses Pfirsichbaumes soll nicht einem allgemeinen Anbau das Wort geredet werden, als ob nun Pfirsiche überall gebaut werden könnten, denn auch diese kräftige, widerstandsfähige Sorte verlangt gewisse Vorbedingungen: durchlässigen, warmen, kalkhaltigen Boden, letzteres durch reichliches Kalken auch ersetzbar, und warme, sonnige, etwas geschützte Lage. Obwohl der Pfirsich zur Zeit der Fruchtausbildung viel Wasser und auch Dunggüsse gebraucht, kann bei undurchlässigem feuchtem Boden sein Holz nicht ausreifen, es muß im Winter erfrieren; starker Gummifluß tritt gleichfalls schwächend ein. In zugiger, ungeschützter Lage fallen die sich naturgemäß sehr früh entwickelnden Blüten den Nachfrösten zum Opfer. Im unseligen Jahr 1911 z. B. hatte der Spätfrost um die Mitte Mai an meinem frei und ungeschützt stehenden Buschbaum alle schon haselnußgroßen Früchte vernichtet, während die übrigen vier Bäumchen, von denen nur eines durch die Hauswand direkt geschützt war, eine Ernte von über 350 Stück (ohne die gestohlenen) erbrachten.

Was ist im Obstbau jetzt unbedingt notwendig?

Bei der Generalversammlung am 2. Februar in Stuttgart gehaltenes Referat von Garteninspektor Schelle-Tübingen*).

Das ominöse Jahr 1913 ist in vielen Dingen ein Unglücksjahr gewesen, so auch z. T. in der Landwirtschaft speziell in Wein- und Obstbau. Solange in Württemberg Wein gebaut wurde, ist noch niemals ein solches Mißjahr zu verzeichnen gewesen; der Geldwert des gesamten Weinerträgnisses dieses Jahres belief sich auf nur 527 077 Mark, gegen 1 Million in sonstigen schlechten Jahren, gegen 5, 10 und mehr Millionen in guten Jahren, wobei wir allerdings sehr in Berechnung ziehen müssen, daß der rapide Niedergang des Weinbaues in Württemberg, bezw. die erschreckende Verringerung der Weinbauflächen selbst in Gegenden, welche als zu den bessern gehörend betrachtet werden müssen, solch hohe Erträge von 10, 15—20 Millionen, wie solche vor Jahrzehnten verzeichnet werden konnten, für die Zukunft nahezu endgültig ausschließen. Ein Zustand, den ich als nationales Unglück bezeichnen möchte!

Dieses Unglück abzuwenden, stand und steht zur Zeit nicht in unserer Macht.

Auch für den württembergischen Obstbau war das Jahr ein Fehljahr, ja ein Unglücksjahr, besonders in den milderen Gegenden unseres

*) Das Referat konnte wegen Raummangel leider nur verkürzt wiedergegeben werden.

Digitized by Google

man eine Literflasche ungefähr bis zur Hälfte voll mit tadellosen, reifen Früchten, füllt die Flasche mit reinem Kornbranntwein, der vorher mit etwa dem vierten Teile seiner Menge mit Zucker aufgekocht sein muß, nach und läßt sie dann einige Wochen in der Sonne zur Gärung stehen. — Schließlich liefern die schwarzfrüchtigen Johannisbeeren für sich allein oder mit roten Johannisbeeren vermischt ein erfrischend und angenehm schmeckendes Weingetränk, dessen Gewinnung sich die wirtschaftstüchtige Hausfrau mehr wie bisher angelegen lassen sein sollte. Die rezeptischen Formen hierfür sowie für die übrigen Koch- und Einmachemöglichkeiten der schwarzen Johannisbeeren finden sich zu mehreren in jedem Kochbuche verzeichnet, so daß sich eine nähere Angabe hierüber an dieser Stelle wohl erübrigt. Interessenten dieser oder jener Verwertungsmöglichkeit und Zubereitungsmethode können sich aus den genannten Büchern ja leicht belehren lassen.

H. E. G.

Unschöne Erinnerungen an eine schöne Sommerfrische.

(Eingesandt.)

Die Stadtgemeinde W. hat uns vor einiger Zeit durch Zusendung eines schönen Prospektes mit reizenden Bildern erfreut. Ich habe einen Feiertag zu einem Ausflug dahin und zur Besichtigung benützt und muß sagen: der Ort selbst, seine Lage, seine schönen alten Gebäude sind in jeder Beziehung interessant, sehenswert und ein Aufenthalt zu empfehlen; ich muß aber zugleich fragen: wie kann man zur Sommerfrische einladen und solch eckelerregende Zustände in der Stadt selbst und deren Umgebung belassen?

Der Südhang des Bergrückens, auf dem W. liegt, ist sehr steil und für Bau- und Kulturzwecke wenig ausnutzbar; die scharf ansteigende Zufahrtsstraße ist einseitig bebaut und auf der Talseite mit üppig wucherndem Gestrüpp von Weißdorn, wilden Rosen und Akazien bewachsen. Das wäre nun ein reizendes Bild — aber? Die Hecken sehen aus wie mit einem dicken, grauen Schleier bedeckt, unter dem Millionen von Raupen hausen, die gerade daran sind, ihre Nester zu verlassen; sie haben bereits ihr Zerstörungswerk begonnen, und in wenigen Tagen werden sie alles, auch die eingestreuten schönen Obstbäume kahlgefressen haben. — Das Bild ist heute schon für den zum Aufenthalte geladenen Fremden wegen des Eindrucks der Unsauberkeit abstoßend, wie muß es erst späterhin wirken! Wie im Ort, so sieht es auch außerhalb desselben aus. Der Weg direkt vom Bahnhof zu dem prächtigen Aussichtspunkte S. E. ist in seiner ganzen Länge beiderseits mit dichten Hecken eingesäumt, die wilden Rosen strömen einen herrlichen Duft aus, aber — ja nicht hinsehen: alles ist mit grauem Gespinst überzogen und voller Raupen, und diese werden in kurzer Zeit den Obstbau und die Landwirtschaft aufs allerschwerste schädigen.

Mein gutgemeinter Rat für 1915 geht dahin: Stadtgemeinde W., bewaffne schnellstens zwei fixe Leute mit guten Raupenfackeln, diese können in wenigen Tagen die ganze Gemarkung von dem häßlichen und schadenbringenden Getier säubern! Die Ausgabe ist klein und sie wird sich in jeder Beziehung lohnen. Z.

Der Obstbau vor 250 Jahren.

(Nachdruck verboten.)

Aus: Der Baum- und Obstgarten.
Von Wolfgang Jacob Dümler, Nürnberg 1664.

(Fortsetzung.)

Das 3. Capitel.

Von der Ordnung / nach welcher die Bäume sollen gesetzet werden.

Gleich wie alles Thun und Wesen der Menschen durch gute Ordnung angerichtet / erhalten und fort gebracht werden; Also ist an guter Baum-Ordnung / im Obstgarten sehr viel gelegen / dann wann dieselbe unterlassen / und alles ohne Unterschied ineinander gesetzet wird / kan der Garten leichtlich in eine Wildnis verwandelt werden.

Demnach wil einem Anrichter deß Obstgarten gebühren / daß er die Bäume nach ihrer Art

Digitized by Google

fleißig unterscheide / jeder Gattung / nach ihrer Natur / Eigenschafft und Erforderung eine bequeme Stelle gebe / und dahin setze / daß sie in rechten Grund stehe / auch gebührende Lufft / Wärme und Sonnenschein habe. Daher lässet es sich nicht thun / daß man Kern- und Stein-Obst zu einander setze. Dann die Kern-Obst-Bäume / überwachsen und überhöhen die Stein-Obst-Bäume / halten ihnen die Sonnen auf / und hindern sie mit ihren Schatten / beedes an Frucht und am Wachstum. Darum soll eine jede Gattung zusamm gesetzet werden / jedoch daß das Stein-Obst / sonderlich welche Kirschen / Weichsel / Amarellen / Pfürsing / etc. gegen dem Morgen oder Mittag die wärmste Stellen haben / damit sie desto ehe zeitigen. Die Kirschen-Bäume so hoch und groß werden / können ihn nach gesetzet werden.

Etliche Bäume / wachsen und bringen Früchte im Wasen / als wir am Kern-Obst erfahren / dargegen aber der Marillen / Pfirsich und Maulbeer-Bäume / Zwetschken und Kitten aber bringen keine oder gar wenig Frucht im Wasen. Etliche wollen gedunget werden mit Mist / welcher doch dem Kirsch-Bäumen zuwider ist / ja gar dadurch verdirbet. Die Aepffel-Bäume können kühle Lufft erdulden / dargegen lieben die Birn-Bäume warme Lufft / deßwegen man sich auch darnach / im setzen richten muß.

Darnach ist auch auf die rechte weite zusehen / welche bey allen Bäumen nicht gleich ist. Kern-Obst / Birn- und Aepffel-Bäume können viertzig Schuhe weit und minder; Das Stein-Obst aber / zwantzig Schuhe und weniger / in der Länge und in der Breite von einander gesetzet werden. Doch soll man den Kirschen-Bäumen / für andern Stein-Obst / einen weitern Raum geben; Dabey allezeit den Grund fleißig betrachten / ist derselbe feist und gut / so kan man bey dem Kernobst viertzig Schuhe von ein ander weichen / ist aber derselbe gering / so kan man auf dreißig Schuhe die Weite nehmen / und gleicher maßen mit dem Steinobst / nach beschaffen deß Grunds / die Bäume weit oder nahe setzen. Dann aus guten Erdreich haben die Bäume einen reichen Nahrungs Zugang / und werden deroselben Aeste groß und breit, aus geringen Grund aber wachsen sie etwas geschmeidiger / und bedürffen keines so großen Raums.

Uber diß erfordert die Garten / Ordnung / daß man die Bäume / nach gewisser Form Zeitweis setze / welche zu eines jeden Garten-Herrn Beliebung stehet / dieselbe in einen Quadrat, Triangel / oder in einen Circel oder Schreg anzuordnen und anzurichten. Dann die Ordnung muß also gemacht werden / daß man neben deß Platzes Gelegenheit / der Sonnen-Lauff beobachte.

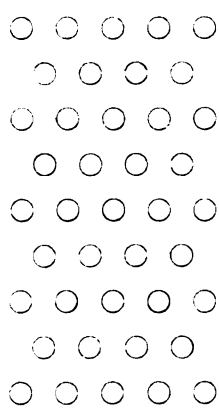
Zu dem Quadrat oder viereckichten Form kan man gar leicht gelangen: So man mit einer Haspelschnur / zwo Personen / die gleich gegen einander / eine gerade Linien ziehen lässet; Darnach von derselben dreißig Schuhe misset / und wieder dergleichen so fort / biß man den Platz durchkommen. Alsdann werden solche Linien wieder dreißig Schuhe breit von einander durchzogen; so offt sich nun ein Creutzstrich befindet / so kann ein Pfahl eingesteckt / und dahin ein Loch zum einsetzen gegraben werden. Auf solche Weise ist zu Basel auf St. Peters Plan / von Linden und Rustbäumen / ein lieblichere Hayn gepflantzet. Die Bäume stehen viertzig Schuhe weit von einander / und machen drey anmuthige Spatziergänge / deren sich die fürnehmen Bürger / Professores und Studenten / Sommerzeit / zu ihrer Ergetzung gebrauchen. Daselbst ist auch ein großer Eichbaum / welcher seine Aeste weit ausgebreitet / und eine anmuthige Lauben machet / unter dessen Schatten hat Anno 1474 im Anfang deß Novembris, Kaiser Fridericus, mit seinem Sohn Maximiliano vielen Fürsten / und mit dem gantzen Rath / zu Basel / Tafel gehalten.

Die allerzierlichste Form ist diese / welche die Lasteiner Quincunx heißen / dieselbe kan also geordnet werden: Setze fünff Bäume in eine gerade Zeil / jeden viertzig Schuh / von dem andern: Die Bäume aber der andern Zeil / richte nicht gleich die Bäume in der ersten Zeil / sondern nimm eine Ruthe / und misse dreißig Schuh Schreg / vom ersten zu dem andern Baum / doch also / daß du im Abstrich zum andern Baum auch dreißig Schuhe habest / so machet dir solche Messung einen Triangel / fahr also fort / biß du vier Bäume in die andere Zeil eingebracht

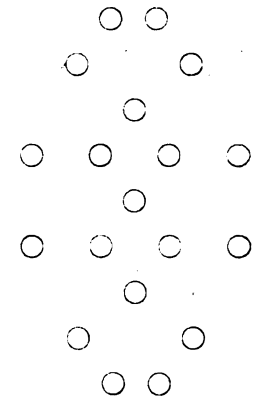
Digitized by Google

haſt; wann mit der dritten Zeil nach der erſten verfahren wird / ſo machen allweg fünff Bäume ein Schreges Creutz; welches man ſonſt ein Andreas Creutz heißet. So nun die fünffte / ſiebente und neunte etc. Zeil nach der erſten und dritten eingerichtet werden / daß deroſelben Bäume gleich gegen die Bäume in der erſten und dritten Zeil ſtehen; Die Bäume aber / in der vierdten / ſechsten und achten etc. Zeil / auf die Bäume in der andern Zeil ſehen / ſo wird ſich eine luſtige und durchſichtige Ordnung / nach der Geräde / Schrege / und über Zwerch ereignen. Dann wo ein Menſch in dem Baumgarten ſich hinkehret / kan er ungehindert durchaus ſchauen / wie an den Lindenbäumen auf der Hallerwieſen / nechſt vor hieſiger Stadt Nürnberg zuſehen / welche alſo geſetzet ſind / daß man allerſeits durchſchauen kan / und der Burgerſchafft gemeiner Luſtgarten iſt.

Wil jemand die Form nach vorgedachten Andreas Creutz machen / ſo kommet dieſe Geſtalt heraus.



Beliebt aber einem eine runde Form / ſo kan er dieſelbe / nach folgendem Unterricht ordnen: Nim einen Baum / ſetze ihn mitten in den Platz / ſtelle dich vor ſolchen / und ziehe vor deinen beeden Augen zwo ſchrege Linien / jede dreißig oder viertzig Schuhe nach der Bäume Beſchaffenheit / und mache / mit ſechs Bäumen einen Krais um den Erſten / und ſtelle dich denn wieder / daß ein jeder der äußerſten zween andere vor ſich habe / und ſo fortan / ſo kommet dieſe Figur heraus.



Solche ordentliche Setzung der Bäume / machet nicht allein die Geſtalt deß Gartens anmuthig und lieblich / ſondern iſt auch den Bäumen zum Wachstum gar bequem / dann der Lufft kan frey hindurch gehen / Sonn und Mond einen jeden / mit ſeinem Schein / berühren / auch jedem Aſt ſeine Würckung mittheilen: Imgleichen können die Wurtzeln den Safft der Erden / unverhinderlich an ſich ziehen.

Mancher Garten-Herr ſtellet die Ordnung der Bäume nach der Art an: ſetzet das Winter-Obſt an einen gewiſſen / und dann das Sommer-Obſt auf einen abſonderlichen Platz / und zwar aus dieſer Urſach / damit im abnehmen / deß frühen Obſt / das Späte von dem abnehmen / mit Laitern und auf andere Wege nicht beſchädigt werde. Andere ſetzen die Birnbäume in gewiſſe / und die Aepffelbäume in abſonderliche Zeilen / aber ſolche Ordnung kan nicht überall / und allerdings gehalten werden / weil darzu gar ein großer Platz erfordert wird. Dann die Bäume einerley Gattung / ſonderlich die Apffelbäume einen weiten Raum begehren. So iſt man auch zuvor nicht verſichert / ob ein Baum früh oder ſpates Obſt tragen werde.

Derohalben iſt die beſte Ordnung dieß: Daß man die Bäume wechſels Weiſe ſetze. Erſtlich einen Apffel / darnach einen Birn / dann wieder einen Apffel / und abermals einen Birnbaum / und ſo fortan; und zwar aus dieſer Urſach. Dieweil im guten Boden die Aepffelbäum nicht allzuhoch aufwachſen / ſondern ſich mit ihren Aeſten / nur weit ausbreiten / hergegen die Birnbäume

Digitized by Google

mit ihrer Wachsung sich in die Höhe begeben: damit nun eine jede Gattung mit ihren Aesten einander nicht berühren / als sollen zweyerley Gattung / wechsels Weis zusammen gesetzet werden. Solcher Gestalt kan ihnen auch die Lufft und Wärme desto ungehinderter zukommen / und die Blüte unversehret erhalten werden.

In den hiesigen Nürmbergischen Gärten / in welchen gemeiniglich Blumen / Obst und Kuchengärten bey einander sind / wird diese Ordnung gehalten: Daß zwar die Blumenfelder / und die Oerter / da die Blumen und Wurtzscherben stehen / von den Bäumen befreyet sind: Aber die Gartenfeldlein / in welchen Kuchenspeis wächset / sind mit frucht-tragenden Bäumen umsetzet. Solches ist dem Garten eine Zierd / in dem die Bäume in den Rosen-Zeilen / oder Geländern / an den Gängen schnurgleich stehen.

Dabey ist aber diß in acht zu nehmen / daß solche Gärten-Feldlein / mehrertheils mit Stein-Obst / Kerschen / Weichseln / Amarellen / Zwetschgen / Maischen / Marillen / Pfirüng / Mirabalanien / etc. als mit Kern-Obst umfangen werden: und zwar aus dieser Ursach: damit die Lufft und Sonnenschein / denen in Feldlein wachsenden Früchten ungehindert könne zukommen: Deßwegen sollen die weit auslauffende Aepffel / und hochsteigende Birnbäume / im Garten an einen sondern Ort / da kein Feld / sondern wo Wasen ist / gesetzt werden. (Forts. folgt.)

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Der Zimmergarten im Winter.

Die winterliche Zeit des Licht- und Luftmangels in Verbindung mit den oft plötzlich wechselnden Temperaturverhältnissen der Wohnräume erfordert von der Blumenpflege eine ganz besondere Liebe und Sorgfalt, und weit schwieriger als zur triebfreudigen Sommerszeit sind jetzt die kulturellen Voraussetzungen zu erfüllen, die die verschiedenen Zimmerpflanzen-Arten zum gedeihlichen Fortkommen erfordern. Möglichst gleichmäßig geregelte Temperaturen und sorgsames Gießen in Verbindung mit reichlicher Lüftung und Beseitigung aller sich einnistenden pflanzlichen und tierischen Schädlinge gelten jetzt als die wichtigsten Kulturerfüllungen. Die am Tage auf normale Wärme zwischen 14—16 Grad temperierten Räume sollen auch während der Nacht auf 8—10 Grad erwärmt bleiben; und wo dies bei starker Außenkälte nicht möglich ist, muß abends aller Pflanzenwuchs von den Fenstern weggeräumt und in Ofennähe aufgestellt werden; ergeben sich hierbei Schwierigkeiten, so sind zwischen Pflanzen und Fenstern mehrere Lagen Zeitungspapier auszubreiten oder eigens beschaffte Pappen als bewährte Kälteschutzmittel aufzustellen. Auch die Aufstellung von Schalen mit warmem Wasser zwischen dem Pflanzenbestand hat sich als Frostwehr bestens bewährt.

Werden am Tage die Zimmer gelüftet, so ist darauf zu achten, daß keine Pflanze von Zugluft gestreift wird, da diese für ihre organische Gesundheit von großer Schädigung sein kann. Die Regeln des Gießens werden jetzt weit mehr als im Sommer lediglich durch das vorhandene Wasserbedürfnis bedingt; eine generelle Anweisung läßt sich hierfür nicht geben. Entscheidend kommen dabei in Betracht zunächst die abweichenden Pflanzenarten selbst, dann deren mehr oder weniger sonnige oder schattige Standplatz, der veränderliche Temperatur- und Luftwechsel, der jeweilige Trieb-, Gesundheits- und Ernährungszustand und der je nach Pflanzenart anders zusammengesetzte Kulturboden aus leichter oder schwerer Erde. Alle diese Umstände muß der Pflanzenfreund richtig zu- und gegeneinander abzuwägen verstehen, um danach das vorhandene Wasserbedürfnis richtig beurteilen zu können. Im allgemeinen gilt indessen auch im Winter die Gießpraxis, die Pflanzen einmal ordentlich austrocknen zu lassen und dann gründlich zu begießen, als durch zu häufiges Bewässern in ge-

Digitized by Google

ringen Mengen die Gefahr des „Versauerns“ der Erde heraufzubeschwören. Auf alle Fälle ist aber Gießwasser, das sich in den Untersätzen oder auf den Böden sogenannter „Paradetöpfe“ ansammelt, immer schnellstens zu entfernen, da es sonst zu allen möglichen organischen Erkrankungen in der Pflanzenstruktur Anlaß gibt.

Das Gießwasser soll beim Verbrauch auf Zimmerwärme temperiert sein (allerdings auch nicht wesentlich höher!), was entweder durch längeres Stehen in dem betreffenden Raume oder durch Zugießen von warmem Wasser erreicht wird. Kalkhaltiges und in der Regel viele mineralische Stoffe mitführendes Brunnen- oder Leitungswasser muß außerdem zur Ausscheidung derselben durch etwas Pottasche oder kohlensaueres Kali weicher und zweckdienlicher gemacht werden.

Ferner ist es erforderlich, alle Zimmerpflanzen mindestens einmal wöchentlich von den in der trockenen Luft besonders angehäuften Staubablagerungen gründlich zu reinigen. Zu diesem Zwecke werden die Blätter der Blütenpflanzen (Alpenveilchen, chinesische und japanische Primeln, Kamelien, Begonien usw.) einzeln mit einem weichen Schwamme feucht abgewaschen, die Blattpflanzen aber gemeinschaftlich in eine Wanne gestellt und dann von oben her mit erwärmtem Wasser gründlich unter die Brause genommen, damit die Blattporen als die notwendigen Atmungsorgane ständig geöffnet bleiben und der Saftumlauf nicht gehemmt wird.

Ganz besonders vernotwendigt sich diese Reinigungsarbeit bei solchen Pflanzen, die in Räumen mit Gasbeleuchtung untergebracht sind, und zwar durch den sich in der Praxis herausgestellten Umstand, daß sich durch die Verbrennungsgase schmierige Ablagerungen bilden, die Blatt und Blüten schließlich krustenartig einschließen und außerordentlich schädigend auf die organische Gesundheit der Pflanzen einwirken. Bessere und kulturempfindliche Pflanzen erreichen denn auch selten in gasbeleuchteten Räumen eine hohe Lebensdauer, da selbst die dichteste Rohrverlegung bei dem Verbrennungsprozesse schließlich Gase entweichen läßt, die aber von keinem Pflanzenwuchs vertragen werden.

Unliebsame Plagegeister an den Pflanzen sind zur Winterszeit infolge unzureichender Lüftung verschiedene Blattlausarten und bei den Palmen auch die wollige Schmierlaus und die braune Schildlaus. Lassen sich die Blattläuse durch Bestreuen mit Tabakstaub und Eintauchen der befallenen Pflanzen in 20prozentige Quassiabrühe, gut schäumende Seifenlauge oder in verdünnte Tabaksjauche verhältnismäßig leicht vertreiben, so erfordert die Unschädlichmachung der Schild- und Schmierlaus mühsame Arbeit, da sich diese zumeist zwischen den unzugänglichsten Pflanzenteilen, so namentlich bei Palmen an den unteren Blattstielen und den Herzblättern, festsetzen und hier einzeln abgesucht werden müssen, um die Brutherde wirksam zu zerstören. Sind sie mit den bloßen Fingern nicht zu erreichen, so muß ein flachgeschnittenes Stäbchen zur Hilfe genommen werden.

Eine ständige Kontrolle erfordern auch die im Keller überwinterten Balkon- und Gartenpflanzen. An frostfreien Tagen ist ihr Standplatz gründlich durchzulüften und etwaige faule Blätter oder sich an den Triebgliederungen bildende Fäulnisherde sind sorgsam zu beseitigen. Die blattharten Dekorationspflanzen sind auf ihren Feuchtigkeitsgehalt zu prüfen und eventuell einmal ordentlich zu begießen und dann abzulüften, damit das etwa versprengte Gießwasser gut abtrocknet. E. Gg.

III. Monats-Kalender.

November.

Pflanzungszeit für Kern- und für Beerenobst. Ebenso Düngungszeit. Aprikosen- und Pfirsichspaliere durch Verhängen mit Tannen- und Fichtenreisig vor Frostschaden schützen. Von Beerensträuchern und Quitten Stecklinge machen (man schlägt sie bundweise ein, Johannis-, Stachel- und Himbeeranlagen vorbereiten. Alle etwa be-

Digitized by Google

schädigten Einfriedigungen wieder herstellen. Die Stämme und Aeste der Obstbäume von alter Borke reinigen, ebenso von Moos, Flechten, Schwämmen. Hexenbesen entfernen. Kalkmilchanstrich.

Im Gemüsegarten alle Kohlstrunke herausziehen und verbrennen (sicherstes Mittel gegen die Kropfkrankheit — Hernie — des Kohls). Spargelpflanzen möglichst tief im Boden abschneiden und gleichfalls verbrennen (sicherstes Mittel gegen Spargelrost und Spargelfliege. Das Land tief graben und rauh liegen lassen. Düngung. Die meisten Wintergemüse sind nun alle im Einschlag: Gemüsegrube oder Keller. Die Gemüsegrube nahe am Haus; denn man muß ihr im Winter schnell den nötigen Bedarf entnehmen können. Zweckmäßig: überdachte Grube (Zutritt bei jeder Witterung, das Gemüse gegen Nässe von oben geschützt). In richtig angelegter Gemüsegrube hält sich das Gemüse besser und bleibt frischer und schmackhafter, als im schlechten Keller. Eine tiefe Grube ist natürlich wärmer und das Gemüse liegt frostgeschützter als in einer flachen Grube; also nicht unter 60 cm tief; wenn der niedrige Wasserstand es erlaubt: sogar noch tiefer, aber nicht über einen Meter breit, da es in einer breiten Grube leichter als in einer schmalen friert. Blumenkohl ohne ausgebildete Blumen bringt man in ein tiefes Mistbeet unter Glas, in feuchtem Sand eingeschlagen und feucht gehalten; wenn die Blumen auch nicht groß werden, so sind sie doch zu Suppen gut verwendbar. Die Küche keinen Tag ohne Schnittpetersilie! Deshalb jetzt die kleineren Petersilienwurzeln in Töpfe und die so besetzten Töpfe im Winter am Küchenfenster. Rote Rüben beim Einernten ja nicht beschädigen, sie bluten und verlieren ihre Farbe. Sellerie, wenn keine stärkeren Fröste, bis in den November stehen lassen. Auch das Einernten der verschiedenen Kohlarten nicht zu früh, sie wachsen noch.

Aus dem Ziergarten alles, was den deutschen Winter nicht aushält, ins Winterquartier. Die zarteren Gewächse sind natürlich schon längst geborgen. Derzeit werden noch Palmenlilie, Aukuba, Evonymus, Lorbeer, Oleander, Kirschlorbeer usw. draußen sein. Höchste Zeit, auch diese Pflanzen jetzt zu bergen. Mit dem Decken der Rosen kann man immer noch zuwarten; trifft je nach Witterung auch für Rhododendron, Tritoma usw. zu. Im Garten düngen und umgraben. Den Komposthaufen umstechen. Kompost auf den vorher noch geschnittenen Rasen. Bei den Zimmerpflanzen stets auf Sauberkeit sehen und daß alles Welke und Verdorrte sofort entfernt wird.

IV. Schädlings-Kalender.

November.

Die Leimringe gegen den Frostspanner muß man immer wieder visitieren und wenn nötig nachstreichen. Gegen Blutlaus möge nachgelesen werden „Obstbau", Augustheft, S. 125. Was gegen Monilia zu tun ist, kann aus „Obstbau", Oktober, S. 146 ersehen werden. Ausputzen und Kalkanstrich: ein bekanntes gutes Mittel gegen Schädlinge; dabei aber nicht versäumen, alles Abgeputzte, Moos, Flechten, Rindenstücke zu verbrennen. Auf Hexenbesen und Schwämme wurde schon oben aufmerksam gemacht.

Bekannt ist oder sollte wenigstens sein der Zusammenhang zwischen Heckenschnitt und Vogelschutz. Jetzt und gerade jetzt ist es immer noch Zeit, lebende Hecken zu schneiden. Der Sommer ist hierzu unter Umständen ungeeignet, vor allem mit Rücksicht auf den Vogelschutz. Winters, wo die Pflanzen entblättert sind, können Lücken in den Hecken leicht gefunden und durch Nachpflanzung usw. rechtzeitig ausgebessert werden. Bei dem Heckenschnitt im frühen Sommer werden zahlreiche Nester nützlicher Vögel entweder vernichtet oder aber mindestens durch Freistellung der bewohnten Nester gestört. Hierdurch werden die Vögel veranlaßt, ihre Gelege zu verlassen, oder die jungen Vögel fallen, soweit sie nicht sonst zu Grunde gehen, jeglicher Nachstellung anheim.

Digitized by Google

Außerdem stehen im Winter Arbeitskräfte zur Verfügung — im Sommer fehlt es an solchen überall. Aus diesen Gründen hat der Landrat des Kreises Limburg bereits im November v. Js. in öffentlicher Bekanntmachung Aufforderung erlassen, nicht nur alle auf Gemeindeeigentum stehenden Hecken im Laufe des Winters beschneiden zu lassen, sondern auch allen Besitzern von Hecken auf Privatgrundstücken zu empfehlen, im Interesse des Vogelschutzes dieser Anregung zu folgen. Es wäre mit Freuden zu begrüßen, wenn auch bei uns in derselben Weise vorgegangen würde.

V. Brief- und Fragekasten.

G. B. in Sch. Sie haben ganz recht: „In wirklich obstarmen Jahren, wo Mostobst um teures Geld kaum erhältlich ist, sind ja die Mostrezepte — Obstbau Oktoberheft S. 158 — ganz gut angebracht, aber heuer trifft das doch nicht ganz zu." Die schon länger in der Redaktionsmappe steckenden Rezepte sind versehentlich und zur Unzeit aufgetaucht, und man hätte ruhig davor schreiben können: „Wie man heuer im Jahr 1914 Obstmost nicht machen soll." Freundlichen Gruß und Dank.

VI. Kleine Mitteilungen.

Ueber ein neues **Mittel zur Aufbewahrung von Obst** schreibt die „Frankf. Ztg.": Dieser Herbst hat uns eine solche Fülle von Obst beschert, daß es vielfach schwer hält, all den Reichtum an Früchten zu bergen und vor Fäulnis zu schützen. Da wird denn allgemein ein Verfahren zur Aufbewahrung des Obstes interessieren, das sich sehr bewährt hat Es besteht darin, daß die Früchte in kaltes Wasser getaucht werden, in dem drei Teile v. H. einer 40prozentigen Formaldehydlösung enthalten sind. Nach 10 Minuten werden sie herausgenommen und auf Drahtnetze gelegt, wo sie abtropfen und wieder trocken werden. Früchte mit weichem Fleisch, von denen man auch die Schale mit in den Mund führt, wie Trauben, Kirschen, Pflaumen, werden nach ihrem Aufenthalt in der Lösung noch fünf Minuten lang in klares Wasser getaucht, ehe man sie wieder trocknen läßt. Für Früchte mit hartem Fleisch, die gewöhnlich geschält gegessen werden, wie Aepfel und Birnen, ist diese zweite Waschung nicht geboten. Die Ergebnisse dieses Verfahrens sind außerordentlich erfolgreich. Das Formaldehyd wirkt sehr stark keimtötend und vernichtet sicher und in Kürze allerhand Pilze und andere Fäulniserreger, Bakterien und überhaupt alle Kleinwesen, die auf der Oberfläche von Früchten leben und deren Zersetzung einleiten. Vergleichende Versuche haben auch gezeigt, daß die so behandelten Früchte durchaus gesund bleiben und noch vollkommen genießbar sind, während anderes Obst, das ohne weiteres aufbewahrt wurde, schon längst schimmlig geworden war. Im allgemeinen tritt eine Zersetzung bei Kirschen schon nach sieben Tagen und bei Birnen nach zehn Tagen ein. Das Bedenken, daß die Früchte bei dieser Behandlung zwar erhalten bleiben, aber für den Verbrauch minderwertig oder gar gesundheitsschädlich werden könnten, scheint unbegründet zu sein, da nach den bisherigen Erfahrungen das Formaldehyd von der Oberfläche der Früchte vollständig wieder verdunstet. Demnach könnte die Behandlung sogar beliebig oft wiederholt werden und so eine Erhaltung der Früchte für sehr lange Zeit gewährleisten." Probieren! F.

Vom Säuregehalt der Obstfrüchte. Was an den verschiedenen Früchten oder Obstsorten geschätzt wird, richtet sich nach dem Geschmack des einzelnen Menschen, der danach auch seine Auswahl zu treffen pflegt. Der eine liebt den eigentümlichen Birnengeschmack, der für andere wiederum dies Obst herabsetzt. Ferner wollen einige die Früchte saftig, aber recht säuerlich haben, andere dagegen so süß wie möglich. Das aber kann man wohl sagen, daß gerade der Säuregehalt des Obstes seinen eigentümlichen Wert ausmacht, denn ohne ihn würden wahrscheinlich nur kindische Leckermäuler Gefallen daran finden. Viele Obstsorten werden freilich außerdem vor dem Verspeisen noch mit Zucker versetzt,

Digitized by Google

aber die Säure des Obstes hat gerade die Eigenschaft, sich durch Zucker nicht überdecken zu lassen; vielmehr wird behauptet, das Aroma, zu dem auch die Säure gehört, käme z. B. bei Erdbeeren durch den Zucker erst recht heraus. Der Apfel hat der wichtigsten Obstsäure den Namen gegeben, denn auch in Pflaumen und Kirschen besteht die Säure scheinbar ganz aus Apfelsäure, die sich übrigens zum größten Teil in freiem Zustand und nicht etwa in einer chemischen Verbindung vorfindet. Anders steht es mit dem Beerenobst. Johannisbeeren enthalten stets Zitronensäure; daneben kommt Apfelsäure vor, aber nicht immer. In Stachelbeeren dagegen finden sich große Mengen beider Säuren nebeneinander. Die schwach bemerkbare Säure der Bananen und auch die der Dattelpflaumen besteht wiederum aus Apfelsäure, was ein feiner Gaumen wohl auch schon mit dem Geschmack wahrnimmt. Die Granatäpfel und Warzenmelonen haben nach den bisherigen Untersuchungen nur Zitronensäure ohne Apfelsäure, ebenso wahrscheinlich die Wassermelone, der Pfirsich und die gewöhnliche Quitte. In der Preißelbeere sind Apfelsäure und Zitronensäure gemischt. Die rote Himbeere ähnelt der Johannisbeere, indem sie auch Zitronensäure, vielleicht mit Spuren von Apfelsäure enthält. Eine große Mannigfaltigkeit weisen die Brombeeren auf, indem sie bald nur Zitronensäure, bald nur Apfelsäure, bald beide Säuren in sich schließen. Ueber die Art der Aprikosensäure hat man sich bisher überhaupt noch nicht mit Sicherheit schlüssig machen können, wahrscheinlich ist bei ihnen auch Weinsteinsäure im Spiel. Ebenso unsicher bleibt die Säure der Heidelbeere. Es gibt übrigens auch Birnen, die wenig oder gar keine Apfelsäure enthalten, dafür aber Zitronensäure.

Zum Kapitel **Vogelmord in Welschland** wurde unlängst dem „Schw. M." von einer Heilbronner Leserin geschrieben: Es war im vorletzten Oktober in Lugano, wo ich mit einer alten Freundin aus Italien zusammentraf. Wir sahen uns das Straßenleben an und kamen auf den Markt, wo ich mit Erstaunen an jedem Stand dicke Büschel einer federigen Masse hängen sah. Bei näherer Betrachtung bemerkte ich, daß es nichts als kleine Vögel waren, lauter liebe alte Bekannte, die da dutzendweise in Sorten aufgebunden waren. Nicht nur unser biederer Spatz war in Mengen vertreten, nein, auch Distelfinken, Rotschwänze, die reizenden Meisen, Rotkehlchen, Amseln, Goldammern, ja, alles was wir in unsern Gärten und Wäldern mit Liebe hegen. Ich sprach mein Befremden unverhohlen aus, denn, wenn ich auch wohl wußte, daß unsere Singvögel in Italien gefangen und verspeist werden — daß es in solchen Mengen und so ungeniert geschähe, hatte ich nicht für möglich gehalten. Meine Freundin, eine warmherzige, ideal gesinnte Frau, erwiderte zu meiner Ueberraschung ganz ruhig: „Ja, was willst du denn? Wir fangen und verspeisen freilich alle Vögel, die wir bekommen können. Ich kenne eine auf dem Lande lebende Dame, die mir kürzlich erzählte, daß sie monatelang kein Fleisch kaufen lasse, da ihr Gärtner genug Vögel bringe, die in Netzen gefangen, nicht geschossen werden, denn das letztere wäre viel zu teuer und mühsam. Aber sag mir doch — fuhr sie fort — ihr Deutschen eßt doch auch z. B. alle Fische, die ihr aus Flüssen und Seen bekommen könnt? Ist das etwas anderes?" Darüber hatte ich nun freilich noch nicht nachgedacht. Ein merkwürdiger Vergleich immerhin und echt italienisch. (Die Antwort ist rasch gegeben: Wir Deutsche treiben in unseren Flüssen keine Raubwirtschaft, sondern sorgen durch eine vernünftige Fischzucht für den Nachwuchs. D Red.) — Außerdem — fügen wir hinzu — haben wir noch nie gehört, daß Fische auf Obstbäume klettern und diese von allen möglichen Schädlingen befreien, daß also Fische land- und volkswirtschaftlich aktiv tätig wären, in ähnlicher Weise, wie dies bei unserer einheimischen Vogelwelt der Fall ist. Auch haben wir noch niemals vernommen, daß die Fische so lieblich singen könnten, wie unsere Singvögel — von sonstigen Gemütswerten zu schweigen, über die der Germane mit dem Romanen nie und nirgends einerlei Meinung sein wird.

F. **Fische als Wetterpropheten.** Der Einfluß des Wetters auf die Tierwelt ist schon oft untersucht worden. So wurden hier im vorigen Jahr die Ergebnisse der Forschungen mitgeteilt, die H. Philippsen (Flensburg) über Vögel als Wetterpropheten (s. Obstbau 1913, Heft 8) angestellt hat. Ueber den Einfluß des Wetters auf die Bewohner des Wassers liegen noch wenig Beobachtungen vor, obgleich die Frage noch oft gestellt wurde, ob das Wetter einen Einfluß auf die Fische ausüben kann und ob sie gleichfalls imstande sind, einen Witterungswechsel vorher zu empfinden. Herr Philippsen hält dies, wie er im „Prometheus" ausführt, für sehr wahrscheinlich. Da das Wasser in seiner physikalischen Beschaffenheit von der Luft stark abhängig ist, so scheint es wohl möglich, daß auch die Wassertiere Wetterpropheten sein können. Die Lufttemperatur teilt sich dem Wasser ziemlich schnell mit, damit hängt aber bis zu einem gewissen Grade die Dichtigkeit des Wassers zusammen, und es ist wohl außer Zweifel, daß die Fische beides empfinden können. Aber die Dichtigkeit des Wassers hängt auch von dem Luftdruck ab. (Bei Schwimmblasenfischen hängt der Auftrieb mit

Digitized by Google

dem Luftdruck zusammen.) Aehnlich wie bei niedrigem Barometerstand in der Atmosphäre ein Auftrieb stattfindet, wird es auch im Wasser sein, wo die verschiedenen Gase aus dem Boden aufsteigen und eine Trübung des Wassers verursachen; dies scheinen sicher die Fische zu empfinden und damit auch die Witterungserscheinungen, die mit niedrigem Luftdruck in Verbindung stehen. Umgekehrt wird auch ein hoher Barometerstand auf das Wasser einen Einfluß ausüben und somit auch auf die Fische. Die Witterung vermag also wohl einen Einfluß auf die Fische auszuüben. Dem Angler ist es z. B. bekannt, daß vor einem Gewitter Hechte, Aale, Barsche und Brassen gerne beißen. Da vor einem Gewitter stets das Barometer fällt, so ist das Benehmen der Fische sicher damit in Zusammenhang zu bringen. Reiches Material zur Beobachtung geben im Sommer die Schollen in den flachen Wattenströmen an der Nordseeküste. Erfahrene Fischer ziehen aus dem Benehmen der Fische einen Schluß auf die Witterung, der selten trügt. Wie bekannt, sammeln sich zur Ebbezeit alle Fische in den seichten Prielen der Watten, wo sie mehr oder weniger tief im Sande liegen und von den Wattenfischern gefangen werden. Aber Lage und Benehmen der Tiere sind nicht immer gleich, und man findet bald heraus, daß dies mit dem Wetter im Zusammenhang steht. Bei gutem und beständigem Wetter liegen die Fische ruhig, tief im Sande, der Fischer hat dann bequemes Fangen und bringt reiche Ausbeute mit heim. Stellt im Herbst bei ruhigem Wetter sich Kälte ein, so liegen die Fische so tief im Sande, daß sie nur mit einer Harpune herausgeholt werden können, und im Winter ziehen sie alle in das tiefe Meer. Aber nicht immer liegen die Fische so ruhig, selbst wenn das Wetter schön ist. Manchmal kommt es vor, daß die Ströme direkt von Fischen wimmeln, aber trotz aller Kunst läßt sich kein Tier fangen, wie wild fahren sie bei der kleinsten Bewegung davon; der Fischer weiß, daß dann ein Unwetter mit Sturm kommen wird. Ganz ähnlich benehmen sich die Fische vor einem Gewitter. Jedesmal ist alsdann das Barometer stark gefallen. Sturm und Gewitter stehen ja mit einem barometrischen Minimum in Verbindung, und es ist nicht zweifelhaft, die Fische den veränderten Luftdruck empfinden können, und das schon zu einer Zeit, wo wir mit unsern Sinnesorganen noch keine Spur von einem Witterungswechsel merken können. An den Nordseeküsten tritt eine Aenderung des Wetters gewöhnlich zurzeit der Springfluten ein, und um diese Zeit sind die Fische besonders unruhig. Auch das Eintreffen der täglichen Flutwelle empfinden sie vorher bereits dann schon, wenn die etwas vorauseilende Flutwelle der Atmosphäre eintrifft. Nun bleibt es immerhin zweifelhaft, ob sie den Eintritt der atmospärischen Flut empfinden oder ob sie die Zeit kennen, zu der ihnen täglich der Tisch neu gedeckt wird. Vielleicht wirken beide Faktoren zusammen. Eigenartig ist das Benehmen der Fische vor dem Regen. Eine Aenderung ihres Benehmens ist vorher nicht zu erkennen, aber mit Eintritt des Regens sind sie alle sofort verschwunden. Wahrscheinlich ist es das Geräusch des niederplätschernden Regens, das sie verscheucht, aber es ist ungewiß, ob sie sich in das tiefe Wasser flüchten oder sich tief in den Sand betten. Man kann mit Sicherheit annehmen, daß nicht nur die Schollen, sondern auch andere Fische ein ähnliches Benehmen zeigen, doch sind diese schwer zu beobachten.

Flugblätter.

„Grundblatt der empfehlenswertesten älteren und neueren Apfel- und Birnsorten Württembergs“, herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum IV. Obstbautag in Heilbronn. Neueste (VII.) Auflage.

„Die Behandlung des Tafelobstes, Ernte, Sortierung, Verpackung, Versand und Aufbewahrung, mit einem Anhang über Post- und Bahnvorschriften und die wichtigsten Handelsgebräuche“, herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum VI. Obstbautag in Ehingen a. D.

Beide Broschüren können vom Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, zu nachfolgenden Preisen bezogen werden:

Von 2—100 Stück	per St. 10 Pfg.	600—1000 Stück	per St. 7 Pfg.
100—300 „	„ „ 9 „	über 1000 „	„ „ 6 „
300—600 „	„ „ 8 „	bei freier Zusendung.	

Bei Einzelverkauf ist das Porto (3 Pfg.) in Briefmarken der Bestellung beizufügen.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion verantwortlich: **Karl Hußmann** in Gutenberg. — Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 12. | **Stuttgart, Dezember.** | **1914.**

Für unsere Ausmarschierten.

Der Vereinsausschuß hat in seiner heutigen Sitzung beschlossen, an die im Felde stehenden **aktiven** Mitglieder einen Weihnachtsgruß zu senden. Um dies bewerkstelligen zu können, wird um **alsbaldige** Mitteilung solcher Adressen auf beiliegender Postkarte gebeten.

Den 18. November 1914. Vorstand: **Fischer.**

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Sonntag den 28. Februar 1915** findet im **Bürgermuseum** (Langestr. 4) in Stuttgart eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** zu einer gemeinschaftlichen Besprechung verschiedener Fragen auf dem Gebiete des Obstbaus und zur Vorbereitung der Generalversammlung statt.

Diesen Beratungen schließt sich dann präzis 2 Uhr im gleichen Lokal die

Generalversammlung

an. Die Tagesordnung wird im Februarheft bekannt gegeben.

Anträge und Wünsche sind spätestens bis zum 20. Dezember an das Vereinssekretariat einzusenden.

Stuttgart, den 20. November 1914.

Der Ausschuß.
Vorstand: Fischer.

In Rücksicht auf die Kriegsverhältnisse muß in diesem Jahre unsere Weihnachtsfeier unterbleiben.

Herein in den Württembergischen Obstbauverein!

In dieser schweren Kriegszeit haben nicht wenige Vereine ihre Tätigkeit eingestellt oder unterbrochen. Die Versammlungen fielen aus, die Vereinszeitschriften stellten ihr Erscheinen ein.

Unsern Obstbautag haben wir ja auch ausfallen lassen und die hiefür maßgebenden Gründe seinerzeit in diesen Blättern mitgeteilt. Unsere Zeitschriften dagegen erscheinen unverändert im Krieg

Digitized by Google

wie im Frieden und die gesamte Vereinstätigkeit hat in diesen schicksalsreichen Monaten eher zu- als abgenommen (wenn wir nur an die dankbar anerkannte Liebestätigkeit in Obst im ganzen Land erinnern). Die Fortdauer dieser Tätigkeit hängt damit zusammen, daß der Württembergische Obstbauverein ein gemeinnütziges vaterländisches Werk im strengsten Sinn dieses Wortes treibt.

Unabhängig vom feindlichen Ausland — das muß die Losung sein auf möglichst allen Gebieten des Lebens und Schaffens, des Handels und Wandels, des Säens und Erntens! Das trifft nicht am wenigsten und durchaus nicht zuletzt zu auch auf dem Gebiet des Obstbaus. Wie viel gutes schwäbisches Geld ist nur in den letzten Jahren nach dem feindlichen Frankreich hinübergetragen worden für den einzigen Handelsgegenstand Mostobst! Welch ungeheure Summen im Lauf der Jahre sind hiefür nach „neutralen" Ländern ausgewandert, die schließlich mit uns gehen, weil es uns gut geht, und gegen uns gehen, sobald es uns schlecht ginge! Von französischen Sorten, französischem Baumschnitt, französischen oder englischen oder gar japanischen Gärten, was alles uns vor noch gar nicht langer Zeit durchaus vorbildlich und unfehlbar schien, bis herab zum Russenapfel und zum gelben Japangeschmack! Wenn's nur von auswärts kam und womöglich mit ausländischem Namen getauft war, dann war's „prima"! Die deutschen und schwäbischen Bäume und Gärten und Baumschulen mochten hintendrein marschieren.

Das ist schon anders geworden und muß noch ganz anders werden. Die deutschen und in erster Linie die schwäbischen Baumschulen sind „prima" geworden. Unsere württembergische Sortenwahl gilt draußen im Reich und darüber hinaus in weiten Kreisen als mustergültig. Und mag's auch noch da und dort fehlen (und es fehlt auch!) — ohne Selbstruhm dürfen wir doch sagen: es geht vorwärts im Obstbau Württembergs, vorwärts in besonnener Art auf sicherem Weg. Hege und Pflege des Obstbaums, Ernte und Verwertung der Früchte, Auslese und Anbau des Besten, emsige Tätigkeit in Wort und Schrift und Beispiel — das sind nur einige Punkte, die man dem heutigen obstbautreibenden Schwabenland gutschreiben muß.

Und wer geht voran auf dieser Bahn und ebnet sie seit mehr als einem Menschenalter? Das war und ist unser Württembergischer Obstbauverein! Sein oberster Grundsatz von jeher: „Für die Heimat!" Die immer treu eingehaltene Richtungslinie: „Fürs Volk!" Mit Dankbarkeit erkennt der Verein die Unterstützung an, die ihm von jeher durch die K. Regierung des Obstlandes Württemberg zuteil wurde, und die Förderung, die er von eifrigen Freunden aus allen Kreisen der Bevölkerung hat erfahren dürfen. Jetzt gilt es, diese Kraft zu mehren und zu stärken; und das geschieht dadurch, daß der Verein immer mehr Mitglieder gewinnt. Es ist gerade diesmal nicht schwer, neue Mitglieder zu werben; denn abgesehen von den vielen andern Vorteilen, die der Verein, wie bekannt, aus reichem Füllhorn über seine Mitglieder ausschüttet, ist es diesmal die Willkommgabe, die jedem jetzt neu eintretenden Mitglied frei in die Hand gegeben wird: das 280 Seiten umfassende, schön bebilderte „Württembergische Obstbuch" in seiner neuesten (2.) Auflage. Der Mitgliedsbeitrag wird allein durch dieses Buch mehr als aufgewogen. —

Pflanzt und pflegt Bäume! Setzet Obstbäume dreimal und zehnmal soviel in dieser Kriegszeit als zuvor im Frieden! Wählt weise die Sorten! Hegt Nützlinge und vertilget Schädlinge! Prediget den Obstgenuß in jeglicher Form als gesund für Leib und Seele! Erntet mit kluger Hand und verwertet mit kühlem Verstand! Seid einig mit warmem Herzen und steht zusammen, dann seid ihr stark und macht das Vaterland stark und frei vom feindlichen Ausland!

Das sei unsere Parole in diesem Kriegsjahr! Und wer mit ihr einverstanden ist, der trete „furchtlos und treu" dem Württembergischen Obstbauverein bei: jeder ein Baustein weiter am selbständigen, auslandsfreien Aufbau unseres Heimatlands und des deutschen Vaterlands auf diesem so überaus wichtigen Gebiet!

Digitized by Google

I. Praktischer Obstbau.

Der Pfirsich „Früher Alexander".

Von Bruno Schönfelder.

(Mit 2 Abbildungen.)

Der Pfirsich, den unsere heutigen Abbildungen in vorzüglicher Weise darstellen, ist eine der amerikanischen Pfirsichsorten, die bei uns den Pfirsichverbrauch eingeführt und den Pfirsichanbau lohnend gemacht haben. Diese Amerikaner erfreuen sich weniger ihres Geschmackes, als ihrer Frühreife wegen der allgemeinen Wertschätzung. Das Edlere wird später nicht so gesucht und so gut bezahlt, wie im Anfang das Geringere. So ist jeder Züchter und Gartenbesitzer gezwungen, Frühsorten anzupflanzen, um Verdienst zu finden. Einen deutschen Frühpfirsich gibt es nicht, und deshalb müssen wir zu den Amerikanern greifen, die sich außerdem durch regelmäßige Fruchtbarkeit und große Widerstandsfähigkeit auch in weniger günstigen Verhältnissen auszeichnen.

Die Zeiten sind vorüber, wo der feine französische Edelpfirsich allein herrschte, und für den Pfirsich die schönste Spalierlage ausgesucht wurde, an der er dann mit scheuer Andacht gepflegt und gehegt, mit großer Liebe und wenig Verstand in strenge Formen gedrängt und durch Beschneiden und Binden derartig beunruhigt wurde, daß es tatsächlich eine Kunst war, Früchte zu erzielen. Es waren dann allerdings Prachtstücke in Geschmack, Geruch, Form und Farbe, die zu teuren Preisen stückweise bezahlt wurden — aber verdient wurde nichts! Jetzt ist der Pfirsichbuschbaum im allgemeinen ein einträglicher Obstbaum, der seine kurze Lebenszeit von 12—15 Jahren durch zeitigen und regelmäßigen Fruchtertrag einholt. Auch der immer noch verhältnismäßig gute Preis der Früchte trägt zum Gewinn bei.

Amerikanische Pfirsichfarm mit Zwischenkulturen.

Tatsächlich waren die Amerikaner unsere Lehrmeister, sie legten Pflanzungen von einer Ausdehnung an, die bei uns unmöglich ist. Keine Spa-

Digitized by Google

Pfirsich (Amygdalus Persica) Sorte Frühe Alexander.

liere, keinen Schutz irgend welcher Art, nur günstige Lage kannten sie. Buschbäume mit kurzem Wurzel- und Astschnitt, die dann nach Belieben wachsen konnten, wurden gepflanzt, großzügige Bodenpflege und Schädlingsbekämpfung eingeführt und alles mit staunenswertem Erfolg. Wieweit Klima und Boden hierzu beitrugen, können wir von hier aus nicht beurteilen.

Digitized by Google

Eine der bewährtesten amerikanischen Sorten ist der „Frühe Alexander", der in seiner Reife die Erdbeere ablöst, und damit eine Lücke in der Fruchtfolge ausfüllt, die dem Liebhaber und Händler bisher unangenehm war. Der Baum ist anspruchslos, wächst gut und trägt früh und regelmäßig. Die Früchte sind groß, mehr breit als hochgebaut und besitzen eine einseitige, tiefe Furche, die sie in ungleiche Hälften teilt. Die gelblichgrüne, an der Sonnenseite stark karminrot gefärbte Haut ist ziemlich derb und von feinwolligem Flaum überzogen. Das etwas gelbliche Fleisch ist sehr saftreich, hat einen süßweinigen, angenehmen Geschmack, und löst sich schwer vom Stein, ein Nachteil, den alle frühe Sorten besitzen.

Es gibt aber auch noch einen (echten) Alexanderpfirsich, eine deutsche Sorte, die allerdings bei uns sehr selten geworden ist, dagegen in Südtirol und Oberitalien fast ausschließlich als Ausfuhrfrucht gezogen wird. Dieser löst sich leicht vom Stein, aber sonst ist er nicht so empfehlenswert. Die Früchte sind weniger groß und schön und reifen erst, wenn bessere und edlere Sorten vorhanden sind. Man bestelle, um nicht falsch bedient zu werden, ausdrücklich „Frühen Alexander".

Er wird nur als Buschbaum gezogen, Spalier wäre Verschwendung, und erhält nur den üblichen starken Rückschnitt beim Pflanzen; der weitere Schnitt beschränkt sich auf das Auslichten zu eng stehender Zweige und das Entfernen vertrockneter Äste, eine Eigentümlichkeit aller Pfirsichsorten.

Kräuselkrankheit und Blattlausbefall treten nur vereinzelt auf und der Gummifluß macht sich nur mäßig bemerkbar, natürlich nur bei Einhaltung der unbedingt notwendigen Kulturerfordernisse. Durch die Empfehlung dieses Pfirsichbaumes soll nicht einem allgemeinen Anbau das Wort geredet werden, als ob nun Pfirsiche überall gebaut werden könnten, denn auch diese kräftige, widerstandsfähige Sorte verlangt gewisse Vorbedingungen: durchlässigen, warmen, kalkhaltigen Boden, letzteres durch reichliches Kalken auch ersetzbar, und warme, sonnige, etwas geschützte Lage. Obwohl der Pfirsich zur Zeit der Fruchtausbildung viel Wasser und auch Dunggüsse gebraucht, kann bei undurchlässigem feuchtem Boden sein Holz nicht ausreifen, es muß im Winter erfrieren; starker Gummifluß tritt gleichfalls schwächend ein. In zugiger, ungeschützter Lage fallen die sich naturgemäß sehr früh entwickelnden Blüten den Nachfrösten zum Opfer. Im unseligen Jahr 1911 z. B. hatte der Spätfrost um die Mitte Mai an meinem frei und ungeschützt stehenden Buschbaum alle schon haselnußgroßen Früchte vernichtet, während die übrigen vier Bäumchen, von denen nur eines durch die Hauswand direkt geschützt war, eine Ernte von über 350 Stück (ohne die gestohlenen) erbrachten.

Was ist im Obstbau jetzt unbedingt notwendig?

Bei der Generalversammlung am 2. Februar in Stuttgart gehaltenes Referat von Garteninspektor Schelle-Tübingen*).

Das ominöse Jahr 1913 ist in vielen Dingen ein Unglücksjahr gewesen, so auch z. T. in der Landwirtschaft speziell in Wein- und Obstbau. Solange in Württemberg Wein gebaut wurde, ist noch niemals ein solches Mißjahr zu verzeichnen gewesen; der Geldwert des gesamten Weinerträgnisses dieses Jahres belief sich auf nur 527 077 Mark, gegen 1 Million in sonstigen schlechten Jahren, gegen 5, 10 und mehr Millionen in guten Jahren, wobei wir allerdings sehr in Berechnung ziehen müssen, daß der rapide Niedergang des Weinbaues in Württemberg, bezw. die erschreckende Verringerung der Weinbauflächen selbst in Gegenden, welche als zu den bessern gehörend betrachtet werden müssen, solch hohe Erträge von 10, 15—20 Millionen, wie solche vor Jahrzehnten verzeichnet werden konnten, für die Zukunft nahezu endgültig ausschließen. Ein Zustand, den ich als nationales Unglück bezeichnen möchte!

Dieses Unglück abzuwenden, stand und steht zur Zeit nicht in unserer Macht.

Auch für den württembergischen Obstbau war das Jahr ein Fehljahr, ja ein Unglücksjahr, besonders in den milderen Gegenden unseres

*) Das Referat konnte wegen Raummangel leider nur verkürzt wiedergegeben werden.

Digitized by Google

Landes. Nur in höher oder kälter gelegenen Landesteilen, in welchen die Vegetation noch nicht zu weit vorgeschritten war, also der Spätfrost nicht diesen schrecklichen Schaden anrichten konnte, wurde — sogar ein Glücksherbst erreicht. —

Den Gesamtwert des Obstertrags in Württemberg im vorigen Jahr war allerdings nur 1 020 123 Mark, womit derselbe erheblich hinter jenen früherer Jahre mit 3, 7—10 und 14 Millionen (z. B. 1902) zurückbleibt.

Hier mag aber gleich bemerkt werden, daß die amtlich so festgestellten Summen in der Hauptsache den Wert des Mostobstes in sich begreifen, dem württembergisches Tafelobst mit seinem doppelten, dreifachen und noch höheren Wert gegenübersteht. Tafelobst in seiner vorteilhaften Behandlung, wie es jetzt im Handel ist, ist ein Produkt neuester Zeiten. Ist die Tafelobstverwertung erst im ganzen Land in die richtigen Bahnen gelangt und werden dann Werterhebungen auf amtlichem Wege vorgenommen, dann werden sich ganz andere, gewaltig größere Summen zeigen.

Ferner entspringen die uns vorliegenden statistischen Verwertungen den amtlichen Aufnahmen von: Aepfel, (von welchen kein weiteres Land Deutschlands so viel erzeugt wie Württemberg), von Birnen, Pflaumen, Zwetschen und Kirschen, während alles andere Obst, das wir produzieren, hier nicht mitgerechnet wurde, das aber Summen zeitigt, die ganz respektabel wären oder sind.

Vergessen wollen wir auch weiter nicht, daß die Verkäufe unter der Hand sich der amtlichen, statistischen Berechnung entziehen, Verkäufe, welche wohl Tausende von Zentner betragen.

Im übrigen stehen bezw. beruhen auch noch viele der amtlichen Notizen auf Angaben über Schätzungen in den verschiedensten Teilen des Landes und „Schätzen kann bekanntlich fehlen."

Durch das große Entgegenkommen der Behörden erhielt ich solch genaues statistisches Material, daß ich ziemlich mühelos berechnen konnte, wie hoch sich die Erträgnisse aus Wein- und Obstbau in den letzten zwei Jahrzehnten, bezw. in den letzten 22 Jahren also 1892—1913 stellten.

Der Kürze halber möchte ich hier nur das Gesamtergebnis angeben.

Der Geldwert der gesamten Weinerträgnisse aus den Jahren 1892—1913 betrug 233 386 138 Mark, welchem gegenübersteht in diesen Jahren der Geldwert der gesamten Obsterträgnisse mit 103 472 026 Mark — welche beiden Posten ein Verhältnis ergeben 1 : 2¼.

Ich habe nun die feste Ueberzeugung (nach allem, wie ich die Entwicklung, den früheren und jetzigen Stand des Weinbaues nach genauem Studium kenne, und wie mir dies fast ebenso genau vom Obstbau bekannt ist), daß für die Zukunft dieses Verhältnis in rascher Folge immer mehr zugunsten des Obstbaues sich gestalten wird.

Es ist bekannt, daß die Regierung alle Entwicklungszweige des Staates in maßgebenden Verhältnissen kräftigst fördert und unterstützt, Kunst, Schule, Industrie und Gewerbe, Landwirtschaft usw., bei welch letzterer sachgemäß Weinbau und Obstbau eingerechnet werden.

Durch bereits erwähnte gütige Vermittlung bin ich auch in den Besitz statistischen Materials einer Uebersicht über die zur Förderung des Obst- und Weinbaues, der Reblausbekämpfung, sowie der Rebenveredlung, der Weinbauschule und der Weinbauversuchsanstalt Weinsberg bereitgestellten Staatsmitteln in den Jahren 1891—1912 gekommen.

Daraus ergibt sich, daß sich die Staatsbeiträge beliefen in genannten Jahren für Obstbau auf 164 000 Mark; für Weinbau an sich auf 174 800 Mark; für die Rebenveredlungsanstalt in Offenau (1907) auf 45 680 Mark; für die Weinbauschule Weinsberg auf 375 950 Mark; für die Weinbau-Versuchsanstalt: auf 195 300 Mark.

Nun kommt noch ein schwerer Posten, um so schwerer, als 1. sein Bestehen sich nicht umgehen läßt, trotzdem man oft vor einer Sisyphusarbeit steht, und 2., weil dieser Posten durch reichsgesetzliche Bestimmung eingestellt werden muß — es ist der Betrag für die Reblausbekämpfung: derselbe betrug 980 820 Mark!

Stellen wir alle Posten zusammen, und das Jahr 1913 dazu, weil auch die Obsterträgnisse

Digitized by Google

pro 1913 mitberechnet wurden, so ergibt sich, wenn wir die von den Kammern neuerdings für die Bekämpfung der Rebenschädlinge genehmigten, wenn auch noch nicht ganz ausbezahlten 140 000 Mark mit hereinziehen, eine Gesamtsumme für Förderung des Weinbaues von 2021440 Mark, dem 175000 Mark des Obstbaues gegenüberstehen.

Ziehen wir das Verhältnis zwischen beiden, so ergibt sich ein solches von 1:11,5. Rechnen wir das Jahr 1913 mit ferner sehr großen Ausgaben nicht mit, so erhalten wir das Verhältnis von 1:10,8. Berechnen wir nur einen Jahrgang, also etwa 1912, so ersehen wir ein Verhältnis von 1:9,9. Gehen wir aber noch einen Schritt weiter und ziehen sogar den „Muß-Posten" der Reblausbekämpfung ab — obwohl er eben nun doch zum Erhalt unseres Weinbaues unbedingt gehört —, so ergibt sich selbst hier noch ein Verhältnis von 1:4,8, pro 1912 berechnet: von 1:5!

Das Verhältnis der **Erträge** aus Obst und Weinbau war wie $1:2^1/_4$, dem nun also die staatlichen Beiträge, selbst wenn wir den Reblausbekämpfungsposten ausschalten, wie 1:4,8 bezw. 1:5 gegenüberstehen!

Wollen wir die Behauptung vertreten — und wir müssen dafür eintreten, — daß der Obstbau im Verhältnis dem Weinbau gleichberechtigt ist, dann aber auch gleichberechtigt vom Staate gefördert und unterstützt werden sollte, so ergibt sich, wenn wir dies auf den staatlichen Beitrag beziehen, nun eine Förderungssumme von 25000 Mark pro Jahr. Würden wir den Reblausbekämpfungsposten noch mitnehmen, so entstünde nahezu eine doppelt so hohe Beitragssumme! Dazu wollen und dürfen wir uns heute aber nicht versteigen.

Jeder Obstzüchter wird es unbedingt unterlassen, nur im geringsten an die Bestrebungen des Staates für den Weinbau zu tasten; denn es handelt sich hier nicht nur um einen sehr wichtigen Erwerbszweig, den Weinbau, sondern es hängen auch selbst gegenwärtig noch Tausende von Existenzen davon ab.

Aber ebenso darf uns Obstzüchter das Verlangen nach einer staatlichen größeren Unterstützung des Obstbaues in Württemberg auch nicht abgesprochen werden, darin sind wir wohl ebenso einig.

Es heißt eigentlich Eulen nach Athen tragen, wenn ich hier ausführlich kommentieren würde, ob dem Obstbau höhere Unterstützung notwendig ist. Allein hinweisen möchte ich doch nochmals auf die Wünsche, wie ich solche in meinem Vortrag auf dem Obstbautage in Heilbronn, dann wiederholt im württ. landwirtsch. Blatte, sowie in unserem Organ, dem „Obstbau", niedergelegt habe. Aber fragen wir z. B. auch noch des weiteren etwa unsere Obstbauschulen, ob — um nur einen Punkt herauszugreifen — ob die Erweiterung ihres Lehrplanes in einer Reihe wichtiger Punkte nicht sehr erwünscht und notwendig wäre? Ferner: wo haben wir eine mit wissenschaftlichen Einrichtungen versehene Obstbauschule, analog der praktisch und theoretisch so segensreich wirkenden Weinbauschule Weinsberg? Vor Jahren frug ich beim k. Direktorium in Hohenheim an, ob es nicht möglich wäre, für die Beantwortung längst und dringend wartender, wohl nur auf wissenschaftlichem Wege zu beantwortender Fragen im Obstbau: z. B. über Blattfallkrankheit, Krebs ꝛc. ꝛc. eine eigene Kraft am „Pflanzenphysiologischen Institut" dortselbst anzustellen? — Ich erhielt den Bescheid, daß dies zur Zeit untunlich sei. —

Wo haben wir eine Obstbau-Versuchsanstalt analog der Weinbau-Versuchsanstalt? — Nirgends in Württemberg! Warum sollte Hohenheim nicht in dieser Beziehung erweitert werden können? Oder warum könnte es nicht an Weinsberg angegliedert werden?

Eine unbedingte Notwendigkeit sind diese Institute für uns Obstzüchter, denn der einzelne Obstzüchter kann sich wohl unmöglich erfolgreich mit den angegebenen Punkten befassen.

Und nun steht neuerdings das württembergische Unterland, stehen die Weingärtner vor uns und vor dem Staat und rufen um Rat und Tat, damit sie nicht untergehen! Sie wollen Obst bauen, da der Wein längst vielerorts nicht mehr lohnt!

Im Mittagsblatt Nr. 570 des „Schwäbischen Merkur" (vom 6. Dez. 13) erschien ein sehr beherzigenswerter Aufruf: Wie helfen wir

Digitized by Google

unserem Weingärtnerstand? — In demselben ist auf eine etwaige Verarmung der Weingärtner als einen unersetzlichen Verlust hingewiesen, und betont, daß wohl nur durch die Ausdehnung unseres Obstbaus hier Abhilfe geschaffen werden kann. — Nach weiteren Mitteilungen über die riesigen, sich immer steigernden Einfuhren von Obst aller Art in Deutschland appelliert der Einsender an sämtliche interessierten Kreise, vom Ministerium bis zu der einzelnen Gemeinde, doch diese ebenso dankbare als bedeutungsvolle Aufklärungsarbeit zu leisten. Der Aufruf schließt mit den Worten: „So aber, wie die Verhältnisse im Weinbau heute liegen, können sie auf die Dauer nicht bleiben. Sie sind nachgerade eine schwere, drückende Sorge für unsere Volkswirtschaft geworden. Darum, Hand ans Werk!" Diesen Aufruf wollte ich im Schwäbischen Merkur ausführlich beantworten, hielt es aber dann für besser, ihn hier in die Besprechung zu ziehen.

Wir haben die Hand am Werk, das wissen Sie alle. Allein unserer Hand fehlt eben bei vielen Ausführungen der kräftige Hebeldruck des Armes, um rasch und überall eingreifen zu können.

Der württemb. Obstbau-Verein, stark verbreitet über das ganze Land, wirkt in bewundernswerter Weise äußerst befruchtend auf die ganze Entwicklung des Obstbaues, im letzten Jahrzehnt auch besonders auf den rationellen Obstbau ein, und seine ausführenden Persönlichkeiten, insonderheit der Vereinssekretär, überbieten sich in Obstbautätigkeit.

Die k. Zentralstelle für die Landwirtschaft hat 2 Obstbau-Sachverständige ernannt, welche ihre sehr ersprießliche Tätigkeit ständig entfalten. Aber jeder der Herrn Sachverständigen hat 2 Kreise Württembergs unter sich, wobei der eine Sachverständige auch noch solcher des Weinbaues ist. — Es ist ja die reine Unmöglichkeit, allen Anforderungen in solch riesigem Wirkungskreis auch nur zur Hälfte gerecht werden zu können. — Und nun kommt dieser Notschrei aus dem Unterland! Und da fehlen uns die Männer, die nicht nur raten, sondern auch taten können!

Nicht von heute auf morgen. Hier ist jahrelange Arbeit notwendig.

Versuchend sind schon viele Gemeinden vorgegangen, ohne sachverständigen Rat; aber ein Blick in diese mit Obstbäumen angepflanzten Weinbauareale zeigt dem kundigen Mann, daß allein schon bei der Anpflanzung die Sache verpfuscht wurde, auf eine Menschengeneration hinaus verpfuscht ist! —

Um hier vorteilhaft und auch für die Zukunft eingreifen zu können, ist es eben jetzt eine nicht mehr zu umgehende Forderung, daß die notwendigen Hilfsmittel, ständige Hilfsmittel, zur Verfügung gestellt werden.

Der württemb. Obstbau-Verein wird wie bisher mit eigenen Mitteln seine große Wirksamkeit weiter betreiben.

So bleibt uns also noch der zweite große Wunsch übrig, daß es einer K. Zentralstelle für die Landwirtschaft möglich gemacht wird, für den Obstbau in Württemberg so zu wirken, wie es der Wert desselben, wie es die Umstände, nicht nur in gegenwärtiger Notlage der Weingärtner, sondern auch in Zukunft überhaupt, erfordern.

Wir haben es vergangenes Jahr erfahren dürfen, daß die Kammer der Abgeordneten bei einer kleinen Forderung — Freund Sommer von Beizkofen war ja hiebei so dankenswert tätig — in allen Fraktionen ihr Wohlwollen und ihr vollständiges Verständnis für die Wichtigkeit des Obstbaues in Württemberg einmütig zum Ausdruck brachte.

Da habe ich nun die feste Ueberzeugung, daß wenn wir — es sei dies nur ein Vorschlag — etwa eine Denkschrift an sämtliche Abgeordnete beider Kammern, insonderheit aber an die der Landwirtschaft mehr oder minder nahestehenden Mitglieder, senden, enthaltend eine genaue Erklärung der Sachlage des Obstbaues in Württemberg, daß diese Herren dann gewiß für eine kräftige, zweckdienliche Erhöhung des Etats für die Forderung des Obstbaues in Württemberg zu gewinnen sein werden.

Ein weiteres Moment kommt noch in Betracht. Unsere Nachbarstaaten, welche unser Land — ehemals die Obstkammer Deutschlands genannt — um seinen Obstbau beneiden, weil sie den hohen volkswirtschaftlichen Wert des Obstbaues überhaupt erkannt haben, machen die weitgehendsten

Digitized by Google

Anstrengungen, großen Obstbau in ihr Land zu bekommen. Ich will nur Hessen, Bayern und Preußen nennen, von welchen z. B. die beiden letztgenannten Staaten: Bayern ca. 98 000 Mark und Preußen 500 000! Mark in den jährlichen Etat zur Förderung des Obstbaues eingestellt haben. Und der deutsche Pomologenverein erhält vom Staat außerdem noch 30 000 Mark! Sorgen wir beizeiten, daß wir nicht, wie in so manchen andern Dingen, von den Nachbarländern überholt werden!

Hier mitzuhelfen möchte ich nicht allein den Ausschuß des württ. Obstbauvereins und dessen verdienstvollen Vorstand, sondern alle Obstzüchter und Obstbaumfreunde bitten, dringend bitten, mit allen Kräften beizusteuern, zu helfen, daß wir die besprochenen Ziele erreichen. Nicht nur unser Wille muß dies sein, nein, das ist auch unsere Pflicht!

Für unsere guten Freunde, die Meisen.

Was der Vogelschutz für den Obstbau bedeutet, das hebt auch die neue Auflage unseres „Württembergischen Obstbuchs" Seite 197 ff. in anerkennenswerter Weise hervor. Über den gesetzlichen Vogelschutz haben diese Blätter den Stand der Dinge nach der gegenwärtigen Gesetzgebung in Heft 10 (Oktober) 1914 S. 152 ff. mitgeteilt. So beschränken wir uns hier auf einige Bemerkungen und Winke, die deshalb zeitgemäß sein dürften, weil man die Nistkästen für die Meisen mit Vorteil jetzt schon aufhängt, damit sich die Meisen daran gewöhnen. Ebenso wird man die Fütterungsgelegenheiten schon derzeit aufmachen und aufstellen, damit die Vögel sich mit ihnen vertraut machen und die Plätze kennen und sofort aufsuchen können, wenn die Zeit der Not kommt.

Es ist klar, daß diese Futterplätze jederzeit zur Einkehr bereit und gerichtet und vor Nässe und Wind möglichst vollständig geschützt sein müssen. Ein Schuppen, eine Veranda u. dergl. ist vorzüglich. Als regen- und sturmsicheres Fütterungsgeräte haben wir nun schon seit einigen Jahren die Meisendose „Antispatz" im Gebrauch: hat sich ausgezeichnet erprobt und ist, wie der Name schon sagt, auch spatzensicher. Womöglich steckt man einige Fichtenzweige in der Nähe des Fütterungsorts auf; die Fichten sind die Lieblingsbäume der Meisen. Sie sind für sie die deutlich sichtbaren und freundlich einladenden Wegweiser zum Futterplatz, der Wirtshausschild. Man hüte sich aber dabei, diese Zweige in unmittelbare Berührung mit dem Futtertisch zu bringen, sonst spazieren die Mäuse auf diesen grünen Brücken herüber und die Vögel haben das Nachsehen.

Hanfsamen ist wohl das beliebteste Meisenfutter (nicht gebrochen!). Ebenso Sonnenblumenkerne. Dazu Speck, Talg, Knochen ꝛc. Ja nicht zu viel und nicht bei milder Witterung — die Meisen sollen nicht faul werden, sondern auch fleißig schädliche Insekten vertilgen! Wir wollen ja keine gemästeten Meisen, sondern wuselige Insektenfresser. Mit Kartoffelfütterung — auch getrocknet oder gebraten — an Meisen konnten wir uns nicht befreunden, weil nämlich tatsächlich die Meisen sich nicht leicht damit befreunden mochten. Und die werden schon wissen, warum? Zweifellos gesundheitsschädlich und Durchfall verursachend.

Daß die „abgelegten" Christbäume mit Nutzen noch als Futterbäume verwendet werden können (in flüssigen Talg getaucht ꝛc.), wurde früher schon in diesen Blättern mitgeteilt. Man denke zu Ende dieses Christmonats daran!

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Winterschutz der Rosen.

Noch jetzt habe ich meine Rosen oben; und das ist erst nichts Besonderes, am wenigsten, wenn der Spätherbst so lang dauert und der eigentliche Winter so spät anfängt*) (was wir namentlich auch unsern braven Feldsoldaten gegönnt haben — man denkt ja doch gegenwärtig

*) Geschrieben vor der Novemberkälte! Vom 20. Nov. ab wurde es bekanntlich anders!

Digitized by Google

bei allem an den Krieg!). Aber die Regel gilt überhaupt: die Rosen nicht zu früh decken, sondern so spät wie möglich. Die Hochstämme kann man ja schon anfangs November zur Erde niederbiegen, damit sie's „lernen" und sie nicht in gefrorenem Zustand — was sehr bedenklich und gefährlich wäre! — niedergebogen werden müssen. Bricht übrigens mal ein Rosenstamm und bricht er nicht ganz und gar ab, so kann in den meisten Fällen noch durch Schienen mit Holzstäbchen, Verschmieren mit Lehm und Kuhfladen und starken Verband geholfen werden. Bei Gelegenheit des Niederbiegens nimmt man dem Bäumchen auch gleich das Laub; die Blätter faulen ja doch nur über Winter.

Deckt man endgültig, sei's nun im November, ei's erst im Dezember, so merke man sich als obersten Grundsatz: trocken, nicht feucht bette die Rose über Winter! Darum ist es am besten, die Rosen auf den Boden, nicht unter den Boden zu legen; kann man einen Gartenweg als Unterlage benützen, so wird das das Beste sein. Wenn nicht, dann eben das Beet; während das Auflegen auf Grasboden weniger anzuraten ist (oder wenn doch, dann eine Schicht trockenen Sand auf den kurz geschnittenen Rasen und erst darauf die Rosen). Auf die Kronen der so oder so zu Boden gelegten Rosen legt man Fichten- oder Tannenzweige und macht einen Hügel aus Gartenerde darüber, der etwa 25—30 cm hoch sein darf. Bei feuchtem und schwerem Boden nimmt man an Stelle von Gartenerde Sand. In jedem Fall muß dieser Deckungshügel so gebildet sein, daß er alle Rosenzweige bedeckt und schützt und daß das Wasser ablaufen kann. Auf diese Weise wäre die Krone genügend geschützt.

Der Rosenstamm ist aber auch recht empfindlich gegen Kälte, umsomehr, je stärker er beim Niederlegen gebogen wird. Somit bedecke man ihn auch mit Nadelholzzweigen oder wickle ihn mit Rupfen gut ein. Wo der Stamm sich nicht biegen läßt, zieht man einen bodenlosen Sack über die Krone bis herab mindestens handbreit unter die Veredlungsstelle, bindet den Sack unten am Stamm zu, füllt ihn mit Torfmull und bindet ihn gefüllt auch oben zu. Selbstverständlich ist die Befestigung am Pfahl.

Trotz des Niederlegens der Kronen in die Erde oder des Einbindens derselben in Leinwand oder auch in Stroh erfrieren häufig Rosen. Für diesen Fall wäre zu empfehlen, die Rosensträucher künftig nach den ersten Frösten, wenn sie ihre Blätter vollständig abgeworfen haben, natürlich an einem frostfreien Tage, sorgfältig auszuheben und in einem trockenen, kühlen, lichten Keller einzuschlagen. Mitte April werden die Rosen an einem bewölkten Tage wieder an ihren alten Platz gesetzt. Sie fangen bald an zu treiben und entwickeln ihren gewohnten Blütenflor; Schaden ist bei sorgfältiger Behandlung nicht zu befürchten. Die Arbeit des Aushebens und Einsetzens ist, namentlich wenn die Stöcke 2—3mal verpflanzt worden sind, sehr leicht, doppelt, wenn man Drahtgittertöpfe verwendet, und hat keinerlei Gefahr für das Leben des Stockes.

Das Aufdecken der im Freien überwinterten Rosen (das wird die Regel sein) wird bei wärmerer Witterung schon Mitte März erfolgen dürfen. Nämlich nur das Aufdecken! Mit dem Aufrichten und Aufbinden eilt es noch nicht so sehr; da darf es schon April werden. Sollte es nach dem Aufdecken der Rosen wieder scharf gefrieren, so deckt man sie mit etwas Tannenreisig zu, das man zu diesem Zweck in der Nähe liegen ließ. Bei dauerndem Sonnenschein gleich nach dem Aufdecken wird es gut sein, die Rosen mit Moos bedeckt zu halten.

Im Pflanzenkeller.

Das Wintergemüse beansprucht seinen besonderen Raum im Keller und in diesem Raum darf kein Platz sein für starkriechende Stoffe, als z. B. Erdöl oder Käse ꝛc. Eine solche Nachbarschaft gibt wie dem Most, so auch jedem Gemüse einen schlechten Beigeschmack.

Häufige und regelmäßige Lüftung ist notwendig, sowie es die Witterung irgendwie erlaubt. Das Gemüse hält sich um so länger und ist um so frischer im Geschmack, je mehr es frische Luft erhält. Wärmegrad: 2—8° C.

Was welkt und fault, muß stets sofort entfernt werden. Wer faulende oder auch nur welk

Digitized by Google

gewordene Blätter am Gemüse läßt, darf sich nicht wundern, wenn bald alles angesteckt wird und welkt und fault. —

Lüftung braucht der Keller auch als Obstkeller. Immer wieder soll (nach der „Schweizer. Obst- u. Gartenbauztg.") der Obstkeller gelüftet werden, jedoch nie länger offen gelassen werden, als zur Erhaltung einer gesunden Luft notwendig ist, da durch anhaltenden und kräftigen Luftwechsel den Früchten nur Wasserstoffe entzogen werden und sie daher nur vorzeitig zum Einschrumpfen neigen. Die Temperatur im Obstkeller soll annähernd auf den Gefrierpunkt bezw. bis zu 2 Grad darüber hinaus reguliert werden; eine höhere Temperatur ist zu verwerfen, da eine solche nur den Lagerungs- und Reifevorgang beschleunigt und den vorzeitigen Zerfall des Fruchtfleisches zur Folge haben kann. Bei strenger Außenkälte schadet es der Güte der Früchte nichts, wenn auch die Temperatur im Obstkeller zeitweise auf 1—2 Grad unter Null sinkt; zwar erstarrt das Obst dann, es gefriert, aber es erfriert nicht. Erfrieren des Obstes kann erst eintreten, wenn die Temperatur bis zu 7 Grad unter Null sinkt. Dadurch bilden sich im Fruchtfleisch Eiskristalle, durch welche dasselbe in einen glasigen Zustand übertritt; dadurch wird eine Trennung und Tötung der Zellenwände herbeigeführt; es bilden sich braune Flecke, wodurch die Frucht für den Roh- und Ganzgenuß wertlos wird und nur noch für Mostzwecke Verwendung finden kann. Erfrorene Früchte verlieren ihre natürliche Farbe und Festigkeit; sie werden weich, mehlig und breiig und bleiben nicht selten durch und durch in einem glasigen Zustande. —

Die im trockenen Keller aufbewahrten Blumenknollen bedürfen auch des Nachschauens, ob nicht Fäulnis oder Schimmelbildung eingetreten ist. Dahlienknollen sollten in ganz trockenem Aufbewahrungsraum ganz leicht feucht aufbewahrt werden; ebenso Cannaknollen, wenn sie anfangen wollen, einzuschrumpfen. Auch Begonienknollen dürfen von Zeit zu Zeit ganz leicht überbraust werden, Gladiolenknollen wollen nicht zu warm; wenn zu warm, dann treiben sie schon im Februar wieder aus.

III. Monats-Kalender.

Dezember.

Pflanzet Obstbäume! Das gilt in der Jetztzeit mehr als je. Hätten wir nicht in den meisten Gegenden des Landes ein gutes Obstjahr gehabt, so wären wir bei diesem fast völligen Abschluß vom Ausland in recht große Not gekommen. So aber geht's und ging's auch ohne — Frankreich! Aber für künftige Zeiten brauchen wir mehr Obstbäume, um unsern Bedarf decken zu können, unabhängig von Freund und Feind im Ausland. Darum pflanzet Obstbäume! Jetzt im Dezember natürlich lieber nur so, daß wir zwar unsere benötigten jungen Obstbäume von den sich unter die Kontrolle unseres Vereins stellenden, ausgezeichneten heimischen Baumschulen beziehen und sie bis zur Pflanzung im Frühjahr in gutem Einschlag halten. Ueber die Pflanzung selbst lese man im neuen „Obstbuch" S. 74 aufmerksam nach.

Alles vorbereiten für den Frühjahrssatz. Für die ausgeworfenen Pflanzgruben wirkt das Durchfrieren über den Winter ganz ausgezeichnet.

Fort mit dürrem Astwerk! Abgängige alte Bäume ausroden und — keinen neuen Baum an dieselbe Stelle pflanzen! Sorgfältiger Wundverstrich hinter größerer Säge- und Schnittfläche.

Im Gemüsegarten: beim Rosenkohl im Garten den Boden handhoch mit Laub überdecken; über das Ackersalatbeet Fichtenzweige leicht breiten. Rigolen, Düngen. Bestellzettel machen. Zäune flicken.

Im Ziergarten: Rosen decken, wer's bis jetzt mit dem Drobenlassen riskiert hat. Und man kann's meistens ohne viele Gefahr wagen. Aber nur trocken und nicht feucht. Heckenpflanzen lüften und sauber halten. Die Stubenpflanzen sachgemäß pflegen und sich nochmals gesagt sein lassen, was im vorigen Heft hierüber zu lesen war („Obstbau", November, Nr. 11, S. 171 ff.). Nach Zaun oder Hecke sehen und ausbessern.

Digitized by Google

IV. Schädlings-Kalender.

Dezember.

An Nistkästen für unsere Nützlinge, die Singvögel, nicht bloß denken, sondern sie schon jetzt bestellen und anbringen (s. neues „Württ. Obstbuch", Seite 197 ff.). Wer Johannis- (oder Marien-) Käferchen schutzsuchend umherkrabbeln sieht, versetzt sie als kluger Mann oder als gescheite Frau auf den Blumentisch: sie räumen auf mit Ungeziefer.

Pflug und Egge, diese so nützlichen Geräte, können im Ackerfeld auch Obstbaumschädlinge werden: die von ihnen bedrohten Bäume durch drei, mit Latten verbundene Pfähle schützen. Wer seine im Freien stehenden Bäume nicht mit Drahthosen versieht — dem ist gegen Hasen- und Schafschaden halt gar nicht zu raten! Kalkmilchanstrich bei milder Witterung schützt vor Frost und Ungeziefer. Raupennester — Brut und Eier: ins Feuer! Ganz und gar splintkäferige Bäume je bälder je besser entfernen (über den Splintkäfer s. „Württ. Obstbuch", S. 171): wegen Verbreitung und Ansteckung geradezu gemeingefährlich.

Beim Baumputzen, besonders beim Abscharren von toter Rinde und Moos und Flechten merke: ein großer Teil der Obstbaumschädlinge befindet sich winters auf Stamm und Aesten, wo sie unter der abgestorbenen Rinde oder auch unter den darauf wuchernden Flechten und Moosen gegen die Unbilden des Winters sicheren Schutz finden. Da die meisten nach Eintritt von einigen warmen Tagen schon gegen Ende des Winters wiederum „lebig" werden, so darf mit dem Abkratzen (mit Baumkratzer oder Rindenscharre). bezw. mit dem Abbürsten (mit Messingdraht- oder Wurzelbürsten) oder Abreiben (mit rauhen Lappen) nicht zu lange gezögert werden; auch versäume man nicht, Tücher um den Stamm herum und unter der Krone auszubreiten, damit das Abschabsel sicher aufgefangen wird und samt dem darin steckenden Ungeziefer dem Feuertode überantwortet werden kann. Hierbei wird eine Menge von Rindeninsekten (einschließlich Schild- und Blutläuse) vernichtet; auch werden hierbei viele Splint- und Holzschädlinge tötlich verletzt oder deren Gänge entdeckt, so daß man sie ausschneiden oder mit Drähten heraushacken und vernichten kann (z. B. den gefährlichen Weidenbohrer). Mischt man dem auf das Abkratzen folgenden Anstrich des Stamms und der größeren Aeste mit durch Wasser verdünntem Baummörtel, bestehend aus $^2/_5$ gesiebter Lehmerde, $^2/_5$ Rindsfladen und $^1/_5$ Kalk etwa den 20. Teil Steinkohlenteer bei, so vernichtet man ein ganz beträchtliches Schädlingsheer.

Wenn wir noch zur Vogelfütterung ermahnen, so geschieht das nicht als etwas Neues, aber als etwas Notwendiges und für jeden Baum- und Tierfreund Selbstverständliches. Die Vögel sind für erwiesene Guttat dankbarer als oft die Menschen — wobei man, wenn man an Japaner und Konsorten denkt, nicht lang zu suchen braucht.

Auch der Kampf gegen das Pflanzenungeziefer ist ein Kampf gegen das feindliche Ausland: weniger Schädlinge, mehr Obst, weniger Abhängigkeit von Welschen und Gelben!

V. Brief- und Fragekasten.

Frage. An einem Apfelbaum von etwa 1 m Umfang hat sich etwa 40 cm über dem Wurzelhals eine Stelle gebildet, aus welcher unter starkem Druck Saft ausfließt. Die Vermutung, daß ein Weidenbohrerloch vorliege, hat sich nicht bestätigt. Versuche, durch Rindeneinschnitte und Verstreichen den Ausfluß zum Stillstehen zu bringen, waren vergeblich. Pf. B.

Antwort. Es ist ein Fehler beim Umpfropfen anzunehmen, so daß durch eine schlecht geschützte Stelle Wasser ins Mark eindringt. —

Hierzu teilt uns der Herr Anfrager weiter mit: Da Frage und Antwort vielleicht auch andern wertvoll sein kann, so teile ich die Antwort mit, wornach der Saftaustritt am Stamm davon herrühren kann, daß beim Umpfropfen eine Astwunde entstanden sei, durch welche Regenwasser von oben eindringe. Die Heilung der Wunde sei also nicht durch Verstreichen der Wunde, sondern durch Aufsuchen und Abschließen der schadhaften Stelle zu bewirken. Daraufhin habe ich den Baum sofort untersucht und gefunden, daß beim Umpfropfen ein Ast so abgesägt war, daß unterhalb der Gegend eine schadhafte Stelle blieb, unter welcher ein zweiter Ast war. Dieser Astwinkel bildete einen förmlichen Trichter, durch welchen das Regenwasser direkt dem Kern zugeleitet wurde, nach welchem zu sich schon eine beträchtliche Höhlung gebildet hatte. Ich lasse das Loch sofort mit Zement schließen und hoffe den Baum damit zu retten.

H., 23. Okt. 1914. Pf. B.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich: Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Inhalts-Verzeichnis des Jahrgangs 1914.

	Seite
Zum neuen Jahr 1914	1
Nachruf an Landesökonomierat Mühlhäuser, Landesökonomierat Fecht, Postrat Albert Burckhardt	81
Nachruf an Oberamtsbaumwart Giray	97
Nachruf an Kgl. Hofgarteninspektor Wilhelm Hering	129
Nachruf an Kaufmann Ferdinand Groß-Stuttgart	161
Pomologie.	
Geflammter Kardinal	49
Madame Verté	130
Praktischer Obstbau.	
In der Blüte hart!	3
Zu eng!	4
Stauden	4
Was man im Gemüsegarteun winters nicht sehen soll	6
Obsteinfuhr nach Württemberg	7
Der Obstbau vor 250 Jahren 13.38.54.73.107.118.168	
Konservenindustrie und Obstsorten	18
Acht haben auf die Einmachfrüchte!	21
Auslichten	22
Feldbepflanzung mit Obstbäumen und landwirtschaftliche Unterkultur	23
Mindestpreise für 1914er Ernte	24
Wer ein Geranium hat	25
Nutzung eisenbahnfiskalischen Geländes für den Obstbau	26
Die Obstbaumdüngung mit Latrinendünger	26
Die Ausdehnung des Obstbaues ist für Württemberg von größter Bedeutung	33
Spritzet gegen Schorf (Fusicladium)!	34
Ein sehr beachtenswerter Vorschlag	37
Zur Amselplage	37
Obstbauliche Lehren des Jahres 1913. 50. 66.	83
Hilfe — durch Obstbau!	70
Lebende Beeteinfassungen	72
Rhabarber in der häuslichen Verwertung	72
Schöner von Boskoop als Buschbaum	82
Winke für den Gemüsegarten	87
Topfpflanzendüngung	88
Vereinsgärten	97
Birnenabfall	100
Winke für erfolgreiche Pflanzenpflege	100
Das Frauenherz, eine alte Gartenzier	101
Feinde im Gemüsegarten	102
Notizen über Blüte 1914	103
Auf unsere Eingabe an die K. Generaldirektion der württ. Eisenbahnen	105
Unsere Eingabe an den deutschen Reichstag	105
Die Beförderung von Obst	105
Ueber die Obsternteaussichten in Württemberg	106
Der Apfelbaum — der deutsche Baum	106
Dem Heckenverwüster	108
Große lange Lotkirsche (Schattenmorelle)	113
Schutz der Früchte durch Düten	114
Ueber Frostwiderstandsfähigkeit der Apfelsorten	115
Kranke Obstbäume	117
Baumschulkontrolle	131
Das Artikelschreiben und seine Wirkung	134
Nützliche Kleinigkeiten im Obstgarten	137
Eisenbahn und Vogelschutz	139
Anpflanzung von Obstbäumen in und an Kasernen	139
Meine Obstertragsaufzeichnungen	145
Grindfäule	146
Obstkonserven	147
Die Ueberwinterung von Speisekartoffeln für den Haushalt	149
Friedrich d. Gr. und der preußische Obstbau	151
Welche Vögel sind durch das neue Vogelschutzgesetz geschützt?	152
Ein Apfelbauminvalide	161
Die Quitte	163
Noch einmal der Birnenabfall	164
Der Obstgenuß in der Kriegszeit	164
Vom Anbau der schwarzen Johannis- und Ahlbeeren	166
Unschöne Erinnerungen an eine schöne Sommerfrische	168
Der Pfirsich „Früher Alexander"	179
Was ist im Obstbau jetzt unbedingt notwendig?	181
Für unsere guten Freunde, die Meisen	185

Digitized by Google

unserem Weingärtnerstand? — In demselben ist auf eine etwaige Verarmung der Weingärtner als einen unersetzlichen Verlust hingewiesen, und betont, daß wohl nur durch die Ausdehnung unseres Obstbaus hier Abhilfe geschaffen werden kann. — Nach weiteren Mitteilungen über die riesigen, sich immer steigernden Einfuhren von Obst aller Art in Deutschland appelliert der Einsender an sämtliche interessierten Kreise, vom Ministerium bis zu der einzelnen Gemeinde, doch diese ebenso dankbare als bedeutungsvolle Aufklärungsarbeit zu leisten. Der Aufruf schließt mit den Worten: „So aber, wie die Verhältnisse im Weinbau heute liegen, können sie auf die Dauer nicht bleiben. Sie sind nachgerade eine schwere, drückende Sorge für unsere Volkswirtschaft geworden. Darum, Hand ans Werk!" Diesen Aufruf wollte ich im Schwäbischen Merkur ausführlich beantworten, hielt es aber dann für besser, ihn hier in die Besprechung zu ziehen.

Wir haben die Hand am Werk, das wissen Sie alle. Allein unserer Hand fehlt eben bei vielen Ausführungen der kräftige Hebeldruck des Armes, um rasch und überall eingreifen zu können.

Der württemb. Obstbau-Verein, stark verbreitet über das ganze Land, wirkt in bewundernswerter Weise äußerst befruchtend auf die ganze Entwicklung des Obstbaues, im letzten Jahrzehnt auch besonders auf den rationellen Obstbau ein, und seine ausführenden Persönlichkeiten, insonderheit der Vereinssekretär, überbieten sich in Obstbautätigkeit.

Die k. Zentralstelle für die Landwirtschaft hat 2 Obstbau-Sachverständige ernannt, welche ihre sehr ersprießliche Tätigkeit ständig entfalten. Aber jeder der Herrn Sachverständigen hat 2 Kreise Württembergs unter sich, wobei der eine Sachverständige auch noch solcher des Weinbaues ist. — Es ist ja die reine Unmöglichkeit, allen Anforderungen in solch riesigem Wirkungskreis auch nur zur Hälfte gerecht werden zu können. — Und nun kommt dieser Notschrei aus dem Unterland! Und da fehlen uns die Männer, die nicht nur raten, sondern auch taten können!

Nicht von heute auf morgen. Hier ist jahrelange Arbeit notwendig.

Versuchend sind schon viele Gemeinden vorgegangen, ohne sachverständigen Rat; aber ein Blick in diese mit Obstbäumen angepflanzten Weinbauareale zeigt dem kundigen Mann, daß allein schon bei der Anpflanzung die Sache verpfuscht wurde, auf eine Menschengeneration hinaus verpfuscht ist! —

Um hier vorteilhaft und auch für die Zukunft eingreifen zu können, ist es eben jetzt eine nicht mehr zu umgehende Forderung, daß die notwendigen Hilfsmittel, ständige Hilfsmittel, zur Verfügung gestellt werden.

Der württemb. Obstbau-Verein wird wie bisher mit eigenen Mitteln seine große Wirksamkeit weiter betreiben.

So bleibt uns also noch der zweite große Wunsch übrig, daß es einer K. Zentralstelle für die Landwirtschaft möglich gemacht wird, für den Obstbau in Württemberg so zu wirken, wie es der Wert desselben, wie es die Umstände, nicht nur in gegenwärtiger Notlage der Weingärtner, sondern auch in Zukunft überhaupt, erfordern.

Wir haben es vergangenes Jahr erfahren dürfen, daß die Kammer der Abgeordneten bei einer kleinen Forderung — Freund Sommer von Beizkofen war ja hiebei so dankenswert tätig — in allen Fraktionen ihr Wohlwollen und ihr vollständiges Verständnis für die Wichtigkeit des Obstbaues in Württemberg einmütig zum Ausdruck brachte.

Da habe ich nun die feste Ueberzeugung, daß wenn wir — es sei dies nur ein Vorschlag — etwa eine Denkschrift an sämtliche Abgeordnete beider Kammern, insonderheit aber an die der Landwirtschaft mehr oder minder nahestehenden Mitglieder, senden, enthaltend eine genaue Erklärung der Sachlage des Obstbaues in Württemberg, daß diese Herren dann gewiß für eine kräftige, zweckdienliche Erhöhung des Etats für die Forderung des Obstbaues in Württemberg zu gewinnen sein werden.

Ein weiteres Moment kommt noch in Betracht. Unsere Nachbarstaaten, welche unser Land — ehemals die Obstkammer Deutschlands genannt — um seinen Obstbau beneiden, weil sie den hohen volkswirschaftlichen Wert des Obstbaues überhaupt erkannt haben, machen die weitgehendsten

Digitized by Google

Anstrengungen, großen Obstbau in ihr Land zu bekommen. Ich will nur Hessen, Bayern und Preußen nennen, von welchen z. B. die beiden letztgenannten Staaten: Bayern ca. 98 000 Mark und Preußen 500 000! Mark in den jährlichen Etat zur Förderung des Obstbaues eingestellt haben. Und der deutsche Pomologenverein erhält vom Staat außerdem noch 30 000 Mark! Sorgen wir beizeiten, daß wir nicht, wie in so manchen andern Dingen, von den Nachbarländern überholt werden!

Hier mitzuhelfen möchte ich nicht allein den Ausschuß des württ. Obstbauvereins und dessen verdienstvollen Vorstand, sondern alle Obstzüchter und Obstbaumfreunde bitten, dringend bitten, mit allen Kräften beizusteuern, zu helfen, daß wir die beiprochenen Ziele erreichen. Nicht nur unser Wille muß dies sein, nein, das ist auch unsere Pflicht!

Für unsere guten Freunde, die Meisen.

Was der Vogelschutz für den Obstbau bedeutet, das hebt auch die neue Auflage unseres „Württembergischen Obstbuchs" Seite 197 ff. in anerkennenswerter Weise hervor. Über den gesetzlichen Vogelschutz haben diese Blätter den Stand der Dinge nach der gegenwärtigen Gesetzgebung in Heft 10 (Oktober) 1914 S. 152 ff. mitgeteilt. So beschränken wir uns hier auf einige Bemerkungen und Winke, die deshalb zeitgemäß sein dürften, weil man die Nistkästen für die Meisen mit Vorteil jetzt schon aufhängt, damit sich die Meisen daran gewöhnen. Ebenso wird man die Fütterungsgelegenheiten schon derzeit aufmachen und aufstellen, damit die Vögel sich mit ihnen vertraut machen und die Plätze kennen und sofort aufsuchen können, wenn die Zeit der Not kommt.

Es ist klar, daß diese Futterplätze jederzeit zur Einkehr bereit und gerichtet und vor Nässe und Wind möglichst vollständig geschützt sein müssen. Ein Schuppen, eine Veranda u. dergl. ist vorzüglich. Als regen- und sturmsicheres Fütterungsgeräte haben wir nun schon seit einigen Jahren die Meisendose „Antispatz" im Gebrauch: hat sich ausgezeichnet erprobt und ist, wie der Name schon sagt, auch spatzensicher. Womöglich steckt man einige Fichtenzweige in der Nähe des Fütterungsorts auf; die Fichten sind die Lieblingsbäume der Meisen. Sie sind für sie die deutlich sichtbaren und freundlich einladenden Wegweiser zum Futterplatz, der Wirtshausschild. Man hüte sich aber dabei, diese Zweige in unmittelbare Berührung mit dem Futtertisch zu bringen, sonst spazieren die Mäuse auf diesen grünen Brücken herüber und die Vögel haben das Nachsehen.

Hanfsamen ist wohl das beliebteste Meisenfutter (nicht gebrochen!). Ebenso Sonnenblumenkerne. Dazu Speck, Talg, Knochen ꝛc. Ja nicht zu viel und nicht bei milder Witterung — die Meisen sollen nicht faul werden, sondern auch fleißig schädliche Insekten vertilgen! Wir wollen ja keine gemästeten Meisen, sondern wuselige Insektenfresser. Mit Kartoffelfütterung — auch getrocknet oder gebraten — an Meisen konnten wir uns nicht befreunden, weil nämlich tatsächlich die Meisen sich nicht leicht damit befreunden mochten. Und die werden schon wissen, warum? Zweifellos gesundheitsschädlich und Durchfall verursachend.

Daß die „abgelegten" Christbäume mit Nutzen noch als Futterbäume verwendet werden können (in flüssigen Talg getaucht ꝛc.), wurde früher schon in diesen Blättern mitgeteilt. Man denke zu Ende dieses Christmonats daran!

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Winterschutz der Rosen.

Noch jetzt habe ich meine Rosen oben; und das ist erst nichts Besonderes, am wenigsten, wenn der Spätherbst so lang dauert und der eigentliche Winter so spät anfängt*) (was wir namentlich auch unsern braven Feldsoldaten gegönnt haben — man denkt ja doch gegenwärtig

*) Geschrieben vor der Novemberkälte! Vom 20. Nov. ab wurde es bekanntlich anders!

Digitized by Google

bei allem an den Krieg!). Aber die Regel gilt überhaupt: die Rosen nicht zu früh decken, sondern so spät wie möglich. Die Hochstämme kann man ja schon anfangs November zur Erde niederbiegen, damit sie's „lernen" und sie nicht in gefrorenem Zustand — was sehr bedenklich und gefährlich wäre! — niedergebogen werden müssen. Bricht übrigens mal ein Rosenstamm und bricht er nicht ganz und gar ab, so kann in den meisten Fällen noch durch Schienen mit Holzstäbchen, Verschmieren mit Lehm und Kuhfladen und starken Verband geholfen werden. Bei Gelegenheit des Niederbiegens nimmt man dem Bäumchen auch gleich das Laub; die Blätter faulen ja doch nur über Winter.

Deckt man endgültig, sei's nun im November, ei's erst im Dezember, so merke man sich als obersten Grundsatz: trocken, nicht feucht bette die Rose über Winter! Darum ist es am besten, die Rosen auf den Boden, nicht unter den Boden zu legen; kann man einen Gartenweg als Unterlage benützen, so wird das das Beste sein. Wenn nicht, dann eben das Beet; während das Auflegen auf Grasboden weniger anzuraten ist (oder wenn doch, dann eine Schicht trockenen Sand auf den kurz geschnittenen Rasen und erst darauf die Rosen). Auf die Kronen der so oder so zu Boden gelegten Rosen legt man Fichten- oder Tannenzweige und macht einen Hügel aus Gartenerde darüber, der etwa 25—30 cm hoch sein darf. Bei feuchtem und schwerem Boden nimmt man an Stelle von Gartenerde Sand. In jedem Fall muß dieser Deckungshügel so gebildet sein, daß er alle Rosenzweige bedeckt und schützt und daß das Wasser ablaufen kann. Auf diese Weise wäre die Krone genügend geschützt.

Der Rosenstamm ist aber auch recht empfindlich gegen Kälte, umsomehr, je stärker er beim Niederlegen gebogen wird. Somit bedecke man ihn auch mit Nadelholzzweigen oder wickle ihn mit Rupfen gut ein. Wo der Stamm sich nicht biegen läßt, zieht man einen bodenlosen Sack über die Krone bis herab mindestens handbreit unter die Veredlungsstelle, bindet den Sack unten am Stamm zu, füllt ihn mit Torfmull und bindet ihn gefüllt auch oben zu. Selbstverständlich ist die Befestigung am Pfahl.

Trotz des Niederlegens der Kronen in die Erde oder des Einbindens derselben in Leinwand oder auch in Stroh erfrieren häufig Rosen. Für diesen Fall wäre zu empfehlen, die Rosensträucher künftig nach den ersten Fröſten, wenn sie ihre Blätter vollständig abgeworfen haben, natürlich an einem frostfreien Tage, sorgfältig auszuheben und in einem trockenen, kühlen, lichten Keller einzuschlagen. Mitte April werden die Rosen an einem bewölkten Tage wieder an ihren alten Platz gesetzt. Sie fangen bald an zu treiben und entwickeln ihren gewohnten Blütenflor; Schaden ist bei sorgfältiger Behandlung nicht zu befürchten. Die Arbeit des Aushebens und Einsetzens ist, namentlich wenn die Stöcke 2—3mal verpflanzt worden sind, sehr leicht, doppelt, wenn man Drahtgittertöpfe verwendet, und hat keinerlei Gefahr für das Leben des Stockes.

Das Aufdecken der im Freien überwinterten Rosen (das wird die Regel sein) wird bei wärmerer Witterung schon Mitte März erfolgen dürfen. Nämlich nur das Aufdecken! Mit dem Aufrichten und Aufbinden eilt es noch nicht so sehr; da darf es schon April werden. Sollte es nach dem Aufdecken der Rosen wieder scharf gefrieren, so deckt man sie mit etwas Tannenreisig zu, das man zu diesem Zweck in der Nähe liegen ließ. Bei dauerndem Sonnenschein gleich nach dem Aufdecken wird es gut sein, die Rosen mit Moos bedeckt zu halten.

Im Pflanzenkeller.

Das Wintergemüse beansprucht seinen besonderen Raum im Keller und in diesem Raum darf kein Platz sein für starkriechende Stoffe, als z. B. Erdöl oder Käse ꝛc. Eine solche Nachbarschaft gibt wie dem Most, so auch jedem Gemüse einen schlechten Beigeschmack.

Häufige und regelmäßige Lüftung ist notwendig, sowie es die Witterung irgendwie erlaubt. Das Gemüse hält sich um so länger und ist um so frischer im Geschmack, je mehr es frische Luft erhält. Wärmegrad: 2—8° C.

Was welkt und fault, muß stets sofort entfernt werden. Wer faulende oder auch nur welk

Digitized by Google

gewordene Blätter am Gemüse läßt, darf sich nicht wundern, wenn bald alles angesteckt wird und welkt und fault. —

Lüftung braucht der Keller auch als Obstkeller. Immer wieder soll (nach der „Schweizer. Obst- u. Gartenbauztg.") der Obstkeller gelüftet werden, jedoch nie länger offen gelassen werden, als zur Erhaltung einer gesunden Luft notwendig ist, da durch anhaltenden und kräftigen Luftwechsel den Früchten nur Wasserstoffe entzogen werden und sie daher nur vorzeitig zum Einschrumpfen neigen. Die Temperatur im Obstkeller soll annähernd auf den Gefrierpunkt bezw. bis zu 2 Grad darüber hinaus reguliert werden; eine höhere Temperatur ist zu verwerfen, da eine solche nur den Lagerungs- und Reifevorgang beschleunigt und den vorzeitigen Zerfall des Fruchtfleisches zur Folge haben kann. Bei strenger Außenkälte schadet es der Güte der Früchte nichts, wenn auch die Temperatur im Obstkeller zeitweise auf 1—2 Grad unter Null sinkt; zwar erstarrt das Obst dann, es gefriert, aber es erfriert nicht. Erfrieren des Obstes kann erst eintreten, wenn die Temperatur bis zu 7 Grad unter Null sinkt. Dadurch bilden sich im Fruchtfleisch Eiskristalle, durch welche dasselbe in einen glasigen Zustand übertritt; dadurch wird eine Trennung und Tötung der Zellenwände herbeigeführt; es bilden sich braune Flecke, wodurch die Frucht für den Roh- und Ganzgenuß wertlos wird und nur noch für Mostzwecke Verwendung finden kann. Erfrorene Früchte verlieren ihre natürliche Farbe und Festigkeit; sie werden weich, mehlig und breiig und bleiben nicht selten durch und durch in einem glasigen Zustande. —

Die im trockenen Keller aufbewahrten Blumenknollen bedürfen auch des Nachschauens, ob nicht Fäulnis oder Schimmelbildung eingetreten ist. Dahlienknollen sollten in ganz trockenem Aufbewahrungsraum ganz leicht feucht aufbewahrt werden; ebenso Cannaknollen, wenn sie anfangen wollen, einzuschrumpfen. Auch Begonienknollen dürfen von Zeit zu Zeit ganz leicht überbraust werden, Gladiolenknollen wollen nicht zu warm; wenn zu warm, dann treiben sie schon im Februar wieder aus.

III. Monats-Kalender.

Dezember.

Pflanzet Obstbäume! Das gilt in der Jetztzeit mehr als je. Hätten wir nicht in den meisten Gegenden des Landes ein gutes Obstjahr gehabt, so wären wir bei diesem fast völligen Abschluß vom Ausland in recht große Not gekommen. So aber geht's und ging's auch ohne — Frankreich! Aber für künftige Zeiten brauchen wir mehr Obstbäume, um unsern Bedarf decken zu können, unabhängig von Freund und Feind im Ausland. Darum pflanzet Obstbäume! Jetzt im Dezember natürlich lieber nur so, daß wir zwar unsere benötigten jungen Obstbäume von den sich unter die Kontrolle unseres Vereins stellenden, ausgezeichneten heimischen Baumschulen beziehen und sie bis zur Pflanzung im Frühjahr in gutem Einschlag halten. Ueber die Pflanzung selbst lese man im neuen „Obstbuch" S. 74 aufmerksam nach.

Alles vorbereiten für den Frühjahrssatz. Für die ausgeworfenen Pflanzgruben wirkt das Durchfrieren über den Winter ganz ausgezeichnet.

Fort mit dürrem Astwerk! Abgängige alte Bäume ausroden und — keinen neuen Baum an dieselbe Stelle pflanzen! Sorgfältiger Wundenverstrich hinter größerer Säge- und Schnittfläche.

Im Gemüsegarten: beim Rosenkohl im Garten den Boden handhoch mit Laub überdecken; über das Ackersalatbeet Fichtenzweige leicht breiten. Rigolen, Düngen. Bestellzettel machen. Zäune flicken.

Im Ziergarten: Rosen decken, wer's bis jetzt mit dem Drobenlassen riskiert hat. Und man kann's meistens ohne viele Gefahr wagen. Aber nur trocken und nicht feucht. Heckenpflanzen lüften und sauber halten. Die Stubenpflanzen sachgemäß pflegen und sich nochmals gesagt sein lassen, was im vorigen Heft hierüber zu lesen war („Obstbau", November, Nr. 11, S. 171 ff.). Nach Zaun oder Hecke sehen und ausbessern.

Digitized by Google

IV. Schädlings-Kalender.

Dezember.

An Nistkästen für unsere Nützlinge, die Singvögel, nicht bloß denken, sondern sie schon jetzt bestellen und anbringen (s. neues „Württ. Obstbuch", Seite 197 ff.). Wer Johannis- (oder Marien-) Käferchen schutzsuchend umherkrabbeln sieht, versetzt sie als kluger Mann oder als gescheite Frau auf den Blumentisch: sie räumen auf mit Ungeziefer.

Pflug und Egge, diese so nützlichen Geräte, können im Ackerfeld auch Obstbaumschädlinge werden: die von ihnen bedrohten Bäume durch drei, mit Latten verbundene Pfähle schützen. Wer seine im Freien stehenden Bäume nicht mit Drahthosen versieht — dem ist gegen Hasen- und Schafschaden halt gar nicht zu raten! Kalkmilchanstrich bei milder Witterung schützt vor Frost und Ungeziefer. Raupennester — Brut und Eier: ins Feuer! Ganz und gar splintkäferige Bäume je bälder je besser entfernen (über den Splintkäfer s. „Württ. Obstbuch", S. 171): wegen Verbreitung und Ansteckung geradezu gemeingefährlich.

Beim Baumputzen, besonders beim Abscharren von toter Rinde und Moos und Flechten merke: ein großer Teil der Obstbaumschädlinge befindet sich winters auf Stamm und Aesten, wo sie unter der abgestorbenen Rinde oder auch unter den darauf wuchernden Flechten und Moosen gegen die Unbilden des Winters sicheren Schutz finden. Da die meisten nach Eintritt von einigen warmen Tagen schon gegen Ende des Winters wiederum „lebig" werden, so darf mit dem Abkratzen (mit Baumkratzer oder Rindenscharre). bezw. mit dem Abbürsten (mit Messingdraht- oder Wurzelbürsten) oder Abreiben (mit rauhen Lappen) nicht zu lange gezögert werden; auch versäume man nicht, Tücher um den Stamm herum und unter der Krone auszubreiten, damit das Abschabsel sicher aufgefangen wird und samt dem darin steckenden Ungeziefer dem Feuertode überantwortet werden kann. Hierbei wird eine Menge von Rindeninsekten (einschließlich Schild- und Blutläuse) vernichtet; auch werden hierbei viele Splint- und Holzschädlinge tötlich verletzt oder deren Gänge entdeckt, so daß man sie ausschneiden oder mit Drähten heraushacken und vernichten kann (z. B. den gefährlichen Weidenbohrer). Mischt man dem auf das Abkratzen folgenden Anstrich des Stamms und der größeren Aeste mit durch Wasser verdünntem Baummörtel, bestehend aus 2/5 gesiebter Lehmerde, 2/5 Rindsfladen und 1/5 Kalk, etwa den 20. Teil Steinkohlenteer bei, so vernichtet man ein ganz beträchtliches Schädlingsheer.

Wenn wir noch zur Vogelfütterung ermahnen, so geschieht das nicht als etwas Neues, aber als etwas Notwendiges und für jeden Baum- und Tierfreund Selbstverständliches. Die Vögel sind für erwiesene Guttat dankbarer als oft die Menschen — wobei man, wenn man an Japaner und Konsorten denkt, nicht lang zu suchen braucht.

Auch der Kampf gegen das Pflanzenungeziefer ist ein Kampf gegen das feindliche Ausland: weniger Schädlinge, mehr Obst, weniger Abhängigkeit von Welschen und Gelben!

V. Brief- und Fragekasten.

Frage. An einem Apfelbaum von etwa 1 m Umfang hat sich etwa 40 cm über dem Wurzelhals eine Stelle gebildet, aus welcher unter starkem Druck Saft ausfließt. Die Vermutung, daß ein Weidenbohrerloch vorliege, hat sich nicht bestätigt. Versuche, durch Rindeneinschnitte und Verstreichen den Ausfluß zum Stillstehen zu bringen, waren vergeblich. Pf. B.

Antwort. Es ist ein Fehler beim Umpfropfen anzunehmen, so daß durch eine schlecht geschützte Stelle Wasser ins Mark eindringt. —

Hierzu teilt uns der Herr Anfrager weiter mit: Da Frage und Antwort vielleicht auch andern wertvoll sein kann, so teile ich die Antwort mit, wornach der Saftaustritt am Stamm davon herrühren kann, daß beim Umpfropfen eine Astwunde entstanden sei, durch welche Regenwasser von oben eindringe. Die Heilung der Wunde sei also nicht durch Verstreichen der Wunde, sondern durch Aufsuchen und Abschließen der schadhaften Stelle zu bewirken. Daraufhin habe ich den Baum sofort untersucht und gefunden, daß beim Umpfropfen ein Ast so abgesägt war, daß unterhalb der Gegend eine schadhafte Stelle blieb, unter welcher ein zweiter Ast war. Dieser Astwinkel bildete einen förmlichen Trichter, durch welchen das Regenwasser direkt dem Kern zugeleitet wurde, nach welchem zu sich schon eine beträchtliche Höhlung gebildet hatte. Ich lasse das Loch sofort mit Zement schließen und hoffe den Baum damit zu retten.

H., 23. Okt. 1914. Pf. B.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich: Karl Hußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Inhalts-Verzeichnis des Jahrgangs 1914.

	Seite
Zum neuen Jahr 1914	1
Nachruf an Landesökonomierat Mühlhäuser, Landesökonomierat Fecht, Postrat Albert Burckhardt	81
Nachruf an Oberamtsbaumwart Giray	97
Nachruf an Kgl. Hofgarteninspektor Wilhelm Hering	129
Nachruf an Kaufmann Ferdinand Groß-Stuttgart	161
Pomologie.	
Geflammter Kardinal	49
Madame Verté	130
Praktischer Obstbau.	
In der Blüte hart!	3
Zu eng!	4
Stauden	4
Was man im Gemüsegarteun winters nicht sehen soll	6
Obsteinfuhr nach Württemberg	7
Der Obstbau vor 250 Jahren 13.38.54.73.107.118.168	
Konservenindustrie und Obstsorten	18
Acht haben auf die Einmachfrüchte!	21
Auslichten	22
Feldbepflanzung mit Obstbäumen und landwirtschaftliche Unterkultur	23
Mindestpreise für 1914er Ernte	24
Wer ein Geranium hat	25
Nutzung eisenbahnfiskalischen Geländes für den Obstbau	26
Die Obstbaumdüngung mit Latrinendünger	26
Die Ausdehnung des Obstbaues ist für Württemberg von größter Bedeutung	33
Spritzet gegen Schorf (Fusicladium)!	34
Ein sehr beachtenswerter Vorschlag	37
Zur Amselplage	37
Obstbauliche Lehren des Jahres 1913.	50. 66. 83
Hilfe — durch Obstbau!	70
Lebende Beeteinfassungen	72
Rhabarber in der häuslichen Verwertung	72
Schöner von Boskoop als Buschbaum	82
Winke für den Gemüsegarten	87
Topfpflanzendüngung	88
Vereinsgärten	97
Birnenabfall	100
Winke für erfolgreiche Pflanzenpflege	100
Das Frauenherz, eine alte Gartenzier	101
Feinde im Gemüsegarten	102
Notizen über Blüte 1914	103
Auf unsere Eingabe an die K. Generaldirektion der württ. Eisenbahnen	105
Unsere Eingabe an den deutschen Reichstag	105
Die Beförderung von Obst	105
Ueber die Obsternteaussichten in Württemberg	106
Der Apfelbaum — der deutsche Baum	106
Dem Heckenverwüster	108
Große lange Lotkirsche (Schattenmorelle)	113
Schutz der Früchte durch Düten	114
Ueber Frostwiderstandsfähigkeit der Apfelsorten	115
Kranke Obstbäume	117
Baumschulkontrolle	131
Das Artikelschreiben und seine Wirkung	134
Nützliche Kleinigkeiten im Obstgarten	137
Eisenbahn und Vogelschutz	139
Anpflanzung von Obstbäumen in und an Kasernen	139
Meine Obstertragsaufzeichnungen	145
Grindfäule	146
Obstkonserven	147
Die Ueberwinterung von Speisekartoffeln für den Haushalt	149
Friedrich d. Gr. und der preußische Obstbau	151
Welche Vögel sind durch das neue Vogelschutzgesetz geschützt?	152
Ein Apfelbauminvalide	161
Die Quitte	163
Noch einmal der Birnenabfall	164
Der Obstgenuß in der Kriegszeit	164
Vom Anbau der schwarzen Johannis- und Ahlbeeren	166
Unschöne Erinnerungen an eine schöne Sommerfrische	168
Der Pfirsich „Früher Alexander"	179
Was ist im Obstbau jetzt unbedingt notwendig?	181
Für unsere guten Freunde, die Meisen	185

Digitized by Google

Seite

Im Blumen- und Gemüsegarten.

Blumenstecklinge 119
Wie sollen unsere Hausfrauen die Bohnen einmachen? 120
Tulpen und Tazetten 140
Gemüse für den Winter 141
Balkon- und Blumenbeetpflanzen zu durchwintern 154
Gemüse für die Armee 155
Der Zimmergarten im Winter 171
Winterschutz der Rosen 185
Im Pflanzenkeller 186

Vereins-Angelegenheiten.

Vollausschußsitzung vom 22. Nov. 1913 . . 7
Neuordnung der Gebäudebrandversicherung . 10
Monatsversammlung 27
Obstbaukurse 28
Obstbauwiederholungskurs für Baumwarter . 28
Berichtigung der Mitgliederliste 29
Hauptversammlung des Württ. Obstbauvereins 39
Rechenschaftsbericht des Ausschusses . . 43. 56
An die Vorstände der Bezirks- und Lokalobstbauvereine 44
Jahresrechnung des Württ. Obstbauvereins . 57
Vollausschußsitzung vom 6. April 1914 . . 28

Seite

Beiträge zu Wiederholungskursen 75
Vollausschußsitzung vom 15. Mai 1912 . . 135
Zur Oberamts- und Gemeindebaumwartfrage 89
Unsere Zentralvermittlungsstelle 90
Nachtrag zum Mitglieder-Verzeichnis . . . 121

Monats-Kalender.

Januar S. 11, Februar S. 29, März S. 44, April S. 58, Mai S. 75, Juni S. 91, Juli S. 108, August S. 123, September S. 142, Oktober S. 157, November S. 172, Dezember S. 187.

Schädlings-Kalender.

Januar S. 11, Februar S. 30, März S. 45, April S. 59, Mai S. 78, Juni S. 92, Juli S. 109, August S. 124, September S. 142, Oktober S. 159, November S. 173, Dezember 188.

Literatur.

Seite 30, 61, 78, 94, 110, 126, 142, 159.

Brief- und Fragekasten.

Seite 13, 31, 46, 62, 174, 188.

Kleine Mitteilungen.

Seite 14, 32, 63, 79, 94, 111, 126, 143, 160, 174.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Herausgegeben vom Verein

unter der Redaktion

von

Karl Gußmann.

Fünfunddreißigster Jahrgang 1915.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württemb. Obstbauvereins, E. V.
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1915.

Digitized by Google

Druck der Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 1. | Stuttgart, Januar. | 1915.

Zum neuen Jahr 1915.

Niemand von den Lebenden hat einen solchen Jahreswechsel erlebt. Wird Deutschland sein oder nicht sein? Das ist diesmal die Schicksalsfrage an der Jahreswende. Es wird sein! — rufen von Ost und West unsere Feldsoldaten herüber in die Heimat. Deutschland wird sein und wird größer sein denn zuvor! — Das sei das Gelöbnis derer daheim. Und jeder an seinem Platz, in seinem Beruf und Fach kann und muß daran mitschaffen. Was der Boden und die vom Boden erzeugten Güter in einer Zeit bedeuten, da das Reich von Feinden umschlossen und von der Außenwelt fast abgeschlossen ist, das hat schon der bisherige Verlauf gezeigt. Deutschland muß sich selbst ernähren und es kann sich selbst ernähren.

Zu den edelsten Erzeugnissen des deutschen Bodens gehört das deutsche Obst. Raum genug hat die deutsche Erde, um die Obstfrüchte zu erzeugen, die das deutsche Volk verzehrt, und um auch darin die Unabhängigkeit vom Ausland zu erreichen. Es ist vaterländische Pflicht, den deutschen Obstbau zu heben und zu fördern.

Draußen im Feld gelten die Schwaben etwas. Ihre mannhafte Tapferkeit trägt auch in diesem Krieg die Reichssturmfahne voran.

Wir daheim wollen vorangehen in Werken des Friedens und mehr als bisher ein Beispiel und Vorbild geben, wie der Obstbau eines Landes sein soll und was aus ihm zu machen ist zum allgemeinen Besten — uns zum Nutz', dem Feind zum Trutz!

Einladung zur Monatsversammlung.

Am **Donnerstag den 21. Januar 1915, abends 8 Uhr,** findet im **Blumensaal des Charlottenhofs** (Charlottenstraße) eine **Monatsversammlung** statt.

Tagesordnung: Referat des Vereinssekretärs Schaal über die bei eingehender Besichtigung vieler Privatobstgärten gemachten Wahrnehmungen; daran anschließend, Besprechung obstbaulicher Fragen.

Wir laden die Vereinsmitglieder und sonstige Obstbaufreunde hiezu freundlichst ein.

Stuttgart, den 2. Januar 1915.

Der Vorstand:
Fischer.

Digitized by Google

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Sonntag den 28. Februar d. J.** findet im **Bürgermuseum** (Langestr. 4) in Stuttgart eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** zu einer gemeinschaftlichen Besprechung verschiedener Fragen auf dem Gebiete des Obstbaus und zur Vorbereitung der Generalversammlung statt.

Diesen Beratungen schließt sich dann präzis 2 Uhr im gleichen Lokal die

Generalversammlung

an. Die Tagesordnung wird im Februarheft bekannt gegeben.

Stuttgart, Januar 1915.

Der Ausschuß.
Vorstand: Fischer.

I. Praktischer Obstbau.

Zu tief gesetzt!

„Zu tief gesetzte Bäume gedeihen schlecht," heißt es mit Recht in unserem „Württ. Obstbuch" (S. 76). Der Baum ist richtig gepflanzt, wenn er nach vollständigem Setzen der Grubenerde mit seinem Wurzelhals, bei Zwergunterlagen mit der Veredlungsstelle, genau mit der Bodenfläche in gleicher Höhe steht. Nur an heißen Abhängen, in Weinberglagen, in windigem Gelände mag man etwas tiefer pflanzen, da zu hoch gepflanzte Bäume dort nicht recht gedeihen wollen (wie man andererseits auf feuchten Wiesen höher pflanzen muß — Hügelpflanzung —). Das sind bekannte Regeln, die man sich aber bei jedem Obstbaumsatz wieder aufs neue ins Gedächtnis rufen soll. Denn zu tief gesetzte Bäume trifft man nur zu häufig. Um diesen Fehler zu merken, braucht man nicht etwa ein „Bodenschmecker" zu sein, der ähnlich wie der Wasserschmecker ins Erdreich hinein zu schmecken oder zu blicken vermag. Der Baum verrät's von selber, wenn er zu tief gepflanzt wurde. Welch' vielbeklagtes Uebel ist die Spitzendürre der Obstbäume! Da mögen freilich in den meisten Fällen ungünstige Bodenverhältnisse die Ursache bilden; aber es erleidet keinen Zweifel, daß recht oft gerade darin der Grund des Uebels zu suchen ist, daß der Baum zu tief gesetzt wurde. Namentlich in schwerem, bündigem, feuchtem Boden muß sich Gipfeldürre als Folge des zu tiefen Stands des Baumes fast mit Naturnotwendigkeit einstellen.

Ferner kann man zur Herbstzeit nicht selten die Beobachtung machen, daß manche Obstbäume überaus reichlichen Fruchtansatz zeigen und andere im gleichen Grundstück stehende Bäume nur sehr spärlichen Fruchtansatz aufweisen, trotzdem sie ebenso gut gedüngt und gepflegt wurden wie erstere. Was ist die Ursache dieser Unfruchtbarkeit, des auffallend schwachen Wachstums und des schlechten Gedeihens trotz guter Pflege? Bei genauerem Nachsehen findet man bald heraus, daß gerade auch solche Bäume viel zu tief im Boden stehen. In trockenerem, leichtdurchlassendem Sand- und Humusboden hat dieses Zutiefstehen für den betreffenden Obstbaum fast keinerlei nachteilige Folgen; in schweren, nassen Lehm- und Tonböden oder in solchen mit lehm- oder tonhaltigem, undurchlassendem Untergrund treten jedoch die obengenannten schlimmen Erscheinungen nur um so deutlicher zutage. In solchen Böden wollen zu tief gepflanzte Obstbäume niemals recht gedeihen; sie zeigen sehr geringes Wachstum und zeitigen nur wenige unansehnliche Früchte; sie fangen an zu kränkeln, und wenn nicht alsbald die Ursache dieses krankhaften Zustandes beseitigt wird, gehen die Bäume innerhalb weniger Jahre zugrunde. Man kann beim Umgraben um solche Obstbäume herum häufig die Beobachtung machen, daß ihr Wurzelhals 15—20, ja sogar 25—30 cm tief im Boden steckt, während dieser Wurzelhals doch nur etwa handbreit unter der Erdoberfläche liegen soll! In trockenem, steinigem Boden, wie schon erwähnt, auf Bergeshöhe oder an steilen

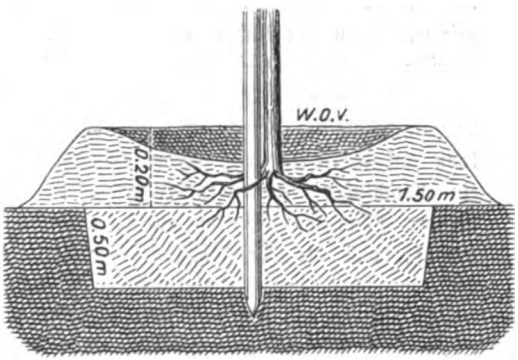
Digitized by Google

Halden dürfen natürlich die Obstbäume etwas tiefer stehen, ohne daß dies für sie von Nachteil ist.

In all den Fällen, wo Obstbäume wegen Zutiefstehens schlecht gedeihen und unfruchtbar sind oder Spitzendürre bekommen, bringt nur die Beseitigung der Ursache, also das Bloßlegen von Wurzelhals und Wurzeln, das Befreien der Wurzeln von der auf ihnen lastenden, zu schweren Bodenschicht für die betreffenden Obstbäume dauernde Besserung. Zu dem Zwecke hebt man (wie das in der „Schweiz. Obst- u. Gartenbau-Ztg." zutreffend angegeben wird) auf Ackerland im Umkreis von 2—3 m vom Stamm entfernt die ganze oberste Bodenschicht ab, bis der Stamm kaum noch 8—10 cm tief im Boden steht und die Wurzeln zu äußerst unter der Baumkrone nur noch etwa 15—20 cm im Boden liegen. Nach außen wird nun der entstandene Ringgraben schön abgeflacht, damit man ungehindert unter den Bäumen durchgehen und mit Pflug, Egge, Mähmaschine ꝛc. gut durchkommen kann. Bei zu tief stehenden Obstbäumen auf Wiesland hebt man zuerst mit Spaten und Hacke etwa 5—7 cm tief den Rasen ab und legt ihn beiseite und hebt alsdann so tief als erforderlich die Erde unter den Bäumen ab, worauf man den Rasen wieder schön ansetzt, hierauf gut antritt und zuletzt reichlich begießt. Wegen der nötig werdenden Abflachung und Verebnung nach außen muß der Rasen immer etwas weiter hinaus abgedeckt werden, als bloß bis zum Umkreis (Peripherie) der Baumkrone. Die ausgehobene Erde wird entweder auf dem übrigen Grundstück gleichmäßig dünn verteilt und etwaige Vertiefungen damit aufgefüllt, oder auch auf Wiesland zur Herstellung von Kompostdünger verwendet.

Den bloßgelegten Teil des Baumstamms bestreicht man zum Schutze gegen Austrocknung, Hasenfraß oder sonstige Beschädigungen mit einer aus Lehm, Kuhkot und Kalkmilch hergestellten Baumsalbe. Auf Wiesland, wo voraussichtlich jahrzehntelang nicht geackert wird, darf man den Stamm bis zum Wurzelhals bloßlegen und eine kaum 12—15 cm tiefe Erdschicht über den Wurzeln belassen.

Es empfiehlt sich sehr, gleichzeitig mit dieser Arbeit eine Düngung der betreffenden Obstbäume



Richtig angelegte Baumscheibe.

vorzunehmen, und zwar düngt man ältere Obstbäume am vorteilhaftesten mit guter Holzasche, Stallmist und Kompostdünger, jüngere mit guter, vergorener Gülle.

Die Gipfeldürre wird verschwinden und die Unfruchtbarkeit wird sich in regelmäßige Erträge umwandeln.

Noch besser natürlich wie überall und immer: Vorbeugung! Und diese Vorbeugung besteht darin, daß man den Baum gleich richtig pflanzt, wie wir das nach dem „Württ. Obstbuch" zu Anfang angegeben haben und wie dies aus unserer Abbildung ersichtlich ist.

Ganz junge, erst vor kurzer Zeit gesetzte Obstbäume werden, falls sie zu tief gepflanzt wurden, am besten gleich wieder ausgegraben und dann richtig d. h. oberflächiger gepflanzt.

Alle Mühe und Arbeit lohnt sich reichlich. —

Zu demselben Gegenstand wird von einem Mann der Erfahrung in dem oben erwähnten Blatt u. a. geschrieben: Ich habe schon die Beobachtung gemacht, daß mindestens 70 Prozent aller Mißerfolge auf zu tiefes Pflanzen zurückzuführen sind. Wo schließlich gute Abzugsverhältnisse vorhanden sind, rächen sich solche Sünden nicht so schnell; wehe aber unsern Pfleglingen, die mit ihrem jungen Wurzelwerk „tief unter der Erde", vielleicht noch im Grundwasser zu vegetieren verurteilt sind, wo jeder Luftzutritt ausgeschlossen ist! Ohne diesen ist bekanntlich den Wurzeln eine vollständige Zersetzung und Verarbeitung der nährenden Bodenbestandteile sehr erschwert und das Wachstum des Baumes gerät

Digitized by Google

bald in Stockung. Vielfach äußert ein zu tief gesetzter Baum sein Mißbehagen auch durch eine Masse Wurzelschosse, die selbstredend nur auf Kosten des edlen Teiles so üppig gedeihen; besonders bei auf Wildling veredelten. Bei Pyramiden kann auf die Dauer ein solches Mißverhältnis ein allmähliches Ersticken zur Folge haben. Um bei der Pflanzung sicher zu gehen, achte man darauf, daß die Veredlungsstelle mindestens 10 cm über der Erdoberfläche zu stehen kommt. Durch das Einschlämmen setzt sich der Baum noch so stark, daß die Wurzeln nachher die richtige Lage gewonnen haben. Man beachte übrigens nur die Bäume aus der Baumschule recht genau, und man wird gleich sicher sein, wie hoch gesetzt werden muß. Ich will noch bemerken, daß ein Baum wegen zu hohen Setzens im ebenen Land nicht leicht zugrunde geht, selbst wenn die obersten Wurzeln beinahe freiliegen. —

Man möge nun bei der nahenden Frühjahrspflanzzeit sich das im Vorstehenden Ausgeführte merken und — nicht zu tief pflanzen!

Pflanzet Obstbäume!

Das Kriegsjahr 1914 hat uns den Wert der Obsternten richtig einschätzen gelehrt. Stiefmütterliche Behandlung dieses Zweigs der Landwirtschaft und des Gartenbaus — das ist nicht zu viel gesagt, wenn wir die bisherige Art und Weise des Obstbaubetriebs kritisch betrachten. Viel planloses Pflanzen, mannigfache Vernachlässigung der bestehenden tragbaren Pflanzungen in bezug auf Pflege und Düngung und ungenügendes Zusammenarbeiten der im Obstbau tätigen Behörden und Körperschaften — Brachliegenlassen so manchen, für Obsterzeugung geeigneten Stücks Landes! Alle diese Sünden sind uns jetzt mehr wie je zuvor zum Bewußtsein gekommen. Glücklicherweise war das Jahr 1914 ein ertragreiches. Es ist ja kaum auszudenken, wie wir heute stünden, wenn wir die hunderttausende Zentner Obst im Lande zur Volksernährung nicht gehabt hätten. Wie freudig nahmen die zurückkehrenden Verwundeten die reichen Gaben frischen schmackhaften Obstes im Schwabenland entgegen! Und trotzdem ist noch ein großer Teil Most- und Tafelobst von auswärts zugeführt worden: aus der Schweiz 696 Wagen, aus Italien 231, Oesterreich-Ungarn 91, Holland 3, aus den übrigen deutschen Gebieten 237 Wagen, im Durchschnitt von je 200 Zentner Ladung. Dabei haben sich die Verbraucher auf das Allernotwendigste beschränkt!

Ob wir im nächsten Jahr eine Ernte haben werden, ist noch unsicher. Die Vorräte in Rohobst, Konservenobst oder Most reichen kaum bis zur nächsten Ernte. Was muß daraus also für ein Schluß gezogen werden? Wir erzeugen viel zu wenig Obst im eigenen Land! Selbst die reichste Ernte ist bei dem jetzigen Baumbestand und bei der ungenügenden Sorgfalt für die Pflanzungen nicht imstand, den Bedarf an Obst für ein einziges Jahr, geschweige denn für eintretende Fehljahre zu decken. Bisher hat es ja Gott sei Dank nicht an Geld gefehlt, um den Ausfall mit fremdem Obst zu ersetzen. Aber dieses Geld wanderte zum weitaus größten Teil ins Ausland, nach Frankreich, das uns jetzt Gewehrkugeln und Granaten dafür zurückschickt.

Deckung des eigenen Bedarfs, unabhängig vom Ausland, das muß künftig unsere Losung sein! Wir können dieses Ziel erreichen, wenn wir ernstlich wollen. An uns, die wir in friedlicher Ruhe, beschützt durch unser ausgezeichnetes, tapferes Heer, unsere wirtschaftlichen Arbeiten ungestört verrichten können, ist es, mit aller Energie auf dieses Ziel hinzuarbeiten. Und zwar gleich, ohne langes Besinnen. Unsere Brüder, Väter, Söhne sollen bei ihrer Rückkehr aus dem Feldzug erkennen, daß auch wir nicht müßig gestanden, sondern den wirtschaftlichen Kampf energisch aufgenommen haben. Was wir Obstbautreibende zu tun haben, das ist unsern Mitgliedern oft genug in Wort und Schrift gesagt worden. Wer heute noch abseits steht und den Wert einer solch großen Vereinigung, wie der Württ. Obstbauverein es ist, nicht anerkennt, dem ist nicht zu helfen. Stehen wir deshalb heute fester denn je zusammen und nehmen uns ernstlich vor, alles was wir gelernt haben, in die Tat umzusetzen und so durch unser Beispiel auch dort zu wirken, wo bisher Worte nichts vermocht haben.

Digitized by Google

Die Frühlingspflanzzeit naht heran. Die Baumschulen stehen voll der schönsten Bäume, weil das Herbstgeschäft sehr unter der Kriegslage zu leiden hatte. Nicht erst im März sollen die Bäume bestellt werden, nein jetzt im Januar, damit man nicht die letzten bekommt. Während des Winters hat man Zeit, seinen Bepflanzungsplan nach dem Württ. Obstbuch zurechtzulegen; man kann sich, falls die eine Baumschule die gewünschten Sorten nicht liefern kann, noch an andere Geschäfte wenden und ist nicht gezwungen, im letzten Augenblick jeden angebotenen Ersatz zu nehmen. Diejenigen Obstzüchter, die auf den „Baummarkt" warten, um dort ihren Bedarf zu decken, zählen glücklicherweise immer mehr zu den Ausnahmen.

Nicht nur dem Einzelnen fällt die Pflicht zu, sachgemäß jeden verfügbaren und passenden Platz mit Obstbäumen zu bepflanzen, diese zu pflegen und zu düngen. Die Gemeinden, Straßenbauinspektionen, Eisenbahnverwaltungen sollten ernstlich daran gehen, das ihnen unterstellte Gebiet durch Sachverständige daraufhin in Augenschein nehmen zu lassen, ob 1. die vorhandenen Obstbaumbestände sich in guter Pflege befinden, und 2. ob nicht da und dort noch ein Wegrand, ein Bahndamm, eine Weide usw. vorteilhaft mit Obst bepflanzt werden könnte. Gewiß finden sich noch unzählige derartige Plätze. Also frisch ans Werk: **pflanzet Obstbäume!** Pflanzt die richtigen Sorten, pflanzt die besten Bäume, pflanzt sie richtig in gut vorbereitetes Land und pflegt sie später, damit unsere Kinder einst von uns sagen können: unsere Vorfahren haben im Weltkriegsjahr an die Zukunft gedacht und dem schwäbischen Obstbau ein Denkmal gesetzt!

G. Schaal.

Nachstehende Baumschulbesitzer haben mit dem Württ. Obstbauverein das Kontrollverhältnis (s. Heft 1, Obstbau 1912) eingegangen:

A. Neckarkreis.

Abel, J. H., Heilbronn.
Aldinger, Wilhelm, Feuerbach.
Bantlin, P., Birkach b. Stuttgart.
Brecht, Julius, Ditzingen.
Dederer, Ernst, Feuerbach.
Eichhorn, G., Ludwigsburg.
Freihofer, Wilh., Tamm OA. Ludwigsburg.
Greiner, Fr., Vaihingen a. F.
Haag, Friedrich, Degerloch.
Haid, Karl, Vaihingen a. F.
Hartmann, D., Hedelfingen.
Heermann, Wilhelm, Cannstatt.
Jeutter, Oberamtsbaumwart, Korntal.
Kayser, E., Hegnach b. Waiblingen.
Klenk, Karl, Mittelschöntal b. Backnang.
Kling, Peter, Zuffenhausen.
Köhler, Karl, Affaltrach.
Krug, Robert, Weilderstadt.
Mauk, Karl, Heilbronn.
Mayer, Ernst, Cannstatt.
Müller, Leonhard, Feuerbach.
Pfau, A., Weinsberg.
Rall, Chr., Neckarsulm.
Roll, L., Backnang.
Schächterle, Heinrich, Cannstatt.
Schlenker, Karl, Stuttgart.
Schmidt, Hans, Vaihingen a. F.
Schmidt, Chr., Kirchheim a. N.
Schweizer, Wilhelm, Oeffingen OA. Cannstatt.
Treiber, Gustav, Sillenbuch b. Stuttgart.

B. Schwarzwaldkreis.

Blocher, Christ., Gundelshausen OA. Sulz.
Hofherr, Fr., Kuppingen OA. Herrenberg.
Otto, Emanuel, Nürtingen.
Pfänder, J., Beuren OA. Nürtingen.
Pomologisches Institut, Reutlingen.
Raaf, Julius, Nagold.
Rall, W., Eningen u. A.
Rau, W., Birkenfeld OA. Neuenbürg.
Späth, Chr., Hopfau OA. Sulz.
Treiber, E., Neunthausen OA. Sulz.
Weckler, Konrad, Reutlingen.
Weiß, Erich, Ottenhausen OA. Neuenbürg.

C. Jagstkreis.

Koppenhöfer & Vogg, Neuenstein.
Megerle, Friedrich, Neuenstein.
Schleicher, J., Ilshofen.
Seeger, M., Chausseehaus b. Gaildorf.
Ulshöfer, Fr., Edelfingen OA. Mergentheim.
Waller, Friedrich, Hall.

D. Donaukreis.

Armbruster, Christ., Bissingen a. T.
Binter, P., Ravensburg.
Ellwanger, Felix, Fischbach OA. Biberach.
Herrmann, U., Ulm a. D.
Igel, Friedrich, Tettnang.
Sailer, Joh. Gg., Binzwangen OA. Riedlingen.
Sailer, Ferdinand, Riedlingen a. D.
Scherer, B., Albeck OA. Ulm.
Ulmer, Gebrüder, Weilheim u. T.
Fürstlich Zeil'sche Baumschulen, Unterzeil.

Digitized by Google

Wir wiederholen hier den schon im Oktoberheft 1912 S. 147 zum Ausdruck gebrachten Wunsch, daß alle Obstbauinteressenten, speziell auch alle Vereinigungen, nur noch von Kontrollfirmen Bäume beziehen sollen.

Zwei Obstausstellungen.

„Oh! Was hätten wir in diesem Jahr eine schöne Obstausstellung veranstalten können, wie waren unsere Früchte diesmal so ganz besonders vollkommen ausgebildet! Und da muß dieser unselige Krieg dazwischen kommen!" Diesen Ausspruch hört man landauf landab. Sehr viele Obstbauvereine hatten schon mit Spannung der Flugschrift des W. O. V.: „Die neue Ausstellungsordnung" entgegengesehen. Sie ist zwar gedruckt, auch im „Anhang" unseres neuen Obstbuchs untergebracht, aber praktische Verwendung konnte sie leider bisher kaum irgendwo finden. Mit Recht durften wir uns von dem diesjährigen Erntesegen in Tafelobst schöne Einnahmen versprechen. Norddeutschland, als Abnehmer für seine Ware, hatte meist geringe Ernte. Die Ausstellungen in Verbindung mit Obstmärkten sollten uns die Wege bahnen.

Es kam anders. Der Krieg hat die verfügbaren Geldmittel anderswohin gelenkt. Jeder Wohlhabende kaufte nur soviel, als notwendig war, um seinen dringendsten Bedarf zu decken. Unsere schönen Tafelfrüchte fanden im Handel nicht die entsprechende Würdigung. Die Marktberichte meldeten andauernd „geringe Kauflust". Die geplanten Ausstellungen unterblieben selbstredend unter diesen Umständen ebenfalls.

Um so freudiger begrüßte der Ausschuß in den letzten Tagen die Einladungen zu zwei in ihrem Wesen und Aufbau ganz verschiedenen Obstausstellungen. Der Direktor des Pomolog. Instituts in Reutlingen, Oek.-Rat Lucas, lud zur Besichtigung seines aufgestellten Apfel- und Birnensortiments ein, Domänepächter Albinger-Burgholzhof zur Besichtigung seiner Verkaufsausstellung. Die erstere Ausstellung verkörperte ein Lehr- und Anschauungsmaterial, wie man es in Deutschland in gleicher Echtheit wohl kaum zum zweitenmal antrifft, die letztere den landwirtschaftlichen Obstbau, wie er vorbildlicher kaum gezeigt werden kann.

Diejenigen Herren vom Ausschuß, die der Einladung gefolgt waren, erinnern sich heute dankbar der genußreichen, sachlich lehrreichen Stunden in Reutlingen und auf dem Burgholzhof in Cannstatt. Ich habe das Vergnügen gehabt, mit von der Partie sein zu dürfen, und die Dankbarkeit hiefür drückt mir heute die Feder in die Hand zur Berichterstattung.

Wie oft schon seit dem Jahr 1882 habe ich die Kollektion im Pomologischen Institut, meiner Lehrstelle, zu sehen bekommen, wie sie alljährlich im „Hörsaal" aufgestellt wird! Ich kann mich nicht erinnern, jemals die Früchte in gleichschöner Ausbildung gesehen zu haben. Ob die 1914er Witterung an diesem Umstand schuld war, ob die Ausbeute aus den in den letzten Jahren neuangelegten Muttergärten dem Sortiment das Gepräge gegeben hat, oder ob besonders sorgfältige Pflege und Düngung so qualitätverbessernd gewirkt haben, kann ich nicht beurteilen, die Tatsache genügte mir.

Im Zeitalter des raschen Erwerbs tritt die Pomologie, die Sortenkunde, oft genug in den Hintergrund. Sie war ehemals die Grundlage, auf der sich der rationelle Erwerbsobstbau aufbauen konnte und nur zu oft erinnert man sich vergangener Wohltaten ungern. Viele der früher in überreichem Maße verbreitet gewesenen Obstsorten spuken auch heute noch in den älteren Obstgärten. Diese Sorten kommen in unserer Geschäftsstube recht häufig wieder in Erscheinung, wir sollen sie „bestimmen". Das ist aber nicht immer leicht, besonders wenn man die eine oder andere lange nicht zu Gesicht bekommen hat. Man packt also alles „Unbestimmte" zusammen, fährt damit nach erfolgter Einladung nach Reutlingen, sucht sich unter stets bereitwilliger Unterstützung von Herrn Oekonomierat Lucas und Freund Görlich an Hand des systematisch aufgestellten Sortiments und der vorhandenen vorzüglichen Literatur zurechtzufinden und kann so manchem Gartenbesitzer eine Freude mit Benennung seiner Sorten machen. Solche Tage zählen für den Pomologen, den Obstbaumenschen, zu den wahrhaft glücklichen. Das auf-

Digitized by Google

gestellte Sortiment war nicht nur in der Ausbildung der Früchte vollkommen, sondern auch in bezug auf Reichhaltigkeit, unter Zugrundlegung des Reutlinger Katalogs, fast lückenlos. Zahlreiche Besucher von nah und fern haben sich die Gelegenheit nicht entgehen lassen, ihre Kenntnisse zu bereichern oder auch nur im Genuß des Anblicks der vielen schönen Früchte zu schwelgen. Ich möchte nicht versäumen, die Gartenbesitzer darauf aufmerksam zu machen, daß ihnen zu Vergleichszwecken — besonders bei noch wenig bekannten und oft falsch gelieferten Neuheiten wichtig! — jederzeit einige Früchte der sie interessierenden Sorten zu mäßigen Preisen wohlverpackt zugeschickt werden.

Die Ausstellung auf dem Burgholzhof war in ihrer Art ebenso sehenswert. Herr Gustav Aldinger war in weiteren Obstbaukreisen längst als strebsamer Obstzüchter in rein landwirtschaftlichem Sinn bekannt. Die Früchte seiner jahrelangen zielbewußten Tätigkeit fängt er aber jetzt erst an zu genießen. Es hat vieler langjähriger Versuche bedurft, ehe er sich Klarheit darüber verschafft hatte, was auf seinem Boden, in seiner Lage, mit wirklichem Gewinn angebaut werden kann. Wenig Sorten und von jeder größere Mengen tadellos reiner Früchte, das war das Ziel und nach dem dort Gesehenen ist Herr Aldinger diesem Ziel sehr nahe. Boskoop, Goldparmäne, Baumanns, Landsberger Renette, das waren die herrschenden Sorten, alles andere verschwand dagegen. Zur Deckung der Nachfrage eines Großstadtpublikums sind ja mehr Sorten mit aufeinanderfolgender Reifezeit nötig. Auch diese waren in Croncels, Hawthornden, Champagner-Renette, Bohnapfel und anderen vorhanden, ebenso hervorragende Neuheiten wie Lanes Prinz Albert und Ontario. Aber das Hauptlager rekrutierte sich aus den vier obengenannten, hier besonders gut gedeihenden Hauptsorten. An den Früchten sollt ihr sie erkennen! Nicht nur die Bäume an sich, sondern insbesondere die Erfolge einer zielbewußten Obstzucht. Was für Mengen herrlicher Früchte bekamen wir hier zu sehen! Tadellos gepflückt, peinlich sortiert in I. und II. Qualität, alles in württembergischen Obstkisten verpackt; die II. Qualität vielleicht schöner, als man an vielen anderen Plätzen die I. Auslese bekommt. Und in welcher Frische präsentierten sich jetzt im November noch Croncels und Hawthornden! Auch ein Erfolg reiflichen Nachdenkens und ökonomischer Berechnung! Herr Aldinger erntet seine Früchte direkt vom Baum in Kisten nach vorheriger peinlicher Sortierung und stellt sie im Freien unter Dach so lange wie möglich (d. h. bis Frosteintritt) auf. Ein nachahmenswertes und sehr einfaches Verfahren. Bei keiner anderen Aufbewahrungsart können die Früchte diese Frische und diese Färbung erreichen. Birnen waren nicht stark vertreten. Aepfel gedeihen vorzüglich. Also eine weitere Erfahrung: auf ausgesprochenem Apfelboden soll man nur Aepfel ziehen. Im Stuttgarter Talkessel, in allen geschützten Weinbergslagen gedeihen Birnen besser, dort sollte man dementsprechend auch vorwiegend Birnen ziehen. „Eines schickt sich nicht für Alle", und nur der Landwirt wird klingende Erfolge in der Obstzucht aufzuweisen haben, der die auf seinem Boden am besten gedeihende Obstart zieht.

Ueber sein besonderes Verfahren, vorzüglichen Apfelwein herzustellen, wird Herr Aldinger vielleicht selbst die Freundlichkeit haben, gelegentlich zu Nutz und Frommen so mancher Mostpantscher zu berichten. Was wir bei Besichtigung der Kellereien hier zu kosten bekamen, verdient wirklich den Namen Wein. Schade, daß wir kein Vergleichsprodukt nach dem im Oktoberheft angegebenen Rezept zur Hand hatten — aber besser so — wir hätten uns einen Genuß verdorben! Ich bin keine Weinzunge, selbst dem Most gegenüber ein Schwächling, ganz meine Reutlinger Abstammung verleugnend; aber die Aldingerschen Obstsäfte und Obstweine sind Tafelgetränke, während mir ein aus 3 Zentner Obst hergestellter Eimer Most (s. Heft 10 S. 158) nach meiner Ansicht höchstens für gefangene Russen und Engländer angebracht erscheint.

Wir haben trotz der unglücklichen Zeitverhältnisse das Vergnügen gehabt, zwei Obstausstellungen besichtigen zu dürfen, die uns mehr Freude gemacht haben, als manche große Bezirksausstellung in früheren Jahren.

Den 19. Novbr. 1914. G. Schaal.

Digitized by Google

Der Obstbau vor 250 Jahren.

(Nachdruck verboten.)

Aus: Der Baum- und Obstgarten.

Von Wolfgang Jacob Dümler, Nürnberg 1664.

(Fortsetzung.)

Das 4. Capitel.

Von Wert und Pflegung der Bäume.

1. Wie man dieselben tungen.
2. Anpfählen.
3. Hacken.
4. Schaben.
5. Schneiden.
6. Ihnen lassen und
7. Sie begießen soll.

I.

Wo die Gärten mit dem Pflug gebauert / oder / mit dem Grabscheit herum geworfen werden / da ist das sonderbare Tungen der Bäume unnötig; dieweil derselbe Grund / ohne das zur Frucht getunget wird. Aber in denen Baumgärten so einen Wasen haben / da muß nicht allein / mit dem Karst und Hauen / um die Bäume gegraben und gehacket / der Wasen hinweg getan / das Erdreich lucker gemachet / sondern auch dieselben auf den Wasen getunget werden.

Es soll aber das Baum-tungen / nicht im Frühling / sondern im Herbst / um Allerheiligen / oder um Martini geschehen; Es ist auch um Andreae noch Zeit / wann anderst das Erdreich noch nicht zugefroren ist. Nutzlich ist es auch / wann man den zunehmenden Mond beobachtet / und folgender Gestalt verähret. Nach deß Beschaffenheit / gräbet man zwey / drey oder vier Schuh breit rings um den Baum herum / ziehet das Erdreich heraus / thut Wasen und Stein beyseits und giebt genaue Achtung / daß die Wurtzel nicht entblösset / noch die klein Lebens Wurtzelein / so den Safft an sich ziehen / nicht verletzet werden / sondern ein paar Finger dick mit Erden bedecket bleiben. Dann es läßt sich nicht thun / daß man die Tungung blos auf die Wurtzel thue / weil sie davon schimlen und anbrüchig werden / auch dannenhero Würmer wachsen / welche die Wurtzeln durchnagen und verderben.

Wann nun ein Baum besagter massen umgraben / und zu den Wurtzeln gelüfftet worden; so schüttet man den Mist um den Baum / doch also / daß der Stamm damit nicht berührt werde / sondern etwas davon. Nachmals wird die ausgezogene Erde / über den Mist gedecket / und der ausgeworffene Wasen zu hauff geschüttet / welcher nach einer Jahrs frist / weil er in dessen gefaulet / zur Tungung gebrauchet werden kan.

Der hiezu tauglichst Mist / ist der wohlerfaulte Rindermist; Ingleichen Horn / Schaft / und Geis-Mist / sind hierzu auch nicht unthunlich; Roßmist aber / wie auch Tauben und Hünerkoth ist zu brandig / dörret aus; gleicher Gestalt soll leichtlich kein Schweinmist zur Baum-Tungung gebraucht werden.

Wo bey auch diß zugedencken: Solche Tungung seye den jungen Bäumen nützlich und ersprießlich. Dann die Bäume werden dadurch beedes im Wachstum und Frucht gestärcket; Die erstarckten und alten Bäume / hilfft es nicht gar viel / dann man mit solcher Tungung und Umgrabung / zu dem kleinen Gewürtz / oder zarten Lebens-Würtzelein nicht gelangen kan / da doch dieselben bey den jungen Bäumen nahe am Stämmer sind. Zwar etliche sind der Meinung: Es könne in etwas den alten Bäumen geholffen werden: wenn man nach Allerheiligen über den Wurtzeln um den Stämmer aufgräbet / jedoch / daß die Wurtzeln unentblößt bleiben / den erfaulten Rindermist darauf thut / und so lang offen lässet / biß man merckt / daß es zugefrieren will / alsdann ist es Zeit / daß man den Auswurff wieder ein und über den Mist ziehet / aber man lässet hierinnen einem jeden seine Gedanken. Diß ist nützlich und nothwendig; daß man der umhackten und getungten Bäume fleißig warnehme / nicht allein im Herbst solche Arbeit fleißig verrichte / sondern auch im Frühling und Sommer fleißig Achtung habe / daß das Gras nicht überhand nehme; darum ist rathsam / daß so wol im Frühling / als im Sommer / das gehackte Räumlein / säuberlich aufgelüfftet / das Erdreich mit etwas frischem Grund vermischet / und also dem Graswachs gewehret werde. Wo die Bäume alt sind / und im Wasen stehen / kan allerley Gattung / auch Roßmist zur Tun-

Digitized by Google

gung gebraucht werden. Dann es wird solcher nur auf dem Wasen / im Herbst vor Eintritt deß Winters außgestreuet / dadurch wird nicht allein dem Wasen / sondern auch den Bäumen geholffen. Wie nun die Umhackung den jungen Bäumen nutzlich ist / also ist die Tungung aufs Gras den alten Bäumen fürträglich / und kan ohne schaden hitziger Mist gebraucht werden. Der Küh-adel ist auch zur Baumtungung beförderlich / daß man denselben auffänget / und um die Bäume schütte / jedoch / daß man nicht zu viel thue / nur zu Zeiten / sonderlich bey jungen Bäumen / so bald man mercket / daß im Frühling die Wärme wil angehen / sol man nachlassen / bey den alten mag man etwas längers fortfahren. Mit Schwein-adel kan auch schadhafften Bäumen geholffen werden / jedoch mit Fleiß / daß man damit nicht zu viel thue / sondern nur zu Zeiten / denselben anschütte; Es sollen auch die Früchte / davon desto länger am Baum bleiben. Man kan auch mit Tauben und Hüner-Mist / ingleichen mit Aschen / vor dem Schnee den Garten bestreuen / so wird dadurch aller Unflath verzehret / und dargegen ein schöner Wasen herfür gebracht. Was etliche von den Widder- Geiß- und Bockhörnern / auch von den Rindsklauen melden; so dieselben um den Stammen mit den Holen-Ort eingeschlagen oder eingestecket werden / das ist / von jungen Bäumen zu verstehen. Dann solche Hörner und Klauen ziehen nicht allein die Feuchtigkeit an sich / und theilen dieselbe allgemach den jungen Stämmlein mit; sondern mit ihrer Fäulung tungen sie gar wol.

Alles dessen haben wir gewissen Grund in dieser Regul: Das Tungen der Bäume / hat seine gewisse Zeit / im Herbst; dann davon bringet die Winterfeuchte den Bäumen großen Nutzen.

2. Die ersten Zweige oder Schoß wachsen zwar über sich in die Höhe / aber sie werden nicht gerade / weil sie von dem Wind bald hie / bald dorthin gebogen werden; Daher werden sie krum und unartig / ob man sich schon ausschneidet / und mit den Händen zum geraden und richtigen Wachstum leitet / so kan er doch nicht richtig gemachet werden / dann sobald man die Hände davon thut / krümmet er sich nach seiner vorigen Unart. Dann nun ein Baum gerad aufwachse / einen feinen und gleichen Stamm überkomme / auch wider den Wind gesichert seye / ist notwendig / daß man denselben anpfähle und anbinde. Die Anbindung aber kan auf zweyerlei Weise geschehen.

Erstlich / wird ein Pfahl / sechs oder sieben Schuh lang zum Baum gesteckt / dazu man bevor mit einem eisernen Stößel lochet / wan nun der Pfahl vest gemachet worden / so bindet man den Stämmer daran mit Weidenbändern. Damit aber die zarte Rinden / an den jungen Stämmer / mit den Bändern nicht zerschnitten / und der Stamm nicht schadhafft werde / ist fürträglich / daß man eine Schelffe von einem andern Baum / oder ein Büschelein Gras / oder Müs / zwischen das Band und den Stämmer stecke / so wird das einschneiden verhindert / und schaden abgewendet. Zu diesem anbinden / gehören frische eichene oder fichtene Pfähle / welche in gutem Wedel / nemlich / drey Tage vor dem Neumond / gehauen / und zeitlich geschelet worden / damit sie unverfaulet / zwey oder drey Jahr thauren mögen.

Die andere Weise der Anbindung ist also bewand und beschaffen: Etwa einen Werckschuh weit / vom Stämmer und nicht darunter / wird ein Pfahl gegen der Sonnen Niedergang eingeschlagen oder vest eingestecket / also / daß derselbige sich ein wenig gegen dem Westwind neiget / und demselben / so den Bäumen den größten Schaden thut / in dem er sie gegen Osten (Aufgang) beuget / widerstehe. Das Anbinden / woran am meisten gelegen / geschieht mit einem guten langen Strohband / solches wird zuoberst am Stämmer / gleich unter oder an den Aesten um den Stämmer herum geschlagen / und wie ein Strick / biß an den Pfahl zusamm gedrehet; Alsdann / wann nur das Band nach dem Handgriff recht gemachet ist / wird es an den Pfahl vest geknüpffet. Solch Gebänd / thauret aufs wenigste zwy Jahr. Würde aber dasselbe von einem Windsturm zerrissen / so muß alsbald besagter maßen / ein anders gemachet werden. Solcher Gestalt wird der Baum so schön und gerad wachsen / daß es eine Lust zusehen. Dieses Anbindens gebrauchet man sich so lang / biß

Digitized by Google

der Stämmer so fern erstarcket / daß er dem Wind bevorstehen kan.

3. Vom Hacken und Entraumung der Bäume / ist allbereit im Anfang dieses Capitels Num. 1 beym tungen Meldung geschehen / und könnte man es gar wol / bey selbigen Bericht verbleiben lassen. Jedoch weil die Baumzichter und Baumgärtner hierüber unterschiedliche Meinungen haben; Als wollen wir dieses Orts / bei sothaner Gelegenheit / auch unser Gutachten entdecken. Sagen demnach: das Hacken und Entraumen ist fürnehmlich den jungen Bäumen nutz / weil deroselben Safftwürtzelein / noch hoch liegen / und durch das Aufraumen zu denselben gelüfftet / auch dem Gras / sonderlich den Quecken / so den meisten Safft / den Bäumen entziehen / gewehret wird. Es dienet auch das Entraumen darzu / daß die Bäume für Müs verwahret / desto gesunder bleiben / stärker in die Höhe schießen / und an den untern Aesten destoweniger Wasserschüsse treiben / über diß wird auch mit solchen Hacken / der Baumbrute gewehret / dann wann ein Baum allbereit etliche Jahr getragen / so bekommen desselben Hauptwurtzeln unter der Erden / knoten / welche man Baumbrut nennet / und viel Schosse / neben und mit einander über sich treiben / und dem Baum mercklich den Safft entziehen / wann man nun im Hacken der gleichen Brut gewaar nimmt / so schneidet man sie mit einem Hepmesser / von der Wurtzel aufs gnäuste ab / reibet säuberlich den Schnitt mit Erdreich / dadurch wird der Safft / dem Stämmer zugewandt / und der gantze Baum bei Gesundheit erhalten.

Wegen der alten Bäume ist das Hacken und Entraumen nicht so nothwendig / als wegen der jungen /: Doch aber wann man auch Baumbrute an denselben vermercket / ist es nicht tunlich / daß man mit der Hauen / dem Wasen gleich / dieselbe hinweg haue / weil auf solche Weise der Brute nicht gesteuret; sondern in den Nebenschossen gemehret wird; sondern man muß mit der Hauen auflücken und graben / biß man an die Wurtzel kommet; alsdann / wie vorgemeldet / dieselbe / mit dem Baum-Messer säuberlich abschneiden / den Schnitt mit Erdreich bereiben / und die Lucken wieder zufüllen. Den alten Bäumen ist das beste Mittel / daß man guten feisten Mist / so weit sich deren Trauf erstrecket / auf dem Wege ausbreite / und daß man solches / jährlich im Herbst / oder doch alle zwey oder drey Jahr thue; so wird man befinden / daß die Bäume / schön sauber / gesund und ohne Gemües bleiben / oder wo sie je mit Mües überwachsen / jedoch dasselbe von sich werffen und fallen lassen.

Es soll aber das Hacken der Bäume aufs wenigste zweymal im Jahr / im Herbst und Frühling / oder dreymal im Jahr / um Martini / im Martio und Junio / doch allezeit im abnehmenden Mond geschehen. Das Brut-abschneiden wird am bequemsten zur Frühlings-Zeit / im Martio / verrichtet.

Vor alters hat man die Baumwurtzeln / zu gewissen Zeiten aufgespalten / und Steinlein in die Ritze oder Spälte geleget / damit sie also offen geblieben / und sich also die Wurtzeln wegen erlittener Wärme oder Dörre erquicken möchten. Noch heutiges Tags / werden von etlichen Gärtnern / die Bäume biß auf die Wurtzeln geöffnet / und den ganzen Winter über offen gelassen / damit die Wurtzeln desto mehr Winterfeuchte überkommen; was aber davon zu halten / kan aus dem zuvor angeführten Bericht erachtet werden / dann die Erfahrung hats bewähret / das Hacken und Tungen den Bäumen am fürträglichsten seye; dabey lassen wir es bewenden. (Forts. folgt.)

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Das Versetzen der Topfpflanzen.

Mit dem ersten Frühjahr, wenn sich das Wachstum wieder regt, kommt auch die Zeit zum Umpflanzen oder Verpflanzen oder Versetzen der Topfpflanzen und namentlich unseren verehrten Leserinnen werden, denken wir, einige Winke dazu nicht unwillkommen sein, wiewohl sie nichts Neues bringen, aber — doch vielleicht manches ins Gedächtnis zurückrufen, was in Bälde mit

Digitized by Google

unseren Lieblingen auf dem Blumentisch zu geschehen hat.

Es gibt auch Pflanzen, die man im Spätjahr versetzt (z. B. Knollengewächse), und solche, die man wegen ihres raschen Wachstums mehrere Male im Jahr zu versetzen hat (z. B. Verbenen, Begonien ꝛc.); endlich auch solche, die man nicht jedes Jahr verpflanzen darf, wenn sie reich blühen sollen (z. B. Kaktus, Orangen ꝛc.). Aber von all diesen Pflanzen reden wir diesmal nicht, sondern nur von denen, die mit dem beginnenden Frühjahr zu versetzen sind; und das sind eben die Pflanzen, die man auf den meisten Blumentischen und Blumenfenstern sieht.

Im allgemeinen läßt sich noch sagen: wenn der Topf völlig durchgewurzelt ist, dann ist's Zeit zum Verpflanzen.

Was braucht man nun zum Versetzen?

Vor allem den richtigen Topf (oder „Hafen" oder „Scherben"). Von Ton, wie ihn der Hafner macht. Je künstlicher und glänzender, um so unpraktischer; wenigstens häufig, womit nicht gesagt sein soll, daß eine harte Zimmerpflanze selbst in einem glasierten, also unporösen d. h. nicht luftdurchlässigen, porzellanenen oder gar metallenen Topf nicht noch fortkommen kann. Die besten Blumentöpfe sind die, die nicht stark gebrannt und nicht dickwandig sind. Dem Hafner sollte man, wenn man Blumentöpfe bei ihm bestellt, immer sagen, er solle das Abzugsloch im Boden nicht von außen nach innen stoßen, sondern umgekehrt von innen nach außen. Von außen nach innen: so gibt's meist einen erhöhten kleinen Rand um die Abzugsöffnung herum und der Zweck dieses Lochs ist gänzlich verfehlt — es kann kein Wasser ablaufen. Also lieber umgekehrt von innen nach außen.

Verwendet man alte Töpfe, so müssen sie vorher innen und außen sauber ausgebürstet und getrocknet werden. Wer ganz sicher gehen will, daß sich nicht noch Reste von Moos oder saurer Erde darin bergen, der lege die Töpfe vorher in kochendes Wasser. Wer neue Töpfe nimmt — und das wird meist das Richtige sein —, der muß sie vor Gebrauch etwa eine Stunde ins Wasser legen; auf diese Weise saugt sich der Ton voll Wasser und das erleichtert eine spätere Verpflanzung ganz wesentlich, während man bei Verwendung von neuen Töpfen, die nicht gewässert wurden, oft die größte Mühe hat, den Ballen aus dem Topf herauszubekommen.

Was für einen Wert hat die schon genannte Abzugsöffnung im Boden des Topfs? Ginge es nicht auch ohne solche? Nein. Der Name sagt den Zweck; für das überschüssige Gießwasser soll hier ein Abzug geöffnet sein. Steht das Wasser im Topf, so versauert die Erde und die Pflanze verdirbt. Deshalb muß diese Abzugsmöglichkeit sogar noch dadurch versichert werden, daß man einen Scherben von einem zerbrochenen Topf (man hebe solche Bruchware in irgend einem Winkel zu dieser Verwendung auf!) auf das Loch legt. Bei größeren Töpfen, Kübeln ꝛc. macht man auf den Boden eine ganze Lage von solchen Scherben. Auch Holzkohlenstückchen, kleiner Koks, feiner Kies tun denselben Dienst. Holzkohle ist sogar geradezu gesund für die Pflanzenwurzeln. Hat man zum Topf einen Untersetzer, so merke man sich als Grundregel für Gesundheit der Pflanze: kein Wasser im Untersetzer stehen lassen! Nur ganz wenige Pflanzen können das vertragen oder brauchen es sogar (z. B. Calla, den ganzen Sommer hindurch).

Versetzt man Pflanzen mit starkem Wurzelwerk (Palmen, Dracänen, Yuccas ꝛc.), so macht man nichts an dem Wurzelballen. Höchstens schneidet man dürre oder faulige Wurzeln mit scharfem Messer weg. Auch die obere lockere Erde entfernt man. Uebrigens ist bei größeren Kübelpflanzen, falls regelmäßig gedüngt wird, das Versetzen vielleicht nur alle 5 oder 10 Jahre nötig.

Die Topferde darf beim Verpflanzen weder ganz trocken noch sehr feucht sein, im gewöhnlichen Pflegezustand, nur etwas abgetrocknet. Habe ich eine gewöhnliche handliche Topfpflanze zu versetzen, so mache ich's so: ich nehme die Topfpflanze in die linke Hand und zwar in der Weise, daß der Stamm sich zwischen Zeige- und Mittelfinger oder zwischen Mittel- und Ringfinger befindet, fasse hierauf das untere Ende des Topfes der umgestülpten Pflanze mit der rechten Hand und schlage den Rand des Topfes einmal stark auf die Kante eines Tisches oder Stuhles auf: der Topf löst sich leicht vom Wurzelballen

Digitized by Google

und wird mit der rechten Hand abgehoben. Ich halte jetzt die Pflanze mit dem vollständigen Wurzelballen frei vor mir und kann das Wurzelwerk untersuchen. Finde ich die Wurzeln überall gut und rund um den Topf gewachsen, oder haben sie sich zu einer dicken, filzigen, gewebeartigen Masse verwandelt, so war es Zeit zum Versetzen. Ich wähle nun einen geeigneten Topf — in keinem Fall zu große Gefäße, weil hier die Erde oft schon sauer wird, bevor noch die jungen Wurzeln eingedrungen sind. Der zum Einpflanzen zu verwendende Topf soll nur so groß sein, daß der Wurzelballen so hineinpaßt, daß ringsum noch ein wenig Raum für die neue Erde bleibt, sagen wir: 1—3 Finger breit, je nach Größe des Topfs. Vor dem Verpflanzen ist der alte Ballen aufzulockern. Mit einem zugespitzten Stäbchen wird, nachdem die Erde oben um den Rand des Ballens etwas entfernt worden ist, der ganze Ballen so aufgelockert, daß die filzartig verwachsenen Wurzeln locker werden. Man fährt zu diesem Zweck mit dem Stäbchen immer von oben nach unten oder von unten nach oben durch den Wurzelballen, ja nicht zu tief, weil es sonst den Ballen zu stark angreift, so daß das Wurzelwerk allzuviel Erde verliert. Ein Beschneiden der nun lang herabhängenden Wurzeln wird bei allen stark wachsenden Pflanzen nichts schaden (scharfes Messer nehmen!). Dieses Beschneiden darf aber nur bei Faserwurzeln geschehen, nicht bei starken Hauptwurzeln und wenig entwickelten Faserwurzeln (z. B. Palmen). Bloß Krankes und Faules wird, wie schon vorhin bemerkt, entfernt. Jedoch muß stets ein vorsichtiges Auflockern des Ballens stattfinden.

Jetzt fange ich mit dem eigentlichen Verpflanzen an. In dem neuen Topf muß schon die beschriebene Scherbenlage vorhanden sein. Auf diese wird die Erde gefüllt, muldenförmig verteilt und mit dem Rücken der rechten Hand mäßig angedrückt. Auf diese Erde setze ich den Ballen der zu versetzenden Pflanze, und da dieser weder zu hoch kommen darf noch zu tief, so muß so viel Erde eingefüllt werden, daß der eingesetzte Ballen gerade so tief kommt, daß er nach beendetem Verpflanzen vollständig mit Erde bedeckt ist. Ich stelle den Ballen so im Topf, daß er von allen Seiten gleich weit vom Topfrand entfernt ist und die Pflanze in der Mitte steht. Mit der linken Hand halte ich den Ballen in der richtigen Lage, mit der rechten Hand bringe ich die Erde in den Topf; hierauf klopfe ich den Topf einigemal auf und drücke schließlich die Erde auf der Oberfläche mit dem Daumen mäßig an. Von Wichtigkeit ist es, daß keine Hohlräume im Topfinnern entstehen; daher das Andrücken.

Habe ich die Pflanze auf diese Weise versetzt, so stelle ich sie einen oder zwei Tage sonnengeschützt auf und gieße sie, falls es eine leicht welkende Pflanze ist, gleich etwas an (während z. B. Palmen oder Sukkulenten einige Tage ungegossen stehen bleiben sollen). Zugleich aber überspritze ich die versetzte Pflanze einige Tage mit feiner Brause.

Alsdann habe ich wohl alles getan, was zu tun war, und — die versetzte Pflanze soll und kann von jetzt ab das Ihrige tun.

Wie bewahrt man in dieser Kriegszeit die Kartoffeln am besten auf?

Es ist allgemein bekannt, welche Rolle gerade in diesen Kriegszeiten die Volksernährung des deutschen Reichs spielt und wie der Gemüsegarten darin zu seinem vollen Recht kommt. Oben dran unter allen Erzeugnissen von Garten und Feld steht die Kartoffel. Ueber ihre derzeitige Aufbewahrung schreibt die Kaiserl. Biologische Anstalt für Land- und Forstwirtschaft:

Die Aufbewahrung der Speisekartoffeln ist in der jetzigen Zeit besonders wichtig. Schon jetzt werden vielfach Klagen laut, daß die Haltbarkeit der diesjährigen Kartoffeln mangelhaft sei. Besonders die Verbraucher, die nicht über geeignete Lagerräume verfügen, werden dadurch empfindlich getroffen. Die gegenwärtigen wirtschaftlichen Verhältnisse machen es zur Pflicht, alle verfügbaren Vorräte, auch die kleineren Haushaltungsvorräte, tauglich zu erhalten. Sie dürfen nicht infolge falscher Behandlung verderben. Die vollkommene Gesundheit der zur Aufbewahrung bestimmten Kartoffeln ist die erste Bedingung für ihre Haltbarkeit. Sie müssen gleich nach dem Einkaufen sorg-

Digitized by Google

fältig verlesen werden. Alljährlich finden sich unter den geernteten Kartoffeln angefaulte Knollen, in diesem Jahre sogar ziemlich viele. Da infolge des Krieges der Versand vielfach auf Schwierigkeiten stößt und verzögert wird, konnte auch in sorgfältig verlesenen Kartoffeln während der Versendung noch Fäulnis eintreten. Bei dem raschen Absatz war ein neues Verlesen nach dem Ausladen wohl meistens nicht mehr möglich. Der Käufer wird also immer einige schlechte Kartoffeln in seinem Vorrat finden. Es liegt in seinem eigensten Interesse, vor dem Aufbewahren aufs sorgfältigste alle kranken Knollen auszulesen. Sie bilden eine ständige Ansteckungsgefahr für die gesunden. Die kranken Knollen sind, zumal wenn ihnen Erde und Schmutz anhaftet, nicht immer leicht zu erkennen. Erde und Schmutz ist daher nach Möglichkeit durch Abreibung zu entfernen.

Die Kartoffeln sollen an einem kühlen, luftigen, dunkeln Orte aufbewahrt werden. Am besten eignen sich hierzu frostfreie Keller oder Speicherräume. Sinkt die Temperatur des Raumes auch nur einige Tage auf den Gefrierpunkt, so „erfrieren" die Kartoffeln: sie werden süß und sind zu Speisezwecken unbrauchbar. Durch mehrtägige Lagerung in mäßig warmen Räumen (Küche) können sie allerdings wieder genießbar gemacht werden, erhalten aber wohl nur ausnahmsweise ihren vollen Speisewert wieder. Sind die Kartoffeln auch nur kürzere Zeit größerer Kälte ausgesetzt — es genügen meist —3° C. — so gefrieren sie, sterben ab und verfaulen rasch. Aber auch zu warme Räume, besonders solche, in deren Nähe sich Heizungsanlagen befinden, sind zur Aufbewahrung ungeeignet. Die Kartoffeln keimen leicht aus. Sie werden, wenn die Luft sehr trocken ist, wie bei Zentralheizung, bald welk und sind dann auch schlecht zu Speisezwecken zu verwenden. Durch sorgfältige Lüftung ist für Entfernung der Feuchtigkeit aus dem Raume zu sorgen, wobei zu bedenken ist, daß die Kartoffeln selbst viel Wasser enthalten und stetig in Dampfform an die Luft abgeben. Wärme und Feuchtigkeit beschleunigen die Entwicklung der Fäulniserreger und vermindern die Widerstandsfähigkeit der Knollen.

Verfügt man nicht über geeignete Aufbewahrungsräume, so verzichtet man besser auf Beschaffung eines größeren Kartoffelvorrates für den Haushalt. Der durch Verfaulen oder Welken entstehende Verlust ist größer als die geringe Mehrausgabe bei wiederholtem Einkauf kleiner Mengen. Ueberdies ist durch die Anordnung von Höchstpreisen das Hauptbedenken gegen den Einkauf im Kleinen im wesentlichen beseitigt worden.

Die Kartoffeln sollen nicht in Säcken aufbewahrt werden, da diese keinen genügenden Luftwechsel gestatten. Man breite, besonders anfangs, die Kartoffeln in möglichst dünner Schicht, am besten auf dem trockenen Zementboden des Kellers, aus, bis sie oberflächlich trocken sind. Die anhaftende Erde entferne man sorgfältig, da der anhaftende Schmutz kranke Knollen übersehen läßt und dieser außerdem Fäulniskeime enthält, die das Verderben der Knollen veranlassen können. Auch bei der späteren Aufbewahrung etwa in offenen Lattenkisten (nicht in Fässern) lege man sie so flach wie möglich. Sorge für genügende Durchlüftung der Kartoffeln ist besonders wichtig, wenn die Knollen großenteils klein sind und infolge dessen dicht zusammenliegen. Während des Winters müssen die Kartoffeln öfters nachgesehen werden. Etwa übersehene oder nachträglich angefaulte Knollen sind zu entfernen. Treiben die Kartoffeln, wozu in diesem Jahr Neigung zu bestehen scheint, stark aus, so sind sie von Zeit zu Zeit abzukeimen.

III. Vereins-Angelegenheiten.

Unsere Weihnachtsgabe für unsere aktiven Mitglieder im Feld.

Laut Beschluß des Vollausschusses wurden unsere im Feld stehenden **aktiven** Mitglieder — nicht auch ihre Söhne oder die passiven, auch nicht Bezirksvereinsvorstände oder Gemeindebaumwarte, das wäre weit über die Kräfte unserer Kasse gegangen und hätte jenem Beschluß widersprochen — mit einem Weihnachtsgruß bedacht. Zu dieser Weihnachtssendung waren 374 Gesuche eingegangen; davon konnten 344 berücksichtigt werden. Die

Digitized by Google

Sendungen wurden in der 500-Gramm-Woche, 2.—8. Dezember, abgefertigt, soweit bis dahin die Adressen eingekommen waren. (Etwa 40 St. können erst verschickt werden, wenn wieder 500-Gramm-Pakete zugelassen sind.) Die Gabe bestand aus einem mit dem Vereinszeichen „W. O. B. V." und der Jahreszahl 1914 verzierten Pfeifchen, 1 Päckchen Tabak, 1 Fläschchen altem Kirschengeist und 1 impräg. Tannenzweig mit 2 Lichtchen.

Als gefallen wurden uns bei diesem Anlaß 17 Mitglieder angegeben. Später werden die Namen dieser Helden im „Obstbau" aufgeführt werden.

Wie aus eingegangenen Danksagungen zu entnehmen, hat der Weihnachtsgruß, dem das untenstehende Verschen beigelegt war, unsern Tapfern im Feld große Freude bereitet. —

Weihnachtsgruß

vom Württembergischen Obstbauverein, E. V. an seine treuen aktiven Mitglieder im Feld.

Was jeder Feldsoldate mag,
Das ist ein Pfeifchen Rauchtobak:
Da wird man alle Sorgen los
Und pfeift auf Russe und Franzos.
Und wenn es Stein und Bein gefriert,
Ist man doch keineswegs scheniert:
Der Krieger greift dann allermeist
Nach einem Tröpfchen Kirschengeist.
Drum schickt euch von der Heimat fern
Die Pfeife und das Fläschchen gern
Des Obstbaus schwäbischer Verein:
Laßt beides euch zur Stärkung sein!
Und wenn die Kirschen wieder blühn,
Mög dann daheim dies Pfeiflein glühn!
Dann drückt euch der Verein die Hand:
„Grüßgott, ihr Helden, im Heimatland!"

Personal-Nachrichten.

Herr Oekonomierat Warth, der stellvertretende Vorstand des Württ. Obstbauvereins durfte am 23. Nov. vor. Jahrs seinen 70. Geburtstag feiern. Rüstig und frisch, ein Mann der Tat und des erfolgreichen Wirkens für die Allgemeinheit — so war er, so ist er heute noch und so möge er noch lange bleiben! Viel Worte für eine persönliche Feier mag diese ungeheuer wuchtige Zeit verbieten. Sie wären auch nicht im Sinn unseres verehrten Vizevorstands. Aber einen herzlichen Geburtstagsgruß von der Heerschar der Mitglieder des Württ. Obstbauvereins muß und mußte er sich schon gefallen lassen. Der Vereinsvorstand mit dem Ausschußmitglied G. Aldinger-Burgholzhof gratulierte persönlich im Namen des Vereins und überreichte als Angebinde des Württ. Obstbauvereins einen Obstkorb, mit herrlichen inländischen Früchten gefüllt. Das Geburtstagskind war über diese Ehrung sehr erfreut und versicherte, daß er auch künftig gerne in seitheriger Weise unserem Verein dienen werde. Dieses Versprechens freuen wir uns. Solche Männer brauchen wir in dieser Kriegszeit mehr als je auf unserem friedlichen und dabei so hochwichtigen gemeinsamen Arbeitsfeld. Glück zu für das neu angebrochene Jahrzehnt und noch lange drüber hinaus!

Die Kgl. Schwedische Akademie der Landwirtschaft zu Stockholm hat in ihrer Novembersitzung Professor Dr. O. Kirchner in Hohenheim zum auswärtigen Mitglied gewählt.

IV. Monats-Kalender.

Januar.

Das wäre zur Abwechslung mal ein „Monatskalender", wenn uns unsere unter der Fahne stehenden Mitglieder das schreiben würden, was sie in diesem und jenem Monat im Feindesland erlebt, gesehen, beobachtet haben! Frankreich ist ja seit alters berühmt als das Land der kunstvollen Gärten, des „französischen Stils", des feinsten und allerfeinsten Zwergobstbaues, des feinsten und allerfeinsten Baumschnitts — jetzt hat so mancher unserer Freunde Gelegenheit, sich zu überzeugen, ob denn all dieses Rühmen und Preisen auch seine volle Berechtigung habe oder nicht; und wenn er uns dann das Ergebnis seiner Beobachtungen mitteilt, so gibts ein interessantes und lehrreiches Stück für unsere Leser. Die Normandie, die Bretagne haben ja unsere Brüder im Feld durchzogen, die „Mostländer" Frankreichs — wie stehts dort mit Pflanzung und Pflege, mit der Ernte und Aufbewahrung, mit ihrem berühmten Cidre, ob sich damit unser Schwabenmost vergleichen darf usw.? Und auch Rußland, vor allem Russisch-Polen, wird mancherlei Anschauungsunterricht geben können.

Frisch zur Feder gegriffen! oder genauer: zum Blei — nicht zum tödlichen Blei uns gegenüber, sondern zum Friedensblei des Taschenstifts, ihr Freunde und Mitglieder des Württ.

Digitized by Google

Obstbauvereins im Feindesland! und was ihr uns schreibt vom Obstbau des Feindes in West und Ost und Nord, soll uns willkommen sein. Auch vom Feind kann man bekanntlich lernen, und wär's nur das, wie man's nicht machen soll! —

Pflanzet Obstbäume! Das ist für 1915 eine der ersten Kriegslehren. Richtet jetzt im Januar alles zur Pflanzung zu, damit es klappt, sobald die Frühjahrspflanzzeit erscheint! Sortenwahl, Baumbestellung bei unsern Kontrollbaumschulen, Auswerfen der Baumgruben, Baumpfahl — dies ist nur eine Auswahl von Januararbeiten.

Das Preußische Landwirtschaftsministerium hat die nachstehende Aufforderung, Obstbäume zahlreich neu anzupflanzen, erlassen:

„Durch den Ausbruch des Krieges sind auch die Besitzer von Baumschulen in Bedrängnis geraten. Der bisher lebhafte Absatz von Pflanzmaterial nach England und Rußland ist gänzlich unterbunden, bauliche Ausführungen von Gartenanlagen, zu denen die Erzeugnisse vom Baumschulen Verwendung finden konnten, sind unter den derzeitigen Verhältnissen selten. Um den Baumschulbesitzern zu Hilfe zu kommen, empfiehlt es sich, auch während der Kriegszeit Anpflanzungen von Obstbäumen, sowie von Nutz- und Forstpflanzen — soweit irgend angängig — vorzunehmen. Insbesondere würde in Erwägung zu ziehen sein, ob nicht etwa seitens der Gemeinden und sonstiger wegebaupflichtiger Verbände nicht nur die bereits früher geplanten Straßenpflanzungen, sondern auch die für später zurückgestellten Pflanzungen schon jetzt ausgeführt werden könnten. Die Baumschulbesitzer sind in der Lage, in diesem Jahre besonders gut entwickelte Bäume anbieten zu können. Es ist auch zu erwarten, daß sich die Preise angesichts der gesunkenen Nachfrage für die Erwerber günstig stellen werden.

Berlin, 17. 10. 14.

Der Minister für Landwirtschaft,
Domänen und Forsten
Freiherr von Schorlemer."

Ferner ist beachtens- und nachahmenswert folgende Verfügung des Herzoglich Sächsischen Staatsministeriums in Gotha vom 10. November v. Js.:

„Die durch den Krieg geschaffenen Verhältnisse drängen gebieterisch darauf hin, daß das Deutsche Reich sich in Bezug auf die für die Volksernährung wichtigen Erzeugnisse soweit irgend möglich vom Ausland unabhängig mache. Zu den hierzu gehörigen Erzeugnissen zählt auch das Obst, dessen Anbau im Deutschen Reiche noch einer großen Steigerung fähig ist. Wir wissen sehr wohl, daß die Bemühungen der Landratsämter (= Oberämter) und der zur Förderung des Obstbaus vorhandenen Vereinigungen erfreulicherweise dazu geführt haben, die Obstanpflanzungen von Gemeinden und Privaten zu mehren; wir sind aber in Uebereinstimmung mit Obstbausachverständigen der Ansicht, daß die Obsterzeugung auch im Herzogtum Gotha noch ganz erheblich vermehrt werden kann. Gerade während des Krieges gewährt die Erweiterung der Gemeindeobstplantagen die Möglichkeit, Notstandsarbeiten vornehmen zu lassen, die in Gegensatz zu manchen anderen Notstandsarbeiten für die Zukunft große Werte schaffen.

Die Landratsämter werden deshalb veranlaßt, das Augenmerk der Gemeinden darauf zu richten.

gez. Wilharm."

Beachtenswert, wie gesagt, solche Anordnungen, und — nachahmenswert! —

Schon ein Dezember- und Weihnachtsgeschäft, aber auch ein Januargeschäft ists, unsern Truppen Aepfel- und Birnenschnitze und Zwetschen ins Feld zu schicken. Nichts Erfrischenderes und Stärkenderes auf dem Marsch als Dörrobst! Die Wanderer und Hochtouristen wissen das schon lang. Und unsere Soldaten wissen es jetzt auch und schreiben heim: Schickt uns Dörrobst! Wer keinen Eigenen draußen hat, möge gemischtes Dörrobst in kleinen Leinwandsäcken von etwa 5 Pfund Inhalt an die Sammelstellen abliefern. Wie nahrhaft und bekömmlich Dörrobst ist und welche Wohltat man damit unsern braven Soldaten erweisen kann, braucht wohl nicht besonders hervorgehoben zu werden. Solche Grüße aus der Heimat, Erzeugnisse des heimatlichen Herdes, liebevoll bereitet von Müttern, Frauen, Bräuten und Schwestern, werden nicht verfehlen, neben der körperlichen Stärkung auch wohltuend und erfrischend auf Seele und Gemüt unserer tapferen Krieger zu wirken, und sie ermuntern, mit unerschütterlichem Mute und festem Vertrauen auf unsere gute Sache zu kämpfen bis zum ehrenvollen Siege. Drum: Dörrobst versendet als Liebesgabe! —

Daheim befreien wir Gut und Garten von unnützen alten Bäumen, die Bäume von unnützen Aesten und Zweigen, die Aeste und Zweige und Stämme von unnützem Moos und alter Rinde. So haben unsere Freunde im Feld eine rechte Freude, wenn sie bei ihrer Heimkehr alles in schöner Pflege und Ordnung finden. —

Für den Gemüsegarten macht man die Frühjahrssamenbestellung fertig und bleibt mit der Befriedigung dieses Bedarfs lieber im Land als im Ausland. Schriftlicher Plan für den Gemüsegarten immer zu empfehlen. Was von Gemüse- und Zierpflanzen im Keller ist: immer wieder visitieren, säubern, lüften, rein halten. Selbst wenn das Herausnehmen, die Vorbereitung

Digitized by Google

und das Einschlagen der Gemüse mit der größten Sorgfalt ausgeführt wurde, werden wir nicht verhindern können, daß einzelne Pflanzen zu faulen beginnen. Hier heißt es also: rechtzeitig einsetzen, um diese Gemüse sofort zu beseitigen. Jede Nachlässigkeit rächt sich! Durch Zufuhr frischer Luft können wir viel zur Erhaltung der Gemüse beitragen. Bei den im Freien eingeschlagenen Gemüsen ist deshalb bei Tauwetter das Tannenreisig, Stroh, Laub abzunehmen, um es bei eintretendem Frost wieder anzubringen. Man lasse sich diese Arbeit nicht verdrießen, sie lohnt. Bei den in Kellern untergebrachten Gemüsen muß man besonders vorsichtig sein; ein öfteres Durchputzen und reichliche Zufuhr frischer Luft ist unbedingt nötig, wenn wir uns diese Gemüse möglichst lange erhalten wollen.

V. Schädlings-Kalender.

Januar.

Fierschwämme an Stamm und Ast, an Bretterzäunen und Hecken vernichten.

Ringelspinnerringe aufsuchen und verbrennen.

Mit dem Verbrennen des beim Baumputzen abgescharrten „Kutterzeugs" vertilgt man manchen darin überwinternden Apfelblütenstecher und rettet so manche Apfelblüte. Auch Heuseile um den Stamm sind gut (im April zu verbrennen).

Gegen Schildläuse hilft einfaches Abbürsten. Bei feuchtem Wetter erfolgreicher als bei trockenem.

Dürres Laub auf den Bäumen sammeln und verbrennen.

Kalkanstrich. Das allgemein gebräuchliche Ankalken der Stämme hat neben seiner günstigen Wirkung bezüglich des Abtötens von Schädlingen und Glatthaltens der Rinde noch den wesentlichen Vorteil, daß durch die weiße Farbe die Bäume sich langsamer erwärmen, daher später austreiben und, was in unseren Verhältnissen besonders wichtig ist — die empfindliche Blüte kann zutreffenden Falls über die letzten Maifröste hinausgeschoben werden. Der Wärmeunterschied zwischen gekalkten und ungekalkten Bäumen beträgt nach des öftern vorgenommenen Messungen oft mehrere Grad.

Krebs: jetzt in laubloser Zeit mit Obstbaumkarbolineum bestreichen (die Wundränder **nicht** frisch anschneiden!).

Ausmusterung des fauligen oder erst angesteckten Lagerobstes. Wo sich Schimmel angesetzt, kann man ihn mit trockenem Tuch entfernen. Werden Aepfel welk und runzelig, so legt man sie 24 Stunden ins Wasser und bewahrt sie nachher trocken auf.

VI. Literatur.

Hoffmanns Haushaltungsbuch für 1915 (Preis 2 Mark), Verlag von Julius Hoffmann, Stuttgart.

Sparsamkeit ist eine Tugend, die heute höher denn seit langer Zeit zu bewerten ist. Die Folgen des Krieges sind in jeder Hauswirtschaft fühlbar. Schon aus Ordnungsliebe sollte keine Hausfrau versäumen, die Ausgaben für Haus und Hof und Garten jeden Abend zu buchen. Hierzu empfiehlt sich die Buchführung mit Hoffmanns Haushaltungsbuch. Darin findet die Hausfrau eine ohne Vorkenntnisse anwendbare Methode, ihre Ausgaben nach Gruppen zu verteilen. Damit ist die Möglichkeit gegeben, festzustellen: wo läßt sich am besten sparen? Und jede Antwort auf diese Frage lohnt sich für Haus und Küche und Keller und Gut und Garten doppelt und dreifach im Kriegsjahr 1915.

Hesdörffers **Deutscher Gartenkalender 1915** ist uns als alter Freund jedes Jahr aufs neue willkommen und wir scheuen die kleine Ausgabe (2 Mk) nicht, wenn wir dafür das ganze Jahr über ein nettes, praktisches, zuverlässiges Taschenbuch zur Hand haben. Verlag Parey, Berlin SW. 11, Hedemannstr. 10/11.

„Deutscher" Gartenkalender — deutsch, immer deutscher in Werk und Wort! Die Schrift des Kalenders ist bis jetzt noch nicht deutsch, sondern lateinisch. Warum?

Werbet Mitglieder für den Württemb. Obstbauverein!

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion verantwortlich: **Karl Hußmann** in Gutenberg. — Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 2. | Stuttgart, Februar. | 1915.

Einladung zur Generalversammlung.

Am **Sonntag den 28. Februar d. J.** findet im **Gelben Saale des Bürgermuseums**, Langestr. 4 in Stuttgart, nachmittags **2 Uhr** präzis, die diesjährige

Generalversammlung

mit folgender Tagesordnung statt:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Bericht über die Tätigkeit der Zentralvermittlungsstelle.
3. Ablegung der Jahresrechnung.
4. Ergänzungswahl des Ausschusses.
5. Vortrag unseres Vereinssekretärs, Herrn Schaal, über: „Die Aufgaben, die uns durch die Kriegslage im Obst- und Gartenbau erwachsen."
6. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Wir erlauben uns, Sie zu dieser Versammlung hiermit ganz ergebenst einzuladen.

Vormittags findet in diesem Jahr nur eine geschlossene Versammlung der Vertrauensmänner statt, zu welcher Einzeleinladungen erfolgen.

Stuttgart, den 21. Januar 1915.

Der Ausschuß.
Vorstand: Fischer.

Einladung zu Praktischen Demonstrationen.

Am **Sonntag den 21. Februar** finden im **Vereinsgarten I** in **Stuttgart** und am **Sonntag den 7. März** im **Vereinsgarten II** in **Cannstatt**

Praktische Demonstrationen über Pflanzung, Umpfropfen und Schnitt der Formobstbäume

statt. Zusammenkunft für Stuttgart vormittags 8½ Uhr an der Straßenbahnhaltestelle „Forststraße" der Linie 5, für Cannstatt vormittags 8½ Uhr Ecke Brücken- und Haldenstraße.

Zu zahlreicher Beteiligung ladet freundlichst ein **Vorstand:** Fischer.

Preis-Ausschreiben.

Auf 1. Juni d. J. haben wir zu vergeben:

A. **Für richtig behandelte, zweckmäßig angelegte, mindestens 5 Jahre alte Zwergobst-, größere Hochstamm-, Halbhochstamm- oder gemischte Obst-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten,**

Digitized by Google

1. an Gemeinden und Vereine: eine **große silberne** und eine **große bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.
2. an Private: eine **große silberne**, eine **kleine silberne** und eine **kleine bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.

B. Für schön gezogene und musterhaft gehaltene, mindestens 5 Jahre ausgepflanzte Spalierobstbäume an Wänden von Gebäuden, Mauern 2c. in geeigneten Tafelsorten,

eine **kleine silberne** und eine **kleine bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.

C. An **Lehrer und Baumwärter** in Württemberg, welche sich um den Obstbau auf dem Lande, insbesondere auch um die Zwergobstzucht verdient gemacht haben:

1. die Zinsen aus der Kohlhammer-Stiftung und zwar
   ein Preis von 20 M. samt Diplom an Lehrer,
   zwei Preise von 10—20 M. samt Diplom an Baumwärter;
2. vom Verein je eine Vereinsmedaille und ein Diplom an Lehrer und Baumwärter.

Für die **Beurteilung** der zur **Prämiierung angemeldeten Obstbaumpflanzungen** kommt folgendes in Betracht:

Dieselben müssen in Württemberg gelegen und mindestens 3 Jahre im Besitz oder in Pflege des Anmelders sein.

Zwerg- oder Formobst- bezw. Spalierbäume müssen, neben zweckentsprechenden Formen und Sorten, Gleichmäßigkeit und richtige Behandlung des Fruchtholzes aufweisen; ferner sind passende Unterlagen, richtige Pflanzweite, sowie Gesundheit der Bäume maßgebend.

Jüngere Hoch- und Halbhochstämme müssen richtig gezogene Baumkronen mit nicht mehr Ästen, als zur Bildung einer vollkommenen Krone notwendig sind, mit stets nach außen gerichteten Verlängerungen und möglichst geradem Mittelast, aufweisen.

Die **Stämme** müssen in den ersten Jahren an geschälte, bis 10 cm **unter** die Krone gehende Baumpfähle gebunden und die **Baumscheiben** mindestens auf 1 m im Durchmesser offen, sowie von Unkraut frei sein.

Die **Bäume** müssen in einer, den Sorten, dem Boden, Klima und Lage entsprechenden Entfernung voneinander stehen, so daß jede Baumkrone sich frei entwickeln kann.

Die **Anlage** muß eine verständige und rationelle Baumpflege erkennen lassen, insbesondere müssen die älteren Bäume rein von Moos und Flechten, die Kronen richtig gelichtet und frei von Aststumpen, dürrem Holz und entbehrlichen Wasserschossen sein. Auf eine zweckmäßige Wundbehandlung ist besonders zu achten. Richtige Anbringung von Nistkästen ist erwünscht.

Für **Lehrer und Baumwärter** (C) kommt außer den eigenen Bäumen noch besonders das Maß ihrer Bemühungen und das gute Beispiel für andere Gartenbesitzer in Betracht. Jüngere als **fünfjährige Baumpflanzungen** werden auch bei dieser Prämiierung nicht berücksichtigt.

Bewerbungen sind bis **spätestens 1. März** an das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Eßlingerstraße 15, zu richten, woher auch die **Anmeldeformulare** zu beziehen sind.

Gewerbsmäßige Baumzüchter und **selbständige Gärtner** sind von der Konkurrenz ausgeschlossen. Ein und dieselbe Pflanzung kann nur einmal mit einem Preis bedacht werden.

Stuttgart, 1. Februar 1915.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

☞ Um kostenfreie Bekanntmachung dieses Ausschreibens in württembergischen Zeitungen wird höflichst gebeten.

Digitized by Google

I. Praktischer Obstbau.

Die Wühlmaus, der schlimmste Feind des Obstbaues.

(Von Jak. Groß, Vorsteher der Kgl. Obstbauschule Schlachters bei Lindau i. B.)

Mit dem allgemein üblichen Namen „Wühlmaus" bezeichnet man den gefährlichsten Feind der Obstbäume aus der Familie der Nager. Genau zoologisch gibt es aber in den deutschsprechenden Ländern Mitteleuropas drei besondere Arten, die wirkliche Wühlmaus Arvicola terrestris, die Erdmaus Arvicola agrestris und die Wasserratte Arvicola amphibius. Es sind plumpe, stumpfschnauzige, gedrungenköpfige Tiere mit behaarten Schwänzen im Gegensatz zu den andern Mäusen und Ratten. Die kleinste der drei genannten Spezies ist die Erdmaus. Am häufigsten ist die rötlich-braune und braungrüne Farbenspielart der Wühlmaus in Süddeutschland zu finden. Die Klage der Obstbaum- und Gartenbesitzer rc. über diesen gegenwärtig schlimmsten Feind der Obstbäume ist so häufig und allgemein, daß ganze Gegenden jetzt unter der Landplage leiden, während andere leider noch darauf gefaßt sein müssen. —

Diese Tiere sind ausgesprochene Vegetarier; ihre Lieblingsnahrung sind die Wurzeln vom Löwenzahn. Doch verschmähen sie Möhren, Sellerie, Lauch, Schwarzwurzeln, Rüben rc. nicht. Tief beklagenswert ist nur die Tatsache, daß sie für die Wurzeln der Obstbäume auch ein Interesse zeigen, das schließlich soweit reicht, daß die angefallenen Bäume dem Hunger und Nagebedürfnis der Tiere meist völlig zum Opfer fallen. Diese werden förmlich stumpf abgeschert, wovon auch der Name „Schermaus" herrührt. Ohne Zweifel zeigt das Tier Klugheit und Umsicht in seinem Bau und in seinem Bestreben, seine Bedürfnisse zu befriedigen: sein Nest ist mit weichem Gras reichlich ausgepolstert, in dessen Nähe sind mehrere gut gefüllte Nahrungsdepots und viele Kreuz- und Quergänge als Fluchtkanäle bei drohender Gefahr.

Im Sommer nur hat es die Liebenswürdigkeit, einige kleinere, unregelmäßige Erdhügel als Visitenkarte an den Herrn der Erde abzugeben. Sonst aber deutet nur der plötzlich entdeckte Schaden auf die Anwesenheit des unheimlichen Gastes hin. Aus der Hauptfestung zieht das licht- und zugluftscheue Tier früh zwischen 3 bis 4 Uhr und abends zwischen 5—6 Uhr zu den Fraßstellen. Von Mai bis September wirft die Wühlmaus 3—4 mal je 2—9 Junge, während die zwar seltene, aber noch schlimmere Erdmaus nur 2—7 Junge zur Welt bringt. Für die Bäume und Sträucher aller Art wird das Tier im Frühjahr von Januar bis Mai am gefährlichsten. Der riesige Vorrat an Winternahrung — oft finden sich 2 kg Pflanzenwurzeln mit $^1/_2$—1 cm Durchmesser und 10 cm Länge in einer Vorratskammer — geht zur Neige und die im Winter länger gewordenen Schneidezähne bedürfen naturnotwendig des Abschliffes. Dazu eignet sich aber die bisher übliche Lieblingsspeise absolut nicht. Hartes Geschütz muß als Wetzstein her: unsere Bäume mit ihren festen, widerständigen Wurzeln und ihren dicken Wurzelhälsen. Da kann nach Herzenslust der Naturtrieb sich austoben. Ungeeignetes wird verschont; die Apfelbäume, besonders auf Paradiesunterlage, bereiten ihr die höchste Wonne. Die Bestie von einer Erdmaus entrindet die ältesten Bäume, während die Wühlmaus mehr junge Ware anfällt und ab- und durchnagt. Hier ist der Baum sofort geliefert, dort siecht er kränkelnd als Krüppel dahin. Wo soll da noch die Lust zum Obstbau bleiben, wenn die ausgesuchteste Ware den denkbar sorgfältigsten und besten Ehevertrag mit dem Boden abschließt, und ein solches Tier im geheimen grausam den Kontrakt zwischen Boden und Baum dauernd löst? Verstimmung und Verdruß drohen die Obstbaufreude beim Besitzer zu vernichten, wenn er ratlos nur brennwertige Baumstummel in der Hand hat statt wohlgepflegter, kraftstrotzender Bäume im lieben Boden? Diese Depression ist schon denkbar bei einem Baumleichnam; wie groß muß sie erst sein beim Anblick von 10, 20 und 50 Toten verschiedener

Digitized by Google

Form und in verschiedenem Alter! Ich kenne genug solcher Fälle. In 15 Gemeinden des Distriktes Lindau richtet dieses Tier pro Jahr mindestens 12000 Mk. Schaden an; in 3 Gemeinden Vorarlbergs wurden im Vorjahre nach glaubwürdigen Angaben 10000 Stück Wühlmäuse erlegt. Da gilt es, überall energisch den Kampf bis aufs Messer aufzunehmen, sogar da, wo kein Baum steht, aber doch Wühlmäuse hausen, und nicht zu warten bis Naturereignisse (Ueberschwemmungen, tiefer, langer Frost ꝛc.) helfend eingreifen. Ueberlegung, Ausdauer im Kampfe und Liebe zum edlen Obstbau sichern unstreitig auch da Erfolge.

Zu den vorbeugenden, abhaltenden Mitteln zählt 1. die Einfassung eines Obstgartens mit einem engmaschigen verzinkten Drahtnetze in einer Tiefe von 60—80 cm bis 1,20 m. Natürlich kann dieses teure Mittel, das von der K. Agrikulturbotanischen Anstalt und sonstigen Stellen und Zeitschriften empfohlen wird, nur bei ganz wertvollen Spaliergärten und im Liebhaberobstbau in Anwendung kommen, bietet aber auch da keine absolute Sicherheit, weil die Tiere oft noch tiefer als der Drahtzaun gehen, ja geradezu nach einem Einfallstürchen suchen, das schließlich aus irgend einem Grunde eben gegeben ist. Auf Grund eigener Erfahrung möchten wir im Hinblick auf den Zweck des Erwerbsobstbaues, auf das hohe Kapital und die Arbeit, die so ein fast ganz unterirdischer Drahtzaun macht, der ja auch nicht ewig hält, davon abraten. Das Geld und die Arbeit legen wir 2. besser in Drahtpflanzkörben an; diese dürfen aber nicht die empfohlene spitzkegelförmige Form haben und unten offen sein. So sind sie absolut unbrauchbar bei der Pflanzung der Bäume und nicht ein Abhaltungsgitter gegen den Feind, der ganz leicht von unten den Weg zu seiner lieben Fraßstelle findet. Diesen zwei Uebeln beugen wir durch Anfertigung halbkreis- und korbförmiger Drahtgitter vor. Solche Körbe kommen wohl auch teuer, aber sie halten die Nager wirklich vom Ursprung der Wurzelkrone ab. Nur sind die Körbe der Bodenbearbeitung etwas hinderlich. Vielfach werden auch 3. förmliche Isoliergräben um ein wertvolles Obststück empfohlen. In denselben stellt man dann stellenweise Fangröhren in die Grabensohle und fängt so die Tiere ab. Doch ist das Verfahren auch arbeitbringend und nicht völlig zuverlässig abhaltend.

Ein recht billiges Abwehrmittel stellt 4. der Weidegang der Tiere dar, wo Grasobstbau größeren Stiels üblich ist; auch Schafherden ließen sich vorteilhaft gebrauchen beim Feld- und Grasobstbau. Aber nicht überall ist dieses billigste Mittel anwendbar, weil eben die Voraussetzungen nicht zutreffen; so nicht bei Buschanlagen, bei kleinen zerstreutliegenden Obstbauparzellen und bei Tiermangel. Wo alljährlich regelmäßig und stets „getrieben" wird, da sind die Hochstämme tatsächlich von den Wühlmäusen, und nebenbei bemerkt, auch von den Engerlingen verschont und erfreuen sich trotz des nicht offenen Bodens und der nicht vorhandenen Baumscheiben des besten Gedeihens. Auch steht aus eigener Erfahrung von den Musterobstanlagen in Röthenbach und und Schlachters her fest, daß die Wühlmäuse sich dahin gerne verziehen, wo Bäume sind und kein Fußtritt der Weidetiere sie bei ihrem Lebenswerk stört.

Weiterhin wird zur Abhaltung der Wühlmäuse 5. empfohlen, bei der Pflanzung Glasscherben, Dornen von Stachelbeeren-, Akazien-, Rosen-, Wachholder-, Weißdorn- und Schlehengesträuch zu verwenden. Doch stehen nicht immer die erforderlichen Mengen dieser Dinge zur Verfügung, auch müßte an wiederholte Erneuerung gedacht werden. Andere sind 6. dafür, frische Gerberlohe oder Nußbaumlaub bei der Pflanzung zu gebrauchen und alljährlich im Frühjahr und Herbst aufs neue solche und solches auf und in die Baumscheiben zu bringen. Obstbaumliebende Förster greifen aus gleichem Grunde gerne zum Holze und den roten Beeren vom Hirschholunder. All diese Mittel mögen im kleinen und in gewissen Fällen Wert haben — zu den durchschlagenden, erfolgreichen Abwehrmaßregeln gehören sie keinenfalls. Auch die gärtnerischerseits gelobte Anpflanzung von Zwiebeln und Knoblauch um die Bäume gehört gleichfalls in diese Rubrik. (Schluß folgt.)

Digitized by Google

Schickt unsern Soldaten Obst!

Sendet Frischobst ins Feld, sobald es die Feldpost mit größeren Paketen und so oft sie es erlaubt und die Witterung es zuläßt! Gab's im vergangenen Herbst in Frankreich in den von unsern Heeren besetzten Gebieten Obst genug, so ist naturgemäß nachher Mangel an Obst eingetreten. Mit dem Gemüse war, wie es scheint, überhaupt nichts oder nicht viel los. Nun lassen, wie ein Feldarzt schreibt, die ganze Art des Stellungs- und Festungskrieges, wenig Bewegung, langes Verweilen in den Schützengräben, dadurch bedingtes übermäßiges Rauchen, die Aerzte seit längerem bei vielen Soldaten im Felde einen gewissen Grad von Blutarmut erkennen. Die Verpflegung der Soldaten ist ja, was Versorgung mit Brot, Fleisch, Reis, Gries usw. angeht, durchweg eine gute. Das lange Verweilen an einer Stelle und das gute Funktionieren der rückwärtigen Verbindungen macht dies möglich, zumal jetzt fast alle Truppenteile mit Feldküchen versehen sind. Die mangelnde Bewegung verursachte jedoch Appetitlosigkeit, so daß Brot und Fleisch häufig übrig bleibt. Was in der Ernährung fehlt, ist frisches Obst und Gemüse. Tätige Verpflegungsoffiziere tun auch da, was sie können. „Der Verpflegungsoffizier meines Bataillons," schreibt der genannte Arzt, „sorgt dafür, daß die Mannschaften jedesmal, wenn sie einen Ruhetag haben, Sauerkraut erhalten. Als eines Tages die thüringischen Mannschaften im Andenken an die heimatliche Kirchweih dazu leibhaftige Rostwürste bekamen, war das eine große Freude." Von Zeit zu Zeit werden ja in regelmäßigen Zwischenräumen Pfundpakete zugelassen. Nicht immer nur Schokolade, Tabak, Zigarren und Zigaretten, an denen zuweilen Ueberfluß herrscht! Man soll dann auch daran denken, den Soldaten Obst und Fruchtmarmeladen zu schicken. Wollzeug ist genügend vorhanden. Statt weiterer Zusendung dieser Dinge in sogen. Wollzügen möge man einmal größere Sendungen von Gemüsen, z. B. Möhren (gelben Rüben) und Blumenkohl 2c. machen. Diese Dinge sind um so wichtiger, als Mangel an Hülsenfrüchten herrscht. Auch die gesunden Krieger werden für solche Heimatgrüße danken und der Obstgenuß wird für ihre doppelt kostbare Gesundheit nur förderlich sein. — Gerade die Nahrungsmittel erfrischender Art, wozu in allererster Linie Obst und Gemüse gehören, könnten nach und nach, falls je der Krieg sich über Jahresdauer erstrecken würde, ausgehen und fehlen, wodurch dann wieder Nahrungsmittel anderer Art gewaltig im Preise steigen müßten. Das wäre schlimm im Interesse der Gesunderhaltung des deutschen Volkes daheim und im Feld. Man darf sich wohl die Antwort ins Gedächtnis prägen, die die russische Regierung bei Ausbruch des japanischen Krieges der amerikanischen Regierung gab, als diese Rußland Fleischlieferungen anbot. Die russische Regierung antwortete darauf ablehnend so: „Der russische Soldat ißt Kraut und Grütze!" Und wenn der russische Soldat damals nicht soviel Alkohol getrunken hätte, würde er dem nüchternen, kleinen Japaner sicher mindestens gleichgekommen sein, der auf acht Tage seine Speiseration im Tornister trägt. Daß der diesmal schnapsfreie russische Soldat mit „Kraut und Grütze" im Feld seinen Mann stellt, darüber darf man nur unsere Feldgrauen im Osten befragen.

Schicket unseren Soldaten Obst, frisch und gedörrt und konserviert; und Gemüse frisch und gedörrt und eingekocht!

Damit wir aber schicken können, müssen wir auch pflegen, was steht, und pflanzen, was geht!

Der Obstbau mit dem Gemüsebau hat in dieser Gegenwart eine große Aufgabe zu erfüllen zur Gesundheit unseres Volkes in Waffen, zum Wohle des Vaterlands.

Der Obstbau vor 250 Jahren.

(Nachdruck verboten)

Aus: Der Baum- und Obstgarten.

Von Wolfgang Jacob Dümler, Nürnberg 1664.

(Fortsetzung.)

4. Wann die Bäume erstarcken / und anfahen am Stämmer rauhe zu werden / so ist ein bewährt Mittel darwider / daß man die Stämmer schabe / wo zu eine abgebrochene Sichel / oder zerbrochene Sensen gebraucht werden kan. Es will aber wegen deß schabens auch gewisse Zeit

Digitized by Google

und Vortheil beobachtet werden / dann nicht alles schaben den Bäumen gut ist / sondern etliches / zumahl dasjenige / so zur Unzeit geschicht den Bäumen schädlich und nachtheilig ist. Wann ein Baum vor oder im Winter geschabet wird / kan er gar leichtlich in strenger Kälte erfrieren / darum ist es gut / daß man harre / biß der Schnee und das Eis abgegangen / alsdann so kan im Martio diese Arbeit / an denjenigen Bäumen / so es vonöthen haben / verrichtet werden. Der Vortheil / so beym Baumschaben in acht zu nehmen / ist dieser: Man soll nicht alsbald / wann die Schelffen beginnet rauch zu werden / das Schab-Messer an dem Stämmer legen / sondern so lang warten / biß die Rinde recht rauch und grob werde / wie an den Birnbäumen zu geschehen pfleget. Alsdann soll nur die äußerste Rinde säuberlich abgeschabet / und die andere nicht berührt werden / auch nur der Stamm / und nicht die Aeste beschabet werden / es seyn dann dieselben sehr groß / damit selbe mit den Stämmer eine Gleichheit haben / mögen sie in etwas / aber nicht weit hinaus geschabet werden. Man wil auch mit dem Schaben dem Gemües wehren / aber damit thun etlich den Bäumen nur wehe. Denn wenn sie vor Winter das Mües abschaben / so wird auch die Rinde verletzet / und der Baum seines Winterkleides beraubet / daß er entweder erfrieret / oder unfruchtbar wird. Denn nicht alle müesechte Bäume unfruchtbar sind / sondern offtmal wol tragen. Dann gemeiniglich / das Gemüs vom überflüssigen Schatten / oder scharffer Lufft / oder nahe gelegenen Wäldern herrühret. Es kan aber / wie zuvor angezeiget worden / demselben / mit fleißiger Hackung und guter Tungung abgeholfen werden.

Es ist auch das Schaben ein gut Mittel wider die Baumkrebs / oder Baumnagende Würmer. Denn wenn die Bäume ihre rauhen Rinden anfangen aufzuwerffen / so pflegen Würmer und aller Ungeziefer darunter zu nisten / so dem Baum nicht nützlich sind / dieselben aber werden durch das Schaben vertrieben / denn ihre Nester werden dadurch verstöret. Wenn es je so weit kommen / daß die Baumwürmer / oder Engerinen / um willens Safft zu saugen / die Rinden durchfressen / und in den Stämmer also geboret / nicht anderst / als hätte man mit einem Pfriemen oder Neber ein Loch hineingemachet / welches den Bäumen größen Schaden bringet / denn der Baum wird im wachsen gehindert / es fähet bald hie / bald dort ein Ast an zu dorren; dazu kommen die Spechten / welche sich an die Stämmer hängen / und den Würmern nachstellen / deßwegen bicken sie Löcher in die Bäume / und treiben solches so lang / biß sie die Würmer erlangen / davon den Bäumen groß Unheil zustehet: demselben abzuhelffen / ist die Baumschabung am dienstlichsten / denn da wird man der Wurmlöcher gewahr. Wo man nun Würmer vermercket / muß man denselben / mit dem Baummesser so weit nachgraben / biß man sie heraus heben / wegnehmen / und verderben kan. So sich zu Zeiten begiebet / daß man an den welckenden Aesten Baumwürme vermercket / und noch deroselben Nest nicht finden kan / soll der Gärtner / auf dem Wurmkoth / so unter dem Baum zusammen fället / Achtung haben / denn derselbe weiset die Spur zu den Wurmlöchern. Nach Ertödtung deß Wurms muß der beschädigte Baum mit Baumleim / oder mit Beltzwachs verstrichen / und also wieder geheilet werden. Ingleichen müssen die geschabten Stämmer mit Baumleimen / so etwas düns gemachet ist / bestrichen werden / alsdann wird die Rinde glatt und schön.

5. Wegen Schneidung und Säuberung der Bäume machen die Baumgärtner eine große Weitläufftigkeit / damit doch niemand gedienet ist. Die Erfahrung aber hat zweyerlei gelehret:

Erstlich / wenn ein Stämmer wird eingesetzet / sol man demselben alle Güpffel benehmen / und an den Aesten oder Gäbelein / nicht lang schneiden; Dann solcher Gestalt / stehet wer wol etliche Jahr / bis er ein recht Gewächs überkommet; welcher aber kurtz geschneidet / und also gestimmelt wird / daß auf jedem Aestlein nur ein Auge bleibet / der wächset hurtig und geschwind. Wobey nicht zu vergessen: daß Pfirsichbäume gar nicht wollen gestimmelt seyn, sondern die niederen Aestlein müssen mit den Fingern säuberlich abgeklemmet werden / ja das Steinobst durchaus scheuet den Eisenschnit / und lassen sich nicht gern mit dem Messer berühren. Gedachtes Steinobst als Marillen / Pfirsich / Kerschen / Weichsel /

Digitized by Google

Zwetschgen / Nuß / Maulbeer / werden am allerbesten / im Frühling / nach aufgeleinten Boden / im Februario / zwey oder drey Tag / vor dem Vollmond / und so es seyn kan / daß der Mond / im Stier / Zwilling / Wag oder Wassermann lauffet / versetzet. Hingegen die beste Setzzeit deß Kernobst / als Aepffel / Birn / Kitten / ist im Herbst / nach Allerheiligen / wenn die Bäume ihr Laug / gäntzlich haben fahren und fallen lassen / jedoch auch vor dem Vollmond.

Darnach das abnehmen der dürren Aeste / an alten Bäumen / soll im abnehmenden Mond geschehen / entweder im Herbst oder im Frühling. Wann diese Arbeiten im Herbst wil fürnehmen / darff sie nicht eher geschehen / als biß das Laub gäntzlich ist abgefallen / auch nicht im wachsenden Mond / dann auf solche Weiß fahen die Bäume am behauenen Ort / bald anzufaulen / weil damals viel Feuchtigkeit in ihnen ist. Sie ist nutzlich in warmen Ländern / damit der Baum den Winter durch / die Behauung verschmertze / und im Frühling / der Hieb oder Schnitt / desto eher / weil der Safft zeitlich kommet / überwallen und verwachsen kan; So aber das behauen im Frühling geschehe / wurde das verwachsen mercklich gehindert; auch den grünen und treibenden Knöpffen / durch die abfallende dürre Aeste Schaden zugefüget. In kalten Ländern ist die Behauung der alten Bäume / im Frühling bequem / jedoch auch im abnehmenden Mond / ehe die Bäume anfahen zutreiben / dann die Kälte / Gefröst / Gys / Regen und Schnee / so den Winter über / auf dem Schnitt fallen / geben zur Fäulung Ursach.

Wegen Behauung der dürren Aeste / ist zu beobachten: daß man hierzu kein Beihl / damit schädliche Streiche geschehen / sondern ein scharffe Sägen gebrauche / jedoch muß man also verfahren / daß von unten her / mit dem Baummesser ein Gegenschnitt geschehe / damit der Sägenschnit / wann er auf die Neige gehet / nicht einreiße / welches dem Baum heßlich und schädlich ist. Am sichersten kan die Abnehmung der dürren Aeste / mit einem Meißel oder so genannten Baleisen / geschehen / daß man mit einem harten Klupffel an denselben schlage / und also die Aeste säuberlich abnehme / den Ort glatt / und zum überwallen bequem mache. So nun der Schnitt mit einer Sägen beschicht / muß derselbe mit einem Messer geebnet / und glatt gemachet werden / damit das überwallen / welches der Sägenschnitt hindert / füglich fortgehe. Beedes nach dem Sägenschnitt / und Meißelschlägen / muß das behauene Ort / mit Baumleimen überstrichen / und zuvor gute Achtung gegeben werden / daß der dürre Ast gleich an seinem Stämmer weggenommen werde / dann rachet der Stumpf herfür / so ist es unförmlich; Ist der Schnitt uneben / daß er oben zu lauffet / so ist es dem Baum schädlich / und gibt Anlaß zur Fäulung. Alle Traufäste / so unter sich hangen / auch die über einander liegende Aeste / so einander beschädigen / den Sonnenschein und die Lüfftung hindern / sollen auf vorher besagte Weiß ausgeschneidet und gesäubert werden. Da benebens / muß ein fleißiger Gärtner / den Frühling und Sommer durch / auf die Wasserschüsse / oder so genannte Safftrauber fleißige Achtung haben / so bald er dieselben vermercket / soll er sie mit dem Baummeißel / so an eine lange Stange gemacht ist / an der Rinden glatt abstoßen / deßhalben der Baummeißel das gantze Jahr über / seine Stell im Garten haben soll. Insonderheit soll im Matio / auf die im vorigen Sommer gewachsene Wasserschüsse / und vor dem Laub nicht haben können gesehen werden / genaue Aufsicht gehalten / und mit dem Baummeißel säuberlich abgestoßen werden.

Mit Schneidung der jungen Bäume / hat es eine andere Bewandniß; dann weil dieselben beschnitten werden / daß sie über sich und schön wachsen / so muß deroselben Beschneidung / im zunehmenden Mond geschehen. Dann die Regul ist durchgehend in acht zu nehmen: Was man schneidet — eß es wieder wachsen solle / muß man im zunehmenden Mond; welches aber nicht wachsen / soll man im abnehmenden Mond schneiden.

6. In fleißige Betrachtung ist auch daß Lassen der Bäume / zuziehen / wann die jungen geschlachten Bäume anfahen / in die dicke zuwachsen / so zertreibet manchmal der aufwallende Safft die Rinde / zerreißet dieselbe / und machet den Stamm unförmlich. Hiedurch sind fleißige Gärtner zum

Digitized by Google

Baumlassen verursachet worden. Die Zeit ist hiebey / für allen Dingen / wohl in acht nehmen. In allzu schwachen und neuen Monds Liecht / ist dasselbe unthunlich. Hergegen aber von ersten biß aufs letzte Viertel / kan es gar nützlich für genommen werden. Im April / Majo und Julio und zwar in diesem Letzten / am allerbesten. Diß Lassen ist sonderlich dem Stein-Obst nutzlich auch den Aepffelbäumen beauem. Der Handgriff aber muß dabey fleißig in acht genommen werden: Der Baumgärtner nimmt ein subtiel Peltzmesserlein / fasset dasselbe zwischen die fördern Finger / daß nur die Spitze herfür gehet; mit solcher Spitzen reiset er Nordwerts / zwischen Mitternacht und Abendseiten. Dann gegen der Sonnen thuts nicht gut / und giebt nur Anlaß zum Brand / unter den Aesten gerad hinab / bis auf den Boden / doch nicht biß auf das Holtz; sonst werden die Risse weit / wachsen nicht bald wieder zu / und werden ein Behaltniß der Ohrhöllerer / Ameisen und anders Gezieffer / sondern nur die äußerste Schelffen / oder nur das schwartze Oberhäutlein an der Rinden. An einem kleinen Stamm / macht man zween Riß / am größern vier / um Zierde willen / können die Laßrisse geflammt gezogen werden / aber doch nicht über Zwerch / dann dadurch wird der aufwallende Safft gehindert / und das Leben dem Baum benommen: davon werden die Bäume gesund / dick und starck / wird auch für den Brand gesichert seyn.

7. Es ist auch den Bäumen nutz und fürträglich das Begießen / welches auch seine Zeit hat. Als erstlich im Metzen / dann wann der Metzenlufft / die Erde hat ausgetrocknet / muß man die neugesetzten Peltzstämmer begießen / mit faulen Wasser / sonderlich von einer Kühemistlacken / oder man legt Kühekoth ins Wasser / und zerrühret es darinnen / damit umgießet man deß Abends oder Morgens den Jungenstämmer; umgossen / sage ich / muß der Stämmer werden. Dann der Stamm darff nicht begossen noch mit der Begießung berühret / sondern die Erde ob den Wurtzeln muß befeuchtet werden. Derohalben ist rathsam / daß man Gräblein um den Baum heraus werffe / so kommt das Wasser nicht zum Stämmer / sondern bleibt davon im Gräblein / und sincket allgemach zu den Wurtzeln ein. Diese Gräblein / wenn sie fein sauber und neugebaut erhalten werden / halten das Ungezieffer vom Baum ab / dann es laufft nicht gern über feucht und neugebautes Erdreich. Darnach im Majo muß man jetzt beschriebene Begießung / sonderlich / wanns dürr ist / fleißig fortsetzen / auch im Julio und Junio in großer Hitze nicht unterlassen. Es kan zu der Bäume Begießung Regenwasser genommen werden. Es ist auch nutzlich: wan man das Blut vom geschlachteten Vieh ob die Wurtzel gießet.

(Schluß folgt.)

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Was auch noch im Schatten wächst, zierend und nährend.

Wer hat nicht in seinem Garten oder Gärtchen Stellen, die von Gebäuden oder Bäumen oder Gartenlauben dauernd oder fast immer beschattet werden! Leer lassen? Nein. Mit Licht heischenden Pflanzen besetzen (und das sind die allermeisten)? Umsonst.

Da gibt es nun für solche Verlegenheit mancherlei Abhilfe. Ich gehe im ersten Frühjahr in den Wald und hole mir — mit Erlaubnis selbstredend — die saftig grüne Haselwurz (mit Würzelchen natürlich): die wächst auch im tiefen Schatten, wie sie ja auch im Wald den Schatten bevorzugt, ziert ungemein, dauert aus und breitet sich aus. Efeu tut's schließlich auch, ist aber, wenn er eine gleichmäßige Bedeckung liefern soll, schon etwas schwieriger zu behandeln. Soll's eine höhere Pflanze sein, so nimmt man den heimischen Farn in seinen verschiedenen schönen, ja prächtigen Arten (prächtig ist z. B. die Hirschzunge). Als Rankpflanze ist außer Efeu der wilde Wein zu brauchen, der sich schließlich auch der Schattenlage anbequemt. Ferner gedeihen unter Laubbäumen und Ge-

Digitized by Google

buschen, weil in der laublosen Zeit blühend, verschiedene Frühjahrsblüher: Leberblume, Primel, der Holunder, Syringe, Goldregen, Berberitze, Pfaffenhütlein, Anemone. Ferner: Maiblümchen, Lerchensporn, Immergrün; von Lilien L. canadense, L. canadense rubrum, L. Humboldti, L. Dalmaticum, ferner Lilium concolor, L. Hansoni und L. tigrinum (letztere drei nur halbschattig). Das (kleine) Immergrün und Efeu passen im Schatten als Ersatz einer Rasenbildung neben der schon genannten Haselwurz vorzüglich. Soviel vom „Zierenden" im Gartenschatten.

Vom „Nährenden" gibt's leider in der Welt der Gemüse nicht viel Schattenliebhaber. In ständigem und vollem Schatten gedeiht überhaupt kein Gemüse. Wo aber wenigstens zeitweise, und wären's nur drei oder vier Stunden, Sonnenschein hinkommen kann, da versucht man's etwa mit Rhabarber, Spinat, Kopfsalat, Küchenkräutern. Es wird schon gehen. Bekanntlich ist's ja nicht vom Uebel, während der heißen Sommermonate Salat und Spinat auf schattigere Beete zu pflanzen, wo sie dann nicht so bald in Samen schießen, wie in sonniger Lage. Johannisbeeren und Stachelbeeren nicht zu vergessen: sie gedeihen auch noch gut im Halbschatten. Aber nicht im Vollschatten! Da wäre alle Mühe umsonst! — Nicht selten muß man in vernachlässigten Schattenplätzen mit Bodenverbesserung nachhelfen als Vorbedingung jedes Wachstums. Es gibt in Städten ganze Gärtchen, die, weil rings von Gebäuden eingeschlossen, fast den ganzen Tag hindurch jeglichen Sonnenlichtes entbehren. Da ist der Boden natürlich stets feucht, oft geradezu naß und versauert. Diesem Uebelstand kann man abhelfen, indem man das Hinterdach weit vorspringen läßt, so daß die Erde darunter trockener bleibt; längs der Mauer wird sie sogar sehr trocken sein und man kann von dieser trockenen Erde unter die andere mischen. Ueberhaupt muß man in solchen Gärtchen den Boden öfters tief und gründlich umgraben, stauende Bodennässe entweder durch tiefe Gräben ableiten oder versenken und die Gräben mit Mauerschutt, Kies usw. fast ganz und noch vollends mit guter durchlassender Erde auffüllen. Auf diese Auffüllung bringt man noch von einem freigelegenen Grundstück eine Lage trockener Erde, wodurch dieser wärmer, trockener und fruchtbarer wird. — So läßt sich noch manches „Kummerplätzchen" in ein „Freudenplätzchen" umwandeln, sei's zierend, sei's zugleich nährend. Und in keinem Garten, auch im kleinsten und schattigsten nicht, soll eine öde, leere Stelle zu finden sein — vor allem nicht im Kriegsjahr 1915!

Bauet Gemüse — es ist Kriegszeit!

Deutschland ist auf sich gestellt. Mit Deutschland auch unser Württemberger Land. Darum gilt es, die Nahrungsmittel, die der eigene Boden zu erzeugen vermag, zu erhalten, zu vermehren, vernünftig und ausgiebig zu verwerten. „Bauet Obst!" hieß es im Januarheft dieser Monatsschrift. „Pflanzet Obstbäume!" Die Abhängigkeit in Obst vom Ausland muß aufhören. Der Krieg hat den Schlußpunkt hingesetzt: es wird kein Obst mehr von Frankreich kommen, keins von Australien, keins vom zweifelhaften Ausland überhaupt — und es braucht auch keins mehr zu kommen, sobald wir genügend Obstbäume in den deutschen Erdboden gepflanzt haben. Also — man kann's nicht oft genug sagen —: „Pflanzet Obstbäume!" Aber weiter auch: „Bauet Gemüse!"

Auf diese Kriegsnotwendigkeit weist ein Erlaß des Ministeriums an die Oberämter über den Anbau unbenutzter Bodenflächen in dringender und berechtigter Weise hin.

Der Krieg macht es zur Notwendigkeit, daß in jeder Weise auf die Erhaltung und auf die vermehrte Erzeugung von Nahrungsmitteln im Inland hingewirkt wird.

Unter diesen Umständen erscheint es angebracht, alle Grundstücke, die sich nach ihrer Lage und Bodenbeschaffenheit ohne weiteres (d. h. ohne vorherige Kultivierung, wie solche bei Moorböden, Schafweiden usw. erforderlich ist) zur Hervorbringung von Nutzgewächsen eignen, deren Anbau aber aus Gründen verschiedener Art bisher ganz oder teilweise unterblieben ist, während des Krieges, wenn irgend möglich, zur Nutzung heranzuziehen. Abgesehen von den Grundstücken in den Städten und deren Umgebung, die zur Ueberbauung be-

Digitized by Google

stimmt und infolgedessen zum Pflanzenbau nicht mehr benützt sind, werden sich namentlich auf dem Lande noch Flächen finden, die sich zur Gewinnung von menschlicher oder tierischer Nahrung eignen, aber nicht entsprechend genutzt werden. Die K. Stadtdirektion Stuttgart und die K. Oberämter werden daher angewiesen, in geeigneter Weise darauf hinzuwirken, daß solche Grundstücke in möglichst weitgehendem Umfang entweder vom Eigentümer selbst bebaut oder dem Anbau durch andere zugänglich gemacht werden; dasselbe erscheint für Grundstücke angezeigt, deren Nutzung etwa deshalb zu unterbleiben droht, weil deren bisheriger Bebauer im Felde steht. Leute, insbesondere kinderreiche Familien, die bereit sind, sich mit der Nutzung solcher Grundstücke zu befassen, dürften bei entsprechender Belehrung und Unterstützung zu finden sein. Die Bedeutung des Gemüsebaues und der Gemüsekost wird mit der Zeit eine um so größere sein, als eine Reihe anderer Nahrungsmittel teurer und seltener werden. Was die Wahl der Gewächse betrifft, so werden, soweit es sich um größere Flächen handelt, die nicht vorher kultiviert werden müssen, landwirtschaftliche Nutzgewächse aller Art, deren Anbau sich unter den gegebenen Verhältnissen empfiehlt, in Betracht kommen. Bei kleineren Flächen werden Kartoffeln und Gemüse anzupflanzen sein. Im übrigen wird es sich nach Lage der Dinge meist nur um Pflanzen handeln, die einfach anzubauen und im Ertrag verhältnismäßig sicher sind. Hier ist in erster Linie zu nennen die Kartoffel, die für leichtere Böden und wärmere Lagen namentlich in ihren früher reifenden Sorten in Betracht käme. Ferner sind geeignet der Spinat sowie der Mangold und die Buschbohnen (Hockerbohnen). Auch der Anbau der gewöhnlichen Kraut- (Kohl-) Sorten, wie Weißkraut, Rotkraut, Rosenkohl und Winterkohl, kann, sofern es an Düngemitteln und geeigneter Setzware nicht fehlt, ins Auge gefaßt werden. Ferner wäre an eine Aussaat der Kohlrüben und der größeren Gartenmöhre, zwischen welche frühe Brockel- und Zuckererbsen gesät werden können, zu denken. Nötig ist vor allem ein möglichst baldiges Bearbeiten (Umgraben) der geeigneten Flächen, worauf die für Kartoffeln, Spinat und Kraut bestimmten Stücke zweckmäßig mit Abtrittsdünger beschüttet würden; auch für die Bohnenländer wäre auf bisher ungedüngten Grundstücken eine schwache Düngung mit Abtrittsdünger am Platze. Die Beschaffung anderweitiger Düngemittel dürfte vielfach schwierig und kostspielig sein, weshalb diese hier außer Betracht bleiben. Da die erste Aussaat von Spinat schon erfolgen kann, sobald der Boden eine feinere Bearbeitung zuläßt, und dessen Wachstumszeit kurz ist, so können auf bald ausgesäten Spinat im gleichen Jahr noch Buschbohnen folgen, wie andererseits nach Buschbohnen und Frühkartoffeln noch die Gewinnung von Spinat möglich ist; es läßt sich also eine zweifache Ernte auf derselben Fläche erzielen. Im Frühjahr gesäter Spinat neigt zum Schießen; daher werden mehrere Aussaaten in Zwischenräumen von 8—14 Tagen nacheinander gemacht. Nach April wird kein Spinat mehr ausgesät, die Stelle des Spinatgemüses vertritt im Sommer der Mangold. Da die Beschaffung des nötigen Saatguts durch die einzelnen Beteiligten auf Schwierigkeiten stoßen könnte, so wäre es zweckmäßig, daß die Gemeindevertretungen sich selbst damit befassen: die Verlustgefahr ist hierbei insofern gering, als die Saatkartoffeln und Bohnenkerne, soweit sie nicht vollständig abgenommen würden, ohne weiteres in den Küchen Verwendung finden könnten. Für alle Einzelfragen in Düngung, Sortenwahl und Anbau stehen die staatlichen landwirtschaftlichen Sachverständigen (Landwirtschaftsinspektoren), ferner unsere Ausschußmitglieder Garteninspektor Schönberg in Hohenheim, Weinbauinspektor Mährlen in Weinsberg, Obstbauinspektor Winkelmann in Ulm zur Verfügung, in erster Linie für unsere Leser und Mitglieder das Vereinssekretariat des Württ. Obstbauvereins (Stuttgart, Eßlingerstraße 15 I).

Geschieht beides in unseren Gütern und Gärten: vermehrter Obstbau und vermehrter Gemüsebau, so dürfen wir — die übrige deutsche Vorsorge einbegriffen — den englischen Aushungerungsplänen zum Trotz getrost in die Zukunft schauen.

Digitized by Google

III. Vereins-Angelegenheiten.

Bekanntmachung

der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft, betreffend die Abhaltung von Unterrichtskursen über Obstbaumzucht.

Im kommenden Frühjahr werden wieder Unterrichtskurse über Obstbaumzucht, und zwar an der K. landwirtschaftlichen Anstalt in Hohenheim, an der K. Weinbauschule in Weinsberg, ferner in Ulm in der hierfür eingerichteten städtischen Obstanlage und in einer Privatbaumschule durch den Obstbauinspektor Winkelmann daselbst, sowie erforderlichenfalls noch am pomologischen Institut des Oekonomierats Lucas in Reutlingen und in dem Betrieb des Baumschulenbesitzers Roll in Amlishagen abgehalten.

Hierbei erhalten die Teilnehmer nicht nur einen leicht faßlichen, dem Zweck und der Dauer des Kurses entsprechend bemessenen theoretischen Unterricht, sondern auch eine geeignete praktische Unterweisung für die Zucht und Pflege der Obstbäume. Zu diesem Zweck sind dieselben verpflichtet, nach Anweisung der Kursleiter in den betreffenden Obstanlagen und Baumgütern die entsprechenden Arbeiten zu verrichten, um die Erziehung junger Obstbäume, die Veredlung, den Baumschnitt und die Pflege älterer Bäume praktisch zu erlernen.

Die Dauer der Kurse ist auf zehn Wochen — acht Wochen im Frühjahr und zwei Wochen im Sommer — festgesetzt.

Der Unterricht ist unentgeltlich; für Kost und Wohnung aber haben die Teilnehmer selbst zu sorgen. Außerdem haben sie das etwa bei dem Unterricht notwendige Lehrbuch, die erforderlichen Hefte, sowie ein Veredlungsmesser, ein Gartenmesser und eine Baumsäge anzuschaffen, was am Ort des Kurses selbst geschehen kann.

Die Gesamtkosten für den Besuch eines Kurses mögen etwa 160 Mk. betragen.

Unbemittelten Teilnehmern kann ein Staatsbeitrag bis zu 50 Mk. in Aussicht gestellt werden.

Bedingungen der Zulassung sind: zurückgelegtes 17. Lebensjahr, ordentliche Schulbildung, guter Leumund, Uebung in ländlichen Arbeiten. Vorkenntnisse in der Obstbaumzucht begründen einen Vorzug.

Gesuche um Zulassung zu den Unterrichtskursen sind bis längstens 20. Febr. d. J. an das „Sekretariat der K. Zentralste für die Landwirtschaft in Stuttgart" einzusenden. Den Aufnahmegesuchen sind beizulegen:

1. ein Geburtsschein;
2. ein Schulzeugnis;
3. ein Nachweis über die Uebung des Bewerbers in landwirtschaftlichen Arbeiten und etwaige Vorkenntnisse in der Obstbaumzucht;
4. wenn der Bewerber minderjährig ist, eine Einwilligungserklärung des Vaters oder Vormunds, in welcher zugleich die Verbindlichkeit zur Tragung der durch den Besuch des Kurses erwachsenden Kosten, insoweit solche nicht auf andere Weise gedeckt werden, übernommen wird;
5. ein von der Gemeindebehörde des Wohnsitzes des Bewerbers ausgestelltes Leumundszeugnis sowie eine Bescheinigung derselben darüber, daß der Bewerber bezw. diejenige Persönlichkeit, welche die Verpflichtung zur Tragung der durch den Besuch des Kurses erwachsenden Kosten für denselben übernommen hat, in der Lage ist, dieser Verpflichtung nachzukommen;
6. wenn ein Staatsbeitrag erbeten wird, was zutreffendenfalls immer gleichzeitig mit der Vorlage des Aufnahmegesuchs zu geschehen hat, ein gemeinderätliches Zeugnis über die Vermögensverhältnisse des Bewerbers und seiner Eltern, sowie ein Nachweis darüber, ob die Gemeinde, der landwirtschaftliche Bezirksverein oder eine andere Körperschaft dessen Aufnahme befürworten und ob dieselben ihm zu diesem Zweck einen Beitrag und in welcher Höhe zugesagt oder in Aussicht gestellt haben.

Die Zuteilung zu den verschiedenen Kursen behält sich die Zentralstelle vor; sie wird hierbei die Entfernung zwischen dem Wohnort des Bittstellers von dem einen oder anderen Ort des Kurses, soweit möglich, in Betracht ziehen.

Die Bezirks- und Gemeindebehörden sowie die landwirtschaftlichen Vereine werden auf diese Gelegenheit zur Heranbildung von Bezirks- und Gemeindebaumwärtern besonders aufmerksam gemacht und zugleich ersucht, darauf hinzuwirken, daß sich in erster Linie solche Persönlichkeiten an den Kursen beteiligen, von denen anzunehmen ist, daß sie geneigt und in der Lage sein werden, nach dem Besuch eines Kurses an der Förderung des Obstbaus in der Gemeinde oder im Bezirk mitzuarbeiten. Letzteres wird insbesondere zu erwarten sein von Persönlichkeiten, welche Lust und Liebe zum Obstbau bekunden, vermöge ihres reiferen Alters das erforderliche Verständnis für denselben und für die ihnen bevorstehenden Aufgaben haben und die bereits mit Erfolg an einem Wanderlehrkurs über Obstbau teilgenommen haben.

Außer dem zehnwöchigen Lehrkurs wird behufs eingehender Unterweisung über Ernte des Obstes, Sortenkenntnis, häusliche Obstverwertung und

Digitized by Google

Verpackung des Obstes im Oktober d. J. versuchsweise noch ein zwei Wochen dauernder Ergänzungskurs abgehalten werden. Zur Bedingung der Teilnahme an diesem Kurs wird der erfolgreiche Besuch eines zehnwöchigen Kurses (heuer oder schon früher) gemacht. Ueber Zeit und Ort der Abhaltung des zweiwöchigen Ergänzungskurses wird später noch eine weitere Bekanntmachung mit der Aufforderung zur Einreichung von Zulassungsgesuchen veröffentlicht werden.

Stuttgart, 4. Januar 1915. Sting.

Monatsversammlung.

Der Württ. Obstbauverein hielt am vergangenen Donnerstag im vollbesetzten Blumensaal des Charlottenhofes seine Monatsversammlung unter dem Vorsitz von Vorstand Fischer. Nach Begrüßung der erschienenen Mitglieder und Obstbaufreunde gedachte der Vorstand der vielen im Feld stehenden, und besonders der schon als gefallen gemeldeten Vereinsmitglieder. Aus den vielen Dankschreiben für die vom Verein versandten Weihnachtspakete klinge zuversichtliche Begeisterung, aber auch der sehnliche Wunsch nach baldiger Rückkehr zur friedlichen Gartenarbeit heraus; der beste Wunsch, den er heute bei der ersten Vereinsversammlung in diesem Jahr aussprechen könne, sei auch der: es möge uns ein baldiger ehrenvoller Friede beschieden sein. Hierauf erhielt Vereinssekretär Schaal das Wort zu einem Vortrag über „die bei Besichtigung vieler Privatobstgärten in Stuttgart und Umgebung gemachten Wahrnehmungen". Der Redner schilderte einleitend die großzügige Verarbeitung von Obst im vergangenen Herbst zu Dauerprodukten für die Verwundeten. Ein ausführlicher Bericht hierüber ist im Jahresbericht der Zentralvermittlungsstelle des Württ. Obstbauvereins gegeben. Ueber 10000 Gläser und Flaschen Eingemachtes und Säfte sind allein in Stuttgart durch die Kochschulen des Schwäbischen Frauenvereins, den Nationalen Frauendienst, Hotel Marquardt und anderer Private, in Cannstatt ebenfalls mehrere Tausend Gläser durch den dortigen Güterbesitzerverein, hergestellt worden. Die in der hiesigen Markthalle verwahrten Vorräte reichen voraussichtlich bei regelmäßiger wöchentlicher Abgabe an sämtliche Lazarette bis in den Monat Mai. Außerdem wurde seit Anfang August regelmäßig Frischobst in die Lazarette abgeführt. Die Einholung des von den Gartenbesitzern in dankenswerter Weise zur Verfügung gestellten Obstes war von Vereinssekretär Schaal besorgt worden und gab ihm Anlaß, die betreffenden Gärten eingehend zu besichtigen. Was er hierbei gesehen und erfahren hatte, das trug der bekannte Fachmann den Anwesenden vor und zog die sich ergebende Nutzanwendung für die Gartenbesitzer daraus. Zuerst wurden die Steinobstsorten geerntet, bei denen die Frühpflaumen vorherrschten. Nach Ansicht des Redners sind hier viel zu viel angepflanzt, da sie nur zu geringwertigem Mus und zum Rohgenuß verwendbar sind. Dagegen fehlte es an Zwetschen, die nicht nur in jeder Form zum Einmachen, sondern besonders auch zum Dörren vorzüglich geeignet seien. Eine kleine praktische Herddörre von den Ostertagwerken-Aalen war aufgestellt, für die sich die Anwesenden sehr interessierten. Die Pfirsichkultur schilderte der Redner als verfehlt, insoweit die ganz wertlosen „Sämlinge" angepflanzt sind. Ein wertvolles Sortiment besitzt der Württ. Obstbauverein in seinem hiesigen Vereinsgarten. An Aprikosen ist großer Mangel, viel wird hier vom Ausland bezogen. Die Aepfel- und Birnsorten unterzog Redner einer gründlichen Sichtung. Besonders wertvoll seien alle weißfleischigen Sorten zum Einmachen. Für die Auswahl sollte der Markt maßgebend sein. Clapps Liebling, Williams Christbirne, Kongreßbirne, Geißhirtle, Amanlis Butterbirne, Marie Luise, Gute Luise, Gellerts Butterbirne, Herzogin Elsa, Pitmaston, Vereins-Dechantsbirne, Präsident Drouard, Josephine von Mecheln, erzielten die höchsten Marktpreise und seien auch für den Gartenbesitzer weitaus die wertvollsten. Von Aepfeln Weißer Klarapfel, Charlamowsky, Lord Grosvenor, Lord Suffield, Croncels, Hawthornden, Gravensteiner, Geflammter Kardinal, Goldparmäne, Jakob Lebel, Landsberger Renette, Goldrenette von Blenheim, Boskoop. Ein prachtvolles Sortiment Daueräpfel war in den Sorten Boskoop, Blenheim, Ontario, Lanes Prinz Albert, Roter Bellefleur, Bohnenapfel und Champagner-Renette aufgestellt, die sämtlich bis April-Mai haltbar sind, sich gut lagern und vom Redner als die besten ertragreichsten Winteräpfel bezeichnet werden. Demgegenüber fiel ein Muster von für Lazarettzwecke gespendetem „Tafelobst" sehr ab, ein Gemenge von zerstoßenen und zerbeulten unansehnlichen Früchten in minderwertigen Sorten. Hierbei streifte der Vortragende auch die mangelhafte Art der Ernte, Sortierung und Verpackung des Obstes an Hand einer ausgestellten Musterpackung mit von Obstbauvereinen und Obstzüchtern von auswärts gestifteten Früchten und der Versandgeräte des Württ. Obstbauvereins. Tausende von Zentnern Volksnahrung gingen in diesem Winter wieder durch nachlässige Behandlung zugrunde, trotz vielseitiger Belehrungen und Hinweise seitens des Württ. Obstbauvereins und seiner Zentralvermittlungsstelle. Unkenntnis der Namen

Digitized by Google

und Reifezeit der einzelnen Obstsorten verhindern ein volles Ausnutzen unserer Obsterträge und verhindern das Zutrauen vom Verbraucher gegenüber dem Züchter. Ausführlich behandelte der Redner dann noch die Art der Bepflanzung unserer Gärten, meist zu eng und ohne Kenntnis der Ansprüche der einzelnen Sorten; ferner vielfach unrichtiger Schnitt oder gar Unterlassen desselben bei jungen Bäumen. Als Ursachen für die gerügten Mißstände schilderte er das Fehlen speziell für Obstbau geschulter und geprüfter Kräfte, Duldung der Baummärkte und Ermanglung des Anschlusses an den für die Obstbauinteressen in jeder Weise eintretenden Württ. Obstbauverein.

Der aus der Praxis herausgegriffene lehrreiche Vortrag wurde mit großem Beifall aufgenommen und der Vorsitzende konnte nach lebhafter Diskussion die volle Zustimmung des Redners feststellen. Nachdem dieser noch kurz auf die Schädlingsbekämpfung und das Fehlen der hierzu bisher gebräuchlichen Mittel, Kupfervitriol und Petroleum, hingewiesen und den Ersatz derselben durch 15-prozentige Karbolineumspritzung für Kernobst empfohlen hatte, schloß der Vorsitzende die äußerst anregend verlaufene Versammlung mit der Einladung zu den Ende dieses und Anfang des nächsten Monats stattfindenden praktischen Demonstrationen in den Vereinsgärten. G. Schaal.

Unser Kirschenmuttergarten.

Der Aprilfrost des Jahres 1913 hat auch in unserem Kirschenmuttergarten in Grunbach großen Schaden angerichtet. Im vorigen Frühjahr konnte der größte Teil der Unterlagen wieder veredelt werden, ein Teil derselben mußte jedoch neu gepflanzt werden.

In diesem Frühjahr sollen die letzteren, etwa 20 Stück, nunmehr auch gepfropft werden und zwar möglichst mit einheimischen Lokalsorten.

Wir bitten deshalb unsere Mitglieder, soweit sie im Besitz von hervorragenden Lokalsorten, besten Handelssorten, sind, bis spätestens 15. Februar d. J. an die Adresse: G. Friedrich Fischer, Baumwart in Grunbach i. R., je ein kräftiges Reis von einem sich durch Gesundheit und regelmäßige, reiche Tragbarkeit auszeichnenden Mutterbaum einsenden zu wollen. Porto- und sonstige Auslagen werden gern ersetzt vom

Sekretariat des Württ. Obstbauvereins.

Der Obstbauverein Ulm (Vorstand Herr Fr. Geißler sen.) hat in seiner im September abgehaltenen Monatversammlung beschlossen, unter der Leitung des Herrn Obstbauinspektors Winkelmann eine Obsteinkochküche im neuen städtischen Krankenhaus zu errichten, woran sich der „Hilfsverein zur Linderung für Kriegsübel" mit einem Beitrag von 300 Mk. beteiligte, die weiter erforderlichen 300 Mk. leistete der Obstbauverein. Obst und Gemüse wurde von Gönnern des Vereins gratis geliefert. Infolge der lebhaften Unterstützung war es möglich, einen ansehnlichen Vorrat an Obst- und Gemüsedauerprodukten herzustellen. Es wurden gewonnen: etwa 1400 kg Apfel-, 190 kg Zwetschen- und 42 kg Hagebuttenmarmelade; 90 kg Steinobst-, 400 kg Birnen-, 65 kg Bohnen-, 30 kg Blumenkohl- und 80 kg Kürbis-Konserven; 85 kg Gelee aus Vogelbeeren und Aepfeln, 29 Flaschen Holundersaft und 5 Flaschen Tomatensaft. Wir haben bereits verschiedene Mengen dieser Erzeugnisse an die hiesigen Lazarette abgegeben, aber es steht noch für die kommenden Monate ein ziemlicher Vorrat zur Verfügung. — Gleich bei Beginn des Krieges hat der Verein aus seiner Kasse auch dem „Roten Kreuz" 100 Mk. zur Verfügung gestellt. Wir dürfen hoffen, daß die Mitglieder im neuen Jahre sich die Pflege ihrer Obstgüter ganz besonders angelegen sein lassen, denn der Krieg hat den großen Wert des Obstbaus sehr deutlich erkennen lassen.

Personal-Nachricht.

Am 23. Januar entschlief in Berlin-Wilmersdorf Herr Alexander v. Adelung, früher in Stuttgart. Er gehörte unserem Verein seit dessen Gründung an. Die älteren Mitglieder werden sich des eifrigen Freundes unserer Vereinsbestrebungen, der bei keiner Versammlung gefehlt hat, gerne erinnern. Wir werden ihm ein freundliches Andenken bewahren. F.

Auch eine Liebesgabe.

Gegenwärtig steht so mancher Obstbaufreund im Felde, zu Schutz und Wehr für das teure Vaterland. Großes haben unsere tapferen Kämpfer schon geleistet, und vieles werden sie noch leisten müssen. Es sind riesenhafte Arbeiten, die der Krieg mit sich bringt, und doch ist es unsern braven Soldaten möglich, sie auszuführen. Durch ihren Mut und ihre Tapferkeit ist unser liebes Vaterland von den Schrecknissen und Verwüstungen des Krieges verschont geblieben. Wie mancher Obstgarten, der Lieblingsaufenthalt seines Besitzers, liegt drüben im Feindesland verwüstet und zerschossen! — Sehr vielen Dank schulden wir denen, die unsere Gärten vor solcher Verwüstung schützten! Große Werte wurden uns durch sie erhalten und deshalb sind wir auch verpflichtet, ihnen Gegendienste zu erweisen.

Wie mancher junge Baum ist nicht mehr angebunden, wird nicht geschnitten werden, ist nicht

Digitized by Google

geschützt vor Hasenfraß! Wie mancher gepfropfte Baum wird verwildert stehen bleiben, oder fehlende Reiser werden nicht nachgepfropft, weil der Besitzer draußen im Felde steht!

Hier gilt es Hand anzulegen und das Allerwichtigste zu besorgen und es ist Ehrensache der Bezirks- und Ortsobstbauvereine alsbald hier einzugreifen. Das Allernotwendigste sollte mit Hilfe von Baumwarten besorgt und die Kosten auf die Vereinskassen übernommen werden.

Auch an die Baumwarte möchte ich die innige Bitte richten, sich in solch gemeinnützigem Sinne zur Verfügung zu stellen.

Wo keine Obstbauvereine bestehen und wo kein Baumwart vorhanden ist, sollten die Landwirtschaftlichen Bezirksvereine eingreifen, die erforderlichen Kräfte vermitteln und selbstverständlich die Kosten übernehmen.

Eine Abgrenzung zwischen Mitglied und Nichtmitglied dürfte nicht zutage treten. Vielmehr muß auch für uns der Wahlspruch gelten: „Einer für Alle und Alle für Einen!"

Ich rufe daher jedem Obstbauverein und jedem Förderer des Obstbaus zu: „Tretet ein für die gute Sache, und zwar bald und fördert sie, denn dies ist auch eine Liebesgabe!

Eutingen. P. Gsell.

Unser Weihnachtsgruß ins Feld hat überall große Freude hervorgerufen und eine Menge von Karten und Briefen, z. T. in dichterischer Form, spiegelt die Gefühle wider, mit denen die einfachen Gaben in den Schützengräben aufgenommen worden sind. Wir werden, wenn möglich, im Märzheft einige Proben davon hier veröffentlichen. Inzwischen soll's gelten: „Treue um Treue!" Wir daheim und die Tapferen draußen gehören zusammen, im Krieg wie im Frieden; denn uns verbindet das stärkste Band — das Heimatland.

Aus dem Feld.

Die Kirchenglocken von Vauquois.*)

Der Morgen dämmert, formiert stehn die Reihn,
Kurz sind die Befehle gegeben:
Heute abend, da muß sie unser sein!
Und wie die Nebel entschweben,
Da ragt sie so königlich, hoch und nah
Die stolze Höhe von Vauquois.

Zäh wehrt sich der Gegner, er weiß, was es gilt,
Rasch rattern die Salven zu Tal,
Und wenn auch der Graben mit Toten gefüllt,
Der Nachbar winselnd vor Qual:
Courage! du feu! ne rendez pas
La fière colline de Vauquois.

Herrgott, sie sind oben, sie haben's geschafft,
Der blutige Sturm ist gelungen.
Am Abend der heißen Septemberschlacht
Ist die Höhe, die stolze, bezwungen.
Im Wind verklingt noch ein letztes Hurra
Auf den brandigen Trümmern von Vauquois.

Inmitten des Dorfes ein Gotteshaus —
Ein Anblick nun zum Erbarmen —
Wo Messegesang und Orgelgebraus
Trost spendet' dem Herzensarmen:
Da liegen altheilige Carmina
Im Schutte der Kirche von Vauquois.

Und als es ringsum heulte und kracht,
Da sind beim Granatenfunken
Mitsamt des Gebälkes rotglostender Pracht
Schmerzgellend zu Boden gesunken,
Verstummt, die einst klangen zu fern und nah
Die Kirchenglocken von Vauquois.

Doch horch, als scheidend das blutige Jahr
Dem neuen die Hand will reichen,
Gehts wundersam durch der Lebenden Schar
Und dort, wo Gefallene bleichen:
Sie klingen aufs neue zu fern und nah
Die Kirchenglocken von Vauquois.

Josenhans.

*) Vauquois (sprich: Vokoa), Ortschaft in den Argonnen, wo auch unsere Württemberger kämpften. — Das Gedicht entnehmen wir, mit freundlicher Genehmigung des Herrn Verfassers, einem Feldpostbrief. F.

IV. Monats-Kalender.

Februar.

Aus englischer Kriegsgefangenschaft schrieb ein junger Heilbronner Th. G. an seine Eltern aus dem Gefangenenlager in Shrewsbury kurz vor Weihnachten in einem vom 24. Nov. datierten Brief u. a. folgendes: „Hier können wir wenigstens das Nötigste kaufen, Bleistift, Papier, Eßwaren aller Art, Tabak, Zigaretten, nur keine Zigarren und kein Obst; wie gut täte einem ein Apfel und wie viel gibt es heuer in Deutschland!" — Ja, der Schwabe, ob er nun aus Friedrichshafen sei oder aus Heilbronn, braucht Obst; und hat er keins, wie dieser junge gefangene Heilbronner, so sehnt er sich nach dem heimischen Obst und das Heimweh, diese Kriegskrankheit von Anno 14 und 15, packt ihn mächtig. Kriegsgefangenenlos! Genau so geht's unsern nicht in der Gefangenschaft der Engländer befindlichen, sondern ihnen und ihren Kumpanen gegenüberstehenden Feldsoldaten. Frisch oder gedörrt, in Büchsen oder in Flaschen, als Most daheim oder als „Cidre" in Nordfrankreich weiß der schwäbische Soldat von Urzeiten her den Wert des Obstes zu schätzen. Und auch auf die andern deutschen Truppen hat sich diese Erkenntnis ausgedehnt. — Fünftausend Sendungen von Dörrobst an unsere

Digitized by Google

Truppen hat der Deutsche Bund der Vereine für naturgemäße Lebens- und Heilweise (Naturheilkunde) E. V. versandt. Gegenwärtig, wo so viele Liebesgaben von zweifelhaftem Wert hinausgehen, ist es angezeigt, auf den hohen gesundheitlichen Wert des Dörrobstes für unsere Truppen hinzuweisen. Der preußische Kreisarzt, Medizinalrat Dr. Bachmann, erklärte den Gedanken, Dörrobst an die Truppen zu senden, für „vorzüglich und für die Gesunderhaltung unserer Truppen außerordentlich wertvoll. Die übliche Schokolade ist doch nur eine nicht ganz unschädliche Leckerei und nur etwa zur gelegentlichen Bekämpfung des Alkoholtrunks zu begrüßen. Wieviel wirksamer ist in dieser Beziehung Dörrobst! Sein Hauptwert liegt aber in der zu kohlensauren Alkalien zerfallenden organischen Säure und ihren basischen Mineralstoffen, die das Blut und die Säfte alkalisch machen, und besonders auch den vielen saurebildenden eiweißreichen Nährmitteln gegenüber geradezu als Gegengift zu bezeichnen sind."

Wer diese wissenschaftliche Sprache nicht ganz versteht (was niemand übelzunehmen ist), der möge sich's getrost so übersetzen: „Das Dörrobst ist gesund und schützt vor Krankheiten." — Aus alle dem geht immer wieder die Mahnung hervor: Pflanzet und pfleget Obst! Und damit ihr das richtig machet und jederzeit und über alles gut beraten seid — tretet dem Württ. Obstbauverein als Mitglied bei! Wer aber schon aktives Mitglied ist, der predige seinen Nachbarn und Bekannten diese Weisheit, die wahrlich keine neue ist, aber gerade in dieser gegenwärtigen Zeit nicht oft genug zu wiederholen ist: Tretet ein in den Württ. Obstbauverein! Es mag ja manchen während des Krieges nicht möglich sein, Anschaffungen für den Garten zu machen. Aber es gibt einen großen Teil der Bevölkerung, an welchem der Krieg fast spurlos vorüberzieht, deren Lebenshaltung so ziemlich unberührt bleibt. An diese Kreise richtet sich im besonderen der Mahnruf, auch hinsichtlich der Ausgaben für den Garten keine größere Einschränkung walten zu lassen, als dies die Verhältnisse unbedingt auch in Friedenszeiten erfordert hätten. Und gerade hier, wo es gilt, Geschaffenes zu erhalten, wäre es ein Unrecht. Im Gegenteil sollten alle, die es vermögen, doppelt freigebig sein, um anderen Verdienst und Arbeitsmöglichkeit zu schaffen. Wer wollte behaupten, daß diese Ausgaben unnütz seien! Wäre es nicht eine Torheit, unsere Obstbäume verwahrlosen zu lassen! wäre es nicht unökonomisch, nichts gegen Schädlinge und Ungeziefer zu tun — nur weil draußen, fern von unseren Grenzen, der Krieg tobt?! So wie der Landwirt es als seine Pflicht betrachtet — und auch das Vaterland es verlangen kann —, so muß auch jeder Obst- und Gartenbesitzer sich bemühen, in gleicher Weise wie bisher nichts zu unterlassen, was zu anderer Zeit auch geschehen wäre. Ja, es gilt, noch mehr zu leisten, um im kommenden Jahre mit den besten Erfolgen rechnen zu können. Die Obstbäume haben im allgemeinen reich getragen. Die dadurch verbrauchten Nährstoffe müssen ersetzt werden —, es muß also zur rechten Zeit gedüngt werden. Um nur einige Arbeiten zu streifen, sei an die ordnungsgemäße Bodenbearbeitung, an den Schnitt und sonstige Pflege unserer Obstbäume, an das Anlegen von Insektenfanggürteln um Mitte Oktober gegen den gefährlichen Nachtfrostspanner, an die Winterbespritzung und so manch andere Arbeit, die auch im Haus- und Villengarten notwendig ist, erinnert. Und Neuanpflanzungen! Ist es nicht ein eigenes Unterfangen, in dieser Zeit zu predigen: Pflanzt Obstbäume!? Mit nichten. Abgesehen davon, daß kostbare Zeit unnütz verloren geht, warten Tausende von Obstbäumen in den Baumschulen darauf, an dauernde Stätte sorgsam gepflanzt zu werden. Laßt uns deshalb nicht zu jenen gehören, die in übertriebener Aengstlichkeit und Krämerhaftigkeit dort sparen wollen, wo es Pflicht wäre, opferbereit dazu beizutragen, daß auch die gärtnerischen Betriebe sich wenigstens über Wasser halten können. Beamte und Angestellte werden sonst auch in diesen Geschäften stellungs- und brotlos, bedeutende Werte gehen verloren. Sollten wir uns nicht bemühen, hier rechtzeitig einen Riegel vorzuschieben? Pflicht ist es, nicht einmal Opfer, wer sich in diesem Sinne betätigt. Pflanzet Obstbäume! Kauft sie in unsern württembergischen Kontrollbaumschulen, wo überall reichliche und vortreffliche Auswahl vorhanden ist! Außer Obstpflanzung oder wenigstens der Vorbereitung dazu sind als notwendige Arbeiten zu nennen: Ausputzen, Entfernen aller zu dichtstehenden, oder sich reibenden, aller kranken und toten Aeste. Reinigung des Stammes und aller erreichbaren Aeste und Kalkanstrich. Baumscheibe lockern, damit die Winterfeuchtigkeit recht eindringt. Gruben um die an Rainen, Abhängen und gepflanzten Bäumen zur Auffangung des Schnee- und Regenwassers. Düngung. Zur Zerstörung des Mooses auf Obstbäumen siehe Belehrung in unserem Obstbuch. Wer Beerenobst pflanzt (höchste Zeit), denke auch an die schwarze Johannisbeere: sehr leicht aus Stecklingen zu ziehen und ganz vorzüglich verwertbar und immer mehr gesucht. Manches ausländische Geschmier kann durch die mannigfachen Erzeugnisse aus schwarzen Johannisbeeren mehr als genügend ersetzt werden. Und noch ein Vorzug: die Knospen der schwarzen Johannisbeeren bleiben vollständig verschont von den Vögeln. Auch in Jahren, in welchen rote Jo-

Digitized by Google

hannisbeeren völlig kahl gefressen waren, büßten die schwarzen nicht eine Knospe ein. Wie viel Aerger und wie viel Verluste werden also hierbei erspart! —

Im Gemüsegarten muß der diesjährige Bepflanzungsplan fertig sein. Man lasse in diesen Kriegszeiten kein Plätzchen ungenützt! Was etwa die Witterung im Januar nicht erlaubte, dafür ist's jetzt noch Zeit. Alle Grabarbeiten erledigen. — Ist das erforderliche Land gegraben, dann können (nach einer Zusammenstellung in dem öfters von uns empfohlenen Hesdörffer'schen Deutschen Gartenkalender) bei frostfreiem Wetter folgende Pflanzen gesät werden:

Gartenkresse,	Haferwurzel,
Feldsalat,	Schwarzwurzel,
Spinat,	Portulak,
Möhren,	Pimpinelle,
Petersilienwurzel,	Krauspetersilie,
Zuckerwurzel,	Kümmel,
Pastinak,	Fenchel,
Cichorien,	Dill,
Kerbel,	Rosmarin,
Lavendel,	Gartenzwiebel,
Salbei,	Puffbohnen,
Thymian,	Erbsen, frühe.

Auf die mit Erbsen und Puffbohnen bestellten Beete gebe man eine starke Lage Torfmull, der die keimende Saat bei späterhin eintretenden stärkeren Fröſten vor gänzlichem Erfrieren schützt.

Im Ziergarten beschneidet man Ziersträucher, bringt Gartenhaus, Bänke, Wege, Zaun nach und nach in Ordnung und macht sich den Plan für heuer. In Kriegszeiten kommt im Gartenwesen freilich zuerst der Nutzen. Aber auch das Gemüt verlangt sein Recht und im Reich der Blüten und Blumen gibt's immer Erquickung und Erfrischung, wie man das gerade in dieser Gegenwart neben Essen und Trinken auch hochnotwendig hat. Darum: auch diesmal den Blumengarten nicht versäumen! Und wär's nur, um im Lazarett den Verwundeten einen Strauß ans Bett stellen zu können!

V. Schädlings-Kalender.

Februar.

Hasenschutz ist bei Frühjahrsschnee noch viel notwendiger als bei Winterschnee.

Beim Baumausputzen: auf Raupennester und Gespinste achthaben! Größere Schnitt- und Sägwunden nicht unbedeckt lassen! Höhlungen in alten Aesten ausfüllen.

Schildläuse: nach geschehener Reinigung der Bäume bei Kernobst gerade jetzt, bevor der Austrieb sich regt, mit 20% Karbolineumlösung, die gut im Wasser lösen muß, anstreichen. Dagegen sollen Steinobstbäume nur mit der Rindenbürste behandelt und mit Kalkmilch bespritzt werden.

Den Apfelblütenstecher erwischt man gleichfalls beim Baumputzen: nur darf man das abgekratzte Zeug (dort drin sitzt er!) nicht unter dem Baum liegen lassen, sondern man muß es sogleich verbrennen — den gefährlichen Apfelblütenstecher auch zugleich und mit ihm so manchen auf diese Weise abzufangenden Schädling.

Auch das Beerenobst nicht vergessen: alles Vermooste unbarmherzig und gründlich heraus. Bespritzung der Sträucher mit Kalkmilch vor Austrieb wirkt vortrefflich gegen tierische und pflanzliche Schmarotzer. Nirgends sollte altes Laub unter Obstbäumen und Beerensträuchern liegen, nirgends sollten Mistelbüsche auf den Bäumen sitzen (jetzt sieht man diese noch gut, später nicht mehr so).

Man kann nicht genug Obst haben im Deutschen Reich und zweimal im Land Württemberg. Man kann nicht genug die Feinde des Obstbaumes bekämpfen, die uns die Ernte schmälern oder vernichten. Man kann bei Schnee und Frost nicht genug die insektenfressenden Vögel füttern. Man kann es diesen unsern Freunden und Bundesgenossen nicht „heimlich" genug in unsern Gärten und Gütern machen — durch Nistkästen und durch Katzenschutz! —

Von dem Schaden des Zutiefpflanzens der Obstbäume war in diesen Blättern unlängst auch die Rede (Januar, Nr. 1, S. 2 f.). Hier ist der Mensch der Schädling. Man vermeidet von vornherein diesen Schaden im Grasland auf folgende Weise. Der Rasen wird eine handhoch abgeschält und die darunter sich befindende Erde je nach der Höhe des Wurzelstockes des zu pflanzenden Baumes ausgehoben, so, daß das obere Ende des Wurzelstockes bis unter den Rasen reicht; dann wird noch ein Stich mit der Schaufel ringsum im Loche ausgehoben, so daß in der Mitte ein Kegel bleibt, auf welchem der Baum zu stehen kommt. Nun werden die Wurzeln ausgebreitet, mit der ersten ausgehobenen Erde bedeckt und mit dem Rasen zugedeckt. So kommt der Baum nicht zu tief zu stehen und die Wurzeln haben gehörigen Halt.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion verantwortlich: **Karl Hußmann** in Gutenberg. — Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 3. | Stuttgart, März. | 1915.

I. Praktischer Obstbau.

Die Wühlmaus, der schlimmste Feind des Obstbaues.

(Von Jak. Groß, Vorsteher der Kgl. Obstbauschule Schlachters bei Lindau i. B.)

(Schluß.)

An diese Kette fester Abhaltungsmittel reiht sich eine Folge flüssiger Körper wie Tieröl, Abortjauche, Petroleum (1 l auf 2000 l Wasser), Heringslake, denaturierter Spiritus mit Meerzwiebeln, Carbid mit Wasser. Sogenannte „Stadtlache", d. i. ein Gemenge von Abort- und Schlachthausabfällen, wird auch hierher gezählt. Doch lehrt uns ein Beispiel, daß eher das Gegenteil damit erzielt wurde und die Tiere die fleischigen Ueberreste mit dem „Wurzelgemüse" glatt auffraßen. Auch diese Mittel verdienen die gleiche Würdigung wie die andern festen. Sie sind im kleinen und einzelnen wirksam und daher gebräuchlich. Ob Arsenik in Verbindung mit Lehmbrei, in welche Mischung im Hofgarten zu Ettlingen im Herbst 1913 1000 Stück Bäumchen vor der Pflanzung eingetaucht wurden, nachhaltig wirksam sich erweist, bedarf der abwartenden Bestätigung. Von der vorteilhaften Wirkung der ständigen Bodenbearbeitung im Busch- und Halbhochstammobstbau gegen die Wühlmäuse sind wir durchaus noch nicht überzeugt — im Gegenteil, der Schaden ist da am größten, und die Bekämpfung am schwierigsten. Wir haben hier wiederholt den Fall erlebt, daß die Wühlmäuse auch die Hochstämme völlig ruinierten, wo alljährlich seit der Anpflanzung 3—4 mal die Baumscheiben gründlich gelockert wurden. Eine Anpflanzung von Rüben aller Art und Kartoffeln zeigt im offenen Boden am besten die Spuren der Wühlmäuse an. Und von der glänzenden Wirkung der neugeprägten Sprengstoffe Romperit, Cahücit ꝛc. versprechen wir uns in dem Kampf gegen die Wühlmäuse gar nichts, höchstens Zufallserlegungen. Tatsächlich zeigten sich in den im Dezember 1912 gesprengten Baumlöchern im Sommer 1913 die Wühlmäuse bereits erfolgreich tätig. Die direkte Bekämpfung hat sich auch auf verschiedene Mittel und Wege verlegt, um der lästigen Nager habhaft zu werden. Zum Teil haben diese Mittel noch einen vertreibenden Beigeschmack, so z. B. die Anwendung von Schwefelkohlenstoff. Dabei wird das flüssige, sehr feuergefährliche Gift in die vorher aufgeräumten senkrechtführenden Löcher gegossen. Die Tiere, die von den sich entwickelnden Dämpfen im Gange erreicht werden, sind offenbar verloren. Allein das Mittel ist doch zu teuer, zu gefährlich, zu umständlich und in seinem Erfolge so schwer kontrollierbar, als daß es allgemein empfohlen werden könnte. Aehnlich verhält es sich mit jenen Apparaten, die Schwefeldämpfe durch Verbrennung erzeugen, um diese durch blasebalgähnliche Einrichtungen in die Gänge zu pressen. Diese von den Fabriken in Chemnitz und Holder-Metzingen um etwa 12 Mk. pro Stück als „Mäusetöter Probat" hergestellten Apparate versagten hier im offenen Boden völlig. Besser erweisen

Digitized by Google

sich die Vergiftungsmittel, wenn sie im zeitigen Frühjahr in richtiger Weise zur Anwendung kommen. Hierher zählen: die mit Strychnin vergifteten Meerzwiebeln, die Strychninbutter in gelben Rüben, der gelbe Phosphor in Sellerie- und Petersilienwurzeln, der weiße Arsenik in Rüben und Knollen und endlich Baryumkarbonatbrot der Kgl. Agrikulturbotanischen Anstalt in München. Doch sind mit der Erlangung der erforderlichen Gifte Scherereien verknüpft; ferner ist der Umgang damit stets sehr gefährlich, die Herstellung oftmals umständlich, die wirklich vergifteten Mäuse sind für andere Tiere beim Auf- oder Anfressen tödlich. Wenn diese Mittel auch meist billig sind, so bleiben sie in der Anwendung immer umständlich und in ihrem Erfolge sehr fraglich. Ebenso steht es mit der Anwendung der „Ratinbakterienkultur", die eine Art Mäusetyphus unter den Wühlmäusen hervorrufen soll, wobei der Ansteckungsstoff, auf Weißbrot ausgegossen und in Zeitungspapier eingewickelt, zur Auslegung gelangt.

Wer gerne ohne den teuren Gewehrpaß Jagdliebhaber ist, rückt mit dem Gewehr der Wühlmaus auf den Leib. Zu dem Zwecke geht man abends zwischen 5—6 Uhr auf den Anstand und öffnet die Gänge, die Passagen der Mäuse, die Luft und Licht nicht lieben und diese alsbald zustopfen. Ist das geschehen, so braucht der Mausjäger nur ein zweites Mal den Gang freilegen, nach Belieben etwa eine Petersilienwurzel als Köder einfügen und sich schußbereit postieren. Nach 10—15 Minuten kommt das Tier sicher, und er kann es bei einiger Zielkunst, Uebung und Geduld erlegen. Für Einzelfälle, aber nicht für ein allgemeines Vorgehen geht diese Jagd wohl an. Um sich das Warten zu ersparen, kamen findige Köpfe auf die Herstellung von Selbstschießern; so konstruierte früher ein Mäusejäger in Steiermark einen ziemlich schwerfälligen, teuren Schußapparat, und im Vorjahr ein ehemaliger Schüler von uns in Oberstaufen im Allgäu ein einfacheres Mausselbstmordinstrument. So einfach diese Bekämpfungswaffe auch ist, so darf der Mann doch nicht mit „Patent und Millionen" rechnen, da die Praxis zu andern Resultaten gerät.

Schließlich bleibt als letzte, beste Fangmethode die des Fangens mit Fallen übrig. Davon kennen wir als selbsttätige die von Zürn in Marktleuthen in Oberfranken, die aus Holz besteht, innen mit Blech ausgeschlagen ist und in den Laufgängen zur Aufstellung gelangt. Irgend ein pflanzlicher Köder kann zugleich noch anlockend wirken. Manche, besonders Forstleute, rühmen die Erfolge damit; andern kommt sie zu teuer, wenn an den Fang im allgemeinen gedacht werden soll. Eine andere hölzerne, holzschuhartige Falle stellt seit Jahren der Seilermeister Zimmermann in Augsburg am Schmidberg, das Stück zu 35 Pfg., her. Mit ihr hatten die Augsburger Gärtner und auch wir recht gute Resultate. Sie fängt und läßt die Tiere lebendig. Wer den Maulwurf, der sich darin auch fängt, laufen lassen will, kann es ja tun. Er ist ja nur da, wo ihm tierisches Futter in reichlichem Maße zur Verfügung steht und wird nie zum Vegetarier, wie böse Leute von ihm behaupten und ihn deshalb schlecht qualifizieren. Ihre Aufstellung erfordert etwas mehr Zeit, weil ein größeres Loch erstellt werden muß. Es hat sich auch in der Praxis gezeigt, daß es zweckmäßig ist, sie so wagrecht zu legen, daß das Eisenblechtürchen sich seitlich befindet und so von der feinfühligen Maus nicht betreten werden muß.

Ehe die gebräuchlichste Falle, das sogen. Schlageisen, ausführlich behandelt werden soll, möchten wir nur kurz darauf hinweisen, daß auch noch die von Maulwurffängern oft geführte Bogenfalle, dann die Röhrenfalle aus Zinkblech, die Topffallen und beim Fangen von Wasserratten an Dämmen die Fangkörbe in Betracht kommen.

Eine Drahtfalle mit einer Vorrichtung zum Ködern und einem hölzernen Gangbohrer fanden wir kürzlich durch Zufall. Sie ist sehr praktisch, einfach und recht preiswert. Leider gelang es uns nicht, den Verfertiger dieses vorzüglichen Fabrikats bis jetzt zu ermitteln. NB. Jetzt noch angestellte Fangproben überzeugten uns vom Gegenteil des fremden Lobes.

Bisher hat sich das gute Schlageisen, das nicht springen darf, bei dem der obere Zinken über den unteren hinausragt, bei dem an dünner

Digitized by Google

Schnur die Stellscheibe oder besser der Stellring befestigt ist, als Falle am meisten das Bürgerrecht erworben.

Zu der guten Falle gehört jedoch ein geübter, sicherer Fänger. Von ihm muß man genaue Kenntnis der Lebensweise und -gewohnheiten der Wühlmäuse voraussetzen, ferner einen findigen Spürsinn für die Feststellung der frischen Laufgänge der Tiere verlangen und die Sicherheit haben, daß er geschickt und genau die Fallen zu richten weiß. Er muß wissen, daß er bei Regen und Frost fast ergebnislos, bei schönem und gleichzeitig windigem Wetter vorzüglich jagen kann. Er muß vor allem Wühlmaus- und Maulwurfgänge an sicheren Kennzeichen voneinander unterscheiden können, überhaupt auch davon überzeugt sein, daß nicht ein Köder wie Sellerieöl ꝛc. die Maus erwischt, sondern einzig und allein die richtig gestellte, gute Falle im richtigen Gange zur rechten Zeit. Es würde hier über den Rahmen der Zeitung hinausgehen, wenn man die Technik der Wühlmausjäger bis ins kleinste erläutern wollte. Das wäre Aufgabe besonderer Unterweisungskurse.

Auf Herrenchiemsee wurden innerhalb sechs Jahren durchschnittlich pro Jahr über 3000 Stück und hier im Bezirke Lindau von einzelnen kleinen Gemeinden schon 1000—5000 Stück gefangen. —

Da die Wühlmaus schon zur Landplage wurde und voraussichtlich noch werden wird, so ist es angezeigt, einen allgemeinen planmäßigen Krieg gegen diese Tiere zu eröffnen. Gewiß muß bei uns anerkannt werden, daß einzelne Gemeinden schon erhebliche Summen pro Jahr zu diesem Zwecke auswerfen; man zahlte entweder pro Stück 20 Pfg. und hat so schon 1000 Mk. an Fangprämien geleistet, oder man stellte einen Flurmauser gegen ein Aversum von 250 Mk. bis 400 Mk. auf. Einzelne Gutsbesitzer verpflichten sich einem derartigen „Jäger ohne Paß" gegenüber zur Zahlung von 10, 15 und 20 Mk. Aversum für die Freihaltung des Grundbesitzes von Wühlmäusen. Wieder andere setzen dem Knechte oder dem Sohne für jede gefangene Wühlmaus ein Trinkgeld von 10—20 Pfg. aus. Bei zwei vom Bezirksamte Lindau infolge meiner Anregung beim heurigen Landwirtschaftstag besonders einberufenen Versammlungen, an der die Bürgermeister und Vertreter der Obstbauvereine teilnahmen, mußte, von wenigen Ausnahmen abgesehen, die Tatsache der Plage zugegeben und der Schaden von mindestens 12000 Mk. im Jahr anerkannt werden; ferner, daß wohl immer etwas gegen diese Schädlinge geschieht, daß wohl Mauser, aber viel zu wenig da seien, daß eine Ausbildung von geeigneten Personen an der Kgl. Obstbauschule Schlachters in einem Spezialkurs erwünscht und daß die vermehrte Aufstellung von derartigen Jägern und ihre Bezahlung aus der Gemeindekasse notwendig sei. Weiterhin wurden in beiden Versammlungen einige wichtige Punkte allgemein zugegeben, nämlich 1., daß der Zug der Wühlmäuse von den Waldesrändern her am meisten erfolgt, 2. daß der Fang sich auch auf die Gebiete unbedingt erstrecken muß, wo keine Bäume stehen, wie auf Straßenböschungen, Eisenbahndämme und -einschnitte, sogen. tote Winkel, Streuwiesen, Parks und dergleichen; und 3. daß dem Fänger laut Polizeivorschrift das Recht zusteht, zum Stellen von Fallen auch ohne weitere Erlaubnis derartige Grundstücke zu betreten.

Dem allgemeinen, planmäßigen Kampf mögen noch folgende Richtlinien gelten. Die beste Zeit zum Fang ist die vom Februar bis Mai; je früher, desto besser; da dreht es sich nur um die noch nicht trächtigen Tiere und um eine Zeit, in der der Fang am leichtesten möglich und der Fänger am besten abkömmlich ist. Ferner muß gleich nach jedem Futterschnitt, nach jeder Gras- oder sonstigen Ernte der Kampf wieder einsetzen. Insbesondere sollte jeder „Hütebub" und jeder Gärtnerlehrling mit dem Fang völlig vertraut sein. Der Kampf sollte allgemein mindestens 3 Jahre lang mit zäher Energie zur Durchführung gelangen und durch gemeinsamen Bezug bester Fallen und durch Zahlung von Prämien an die Teilnehmer von Spezialkursen gefördert werden. Für eine gute, strenge Kontrolle der abgelieferten Tiere sollten in den Einzelortschaften geeignete Obmänner sich finden, die entsprechende Listen führen und gleichzeitig die erforderlichen Prämien gegen Empfangsbestätigung abgeben. Von dem Geld, das eine Gemeinde für diesen Zweck ausgibt,

Digitized by Google

sich die Vergiftungsmittel, wenn sie im zeitigen Frühjahr in richtiger Weise zur Anwendung kommen. Hierher zählen: die mit Strychnin vergifteten Meerzwiebeln, die Strychninbutter in gelben Rüben, der gelbe Phosphor in Sellerie- und Petersilienwurzeln, der weiße Arsenik in Rüben und Knollen und endlich Baryumkarbonatbrot der Kgl. Agrikulturbotanischen Anstalt in München. Doch sind mit der Erlangung der erforderlichen Gifte Scherereien verknüpft; ferner ist der Umgang damit stets sehr gefährlich, die Herstellung oftmals umständlich, die wirklich vergifteten Mäuse sind für andere Tiere beim Auf- oder Anfressen tödlich. Wenn diese Mittel auch meist billig sind, so bleiben sie in der Anwendung immer umständlich und in ihrem Erfolge sehr fraglich. Ebenso steht es mit der Anwendung der „Ratinbakterienkultur", die eine Art Mäusetyphus unter den Wühlmäusen hervorrufen soll, wobei der Ansteckungsstoff, auf Weißbrot ausgegossen und in Zeitungspapier eingewickelt, zur Auslegung gelangt.

Wer gerne ohne den teuren Gewehrpaß Jagdliebhaber ist, rückt mit dem Gewehr der Wühlmaus auf den Leib. Zu dem Zwecke geht man abends zwischen 5—6 Uhr auf den Anstand und öffnet die Gänge, die Passagen der Mäuse, die Luft und Licht nicht lieben und diese alsbald zustopfen. Ist das geschehen, so braucht der Mausjäger nur ein zweites Mal den Gang freilegen, nach Belieben etwa eine Petersilienwurzel als Köder einfügen und sich schußbereit postieren. Nach 10—15 Minuten kommt das Tier sicher, und er kann es bei einiger Zielkunst, Uebung und Geduld erlegen. Für Einzelfälle, aber nicht für ein allgemeines Vorgehen geht diese Jagd wohl an. Um sich das Warten zu ersparen, kamen findige Köpfe auf die Herstellung von Selbstschießern; so konstruierte früher ein Mäusejäger in Steiermark einen ziemlich schwerfälligen, teuren Schußapparat, und im Vorjahr ein ehemaliger Schüler von uns in Oberstaufen im Allgäu ein einfacheres Mausselbstmordinstrument. So einfach diese Bekämpfungswaffe auch ist, so darf der Mann doch nicht mit „Patent und Millionen" rechnen, da die Praxis zu andern Resultaten gerät.

Schließlich bleibt als letzte, beste Fangmethode die des Fangens mit Fallen übrig. Davon kennen wir als selbsttätige die von Zürn in Marktleuthen in Oberfranken, die aus Holz besteht, innen mit Blech ausgeschlagen ist und in den Laufgängen zur Aufstellung gelangt. Irgend ein pflanzlicher Köder kann zugleich noch anlockend wirken. Manche, besonders Forstleute, rühmen die Erfolge damit; andern kommt sie zu teuer, wenn an den Fang im allgemeinen gedacht werden soll. Eine andere hölzerne, holzschuhartige Falle stellt seit Jahren der Seilermeister Zimmermann in Augsburg am Schmidberg, das Stück zu 35 Pfg., her. Mit ihr hatten die Augsburger Gärtner und auch wir recht gute Resultate. Sie fängt und läßt die Tiere lebendig. Wer den Maulwurf, der sich darin auch fängt, laufen lassen will, kann es ja tun. Er ist ja nur da, wo ihm tierisches Futter in reichlichem Maße zur Verfügung steht und wird nie zum Vegetarier, wie böse Leute von ihm behaupten und ihn deshalb schlecht qualifizieren. Ihre Aufstellung erfordert etwas mehr Zeit, weil ein größeres Loch erstellt werden muß. Es hat sich auch in der Praxis gezeigt, daß es zweckmäßig ist, sie so wagrecht zu legen, daß das Eisenblechtürchen sich seitlich befindet und so von der feinfühligen Maus nicht betreten werden muß.

Ehe die gebräuchlichste Falle, das sogen. Schlageisen, ausführlich behandelt werden soll, möchten wir nur kurz darauf hinweisen, daß auch noch die von Maulwurffängern oft geführte Bogenfalle, dann die Röhrenfalle aus Zinkblech, die Topffallen und beim Fangen von Wasserratten an Dämmen die Fangkörbe in Betracht kommen.

Eine Drahtfalle mit einer Vorrichtung zum Ködern und einem hölzernen Gangbohrer fanden wir kürzlich durch Zufall. Sie ist sehr praktisch, einfach und recht preiswert. Leider gelang es uns nicht, den Verfertiger dieses vorzüglichen Fabrikats bis jetzt zu ermitteln. NB. Jetzt noch angestellte Fangproben überzeugten uns vom Gegenteil des fremden Lobes.

Bisher hat sich das gute Schlageisen, das nicht springen darf, bei dem der obere Zinken über den unteren hinausragt, bei dem an dünner

Digitized by Google

Schnur die Stellscheibe oder besser der Stellring befestigt ist, als Falle am meisten das Bürgerrecht erworben.

Zu der guten Falle gehört jedoch ein geübter, sicherer Fänger. Von ihm muß man genaue Kenntnis der Lebensweise und -gewohnheiten der Wühlmäuse voraussetzen, ferner einen findigen Spürsinn für die Feststellung der frischen Laufgänge der Tiere verlangen und die Sicherheit haben, daß er geschickt und genau die Fallen zu richten weiß. Er muß wissen, daß er bei Regen und Frost fast ergebnislos, bei schönem und gleichzeitig windigem Wetter vorzüglich jagen kann. Er muß vor allem Wühlmaus- und Maulwurfgänge an sicheren Kennzeichen voneinander unterscheiden können, überhaupt auch davon überzeugt sein, daß nicht ein Köder wie Sellerieöl ꝛc. die Maus erwischt, sondern einzig und allein die richtig gestellte, gute Falle im richtigen Gange zur rechten Zeit. Es würde hier über den Rahmen der Zeitung hinausgehen, wenn man die Technik der Wühlmausjäger bis ins kleinste erläutern wollte. Das wäre Aufgabe besonderer Unterweisungskurse.

Auf Herrenchiemsee wurden innerhalb sechs Jahren durchschnittlich pro Jahr über 3000 Stück und hier im Bezirke Lindau von einzelnen kleinen Gemeinden schon 1000—5000 Stück gefangen. —

Da die Wühlmaus schon zur Landplage wurde und voraussichtlich noch werden wird, so ist es angezeigt, einen allgemeinen planmäßigen Krieg gegen diese Tiere zu eröffnen. Gewiß muß bei uns anerkannt werden, daß einzelne Gemeinden schon erhebliche Summen pro Jahr zu diesem Zwecke auswerfen; man zahlte entweder pro Stück 20 Pfg. und hat so schon 1000 Mk. an Fangprämien geleistet, oder man stellte einen Flurmauser gegen ein Aversum von 250 Mk. bis 400 Mk. auf. Einzelne Gutsbesitzer verpflichten sich einem derartigen „Jäger ohne Paß" gegenüber zur Zahlung von 10, 15 und 20 Mk. Aversum für die Freihaltung des Grundbesitzes von Wühlmäusen. Wieder andere setzen dem Knechte oder dem Sohne für jede gefangene Wühlmaus ein Trinkgeld von 10—20 Pfg. aus. Bei zwei vom Bezirksamte Lindau infolge meiner Anregung beim heurigen Landwirtschaftstag besonders einberufenen Versammlungen, an der die Bürgermeister und Vertreter der Obstbauvereine teilnahmen, mußte, von wenigen Ausnahmen abgesehen, die Tatsache der Plage zugegeben und der Schaden von mindestens 12000 Mk. im Jahr anerkannt werden; ferner, daß wohl immer etwas gegen diese Schädlinge geschieht, daß wohl Mauser, aber viel zu wenig da seien, daß eine Ausbildung von geeigneten Personen an der Kgl. Obstbauschule Schlachters in einem Spezialkurs erwünscht und daß die vermehrte Aufstellung von derartigen Jägern und ihre Bezahlung aus der Gemeindekasse notwendig sei. Weiterhin wurden in beiden Versammlungen einige wichtige Punkte allgemein zugegeben, nämlich 1., daß der Zug der Wühlmäuse von den Waldesrändern her am meisten erfolgt, 2. daß der Fang sich auch auf die Gebiete unbedingt erstrecken muß, wo keine Bäume stehen, wie auf Straßenböschungen, Eisenbahndämme und -einschnitte, sogen. tote Winkel, Streuwiesen, Parks und dergleichen; und 3. daß dem Fänger laut Polizeivorschrift das Recht zusteht, zum Stellen von Fallen auch ohne weitere Erlaubnis derartige Grundstücke zu betreten.

Dem allgemeinen, planmäßigen Kampf mögen noch folgende Richtlinien gelten. Die beste Zeit zum Fang ist die vom Februar bis Mai; je früher, desto besser; da dreht es sich nur um die noch nicht trächtigen Tiere und um eine Zeit, in der der Fang am leichtesten möglich und der Fänger am besten abkömmlich ist. Ferner muß gleich nach jedem Futterschnitt, nach jeder Gras- oder sonstigen Ernte der Kampf wieder einsetzen. Insbesondere sollte jeder „Hütebub" und jeder Gärtnerlehrling mit dem Fang völlig vertraut sein. Der Kampf sollte allgemein mindestens 3 Jahre lang mit zäher Energie zur Durchführung gelangen und durch gemeinsamen Bezug bester Fallen und durch Zahlung von Prämien an die Teilnehmer von Spezialkursen gefördert werden. Für eine gute, strenge Kontrolle der abgelieferten Tiere sollten in den Einzelortschaften geeignete Obmänner sich finden, die entsprechende Listen führen und gleichzeitig die erforderlichen Prämien gegen Empfangsbestätigung abgeben. Von dem Geld, das eine Gemeinde für diesen Zweck ausgibt,

Digitized by Google

kann jeder nach Belieben wieder verdienen und seinen Besitz vor ganz merklichem Schaden bewahren. Wieviel ein geschickter, fleißiger Fänger verdienen kann, dafür ein Beispiel: ein einziger „Mauser" fing in einer Stunde 23 Stück, in einem Jahr in einer Gemeinde 500 Stück à 20 Pfg. Prämie; er machte sich dann die weitere Mühe und zog den Tieren die Bälge ab, die er pro Stück zu 16 Pfg. verkaufte; dieser Artikel dient zur Herstellung von Muffen, Pelzen, Geldbeuteln 2c. und ist gesucht.

Zum Kampfe gehört aber auch Geduld, Ausdauer, guter Wille und ein gewissenhaftes Vorgehen. Es darf durchaus nirgends im Lande gewartet werden, bis das Uebel zur Landplage geworden ist; denn dann ist es zu spät; es muß in seinen Anfängen überwunden werden. Die Werte und Erträge der Bäume stehen auf dem Spiele, und das ist heute im lieben Vaterlande ein großer Teil des Nationalvermögens.

Schließlich bleibt noch die Pflicht übrig, auch der natürlichen Bundesgenossen im Kampfe gegen diese Tiere zu gedenken. Da verdienen das kleine und große Wiesel, der Igel, der Mäusebussard, die Eulen, Raben und „Meister Reinecke" alles Lob. An die Herrn Jäger möchten wir, mit dem Verein des Vogelschutzes im Bunde, die ergebenste Bitte richten, sie möchten doch nicht alles, „was da kreucht und fleucht", mit Stumpf und Stiel ausrotten, sondern auch leben lassen. Der Igel sollte in Buschobstanlagen und Parks besonderen Schutz genießen und geradezu gezüchtet werden. Vom Hermelin wissen wir aus eigener Erfahrung, wie es eifrig im Winter die Wühlmäusgänge erfolgreich durchforscht. Darum Schonung, bitte, diesen Freunden des Obstbaues!

NB. Der 1. eintägige Wühlmausbekämpfungskurs fand am 30. März hier statt; derselbe war gut besucht. Die weitere Ausstattung mit Fanggeräten und neuen Erfahrungen und die allseits bestätigte Tatsache, daß der Krieg gegen den wirklich schlimmsten Feind des Obstbaues eröffnet werden muß, bringt uns dazu, in der 2. Hälfte des Februar, sofort nach Schuljahrsbeginn regelmäßig den Kurs zu wiederholen bis genügend Krieger ausgebildet gegen den Feind, der in der Finsternis haust.

Der Obstbau vor 250 Jahren.

(Nachdruck verboten.)

Aus: Der Baum- und Obstgarten.

Von Wolfgang Jacob Dümler, Nürnberg 1664.

(Schluß.)

Das 5. Capitel.

1. Von Versetzung großer Bäume.
2. Von der Bäume natürlicher Neigung und Widerwertigkeiten.

1. Das Steinobst-Stammer / im Frühling und die Kernobst-Bäumlein / im Herbst am besten umzusetzen seyn / ist allbereit berichtet. Es begibt sich aber offt / daß man bauens wegen einen schon erstarcken nutzbaren Baum / von der Stelle thun muß / oder es gehet gehling in den Baumzeilen ein fruchtbarer Baum ab; so ist Mittel da / einen andern und schon wohl gewachsenen Baum / wann gleich derselbige am Stämmer eines Arm dick wäre / an die erledigte Stell zu bringen / oder der / so wegen deß Bauens oder anderer Ursachen halben / weichen muß / an ein ander Ort zu bringen / damit derselbe als kein nützig nicht verworffen / und alsbald zu Brennholtz nicht zerhauen werde.

In diesem Fall muß man sich nach der Zeit richten / gefällt die Versetzung in den Winter / muß man im Anfang desselben / oder eher das Erdreich zugefrieret / den Baum / nach Beschaffenheit seiner größe / drey / vier oder mehr Schuhe weit vom Stämmer tieff umgraben / und alle Seitenwurtzel säuberlich abhauen; bevorab den Baum / mit Pfählen und Stützen wohl verwahren / daß er von dem Wind nicht möge umgeworffen werden: Alsdann machet man an dem Ort / dahin der Baum sol gesetzet werden / eine Gruben / die etwas raumiger ist / als diejenige / aus welcher der Baum gehaben wird. Ann nun das Gefröst angegangen / so begießt man vor Nachts / das Erdreich und Wurtzeln / mit Wasser / daß es vest zusamm gefrieret. So nun Wurtzel und Grund bevestiget sind / werden Pfähle und Stützen hinweg gethan / der Baum auf eine Seiten geneiget / daß die Spitzwurtzel mit einem Beihl können abgehauen werden; Alsdann hebet man denselben / mit Beyhülff / samt dem angefrornen Erdreich / aus dem Loch / leget ihn

Digitized by Google

auf einen Schlitten / Schleiffen / oder Wagen / damit er zu der vorhero / mit gutem Grund / bereiteten Gruben geführet und nach der Gelegenheit / wie er zuvor gestanden / eingesetzt werde. So man nun das Loch oder überigen Raum mit feister Erden und guten Mist ausfüllet / wird der Baum deß Versetzens wenig empfinden / und auf den nechsten Frühling lieblich wachsen. Ereignet sich aber / daß die Versetzung eines Baums in den Herbst oder Frühling trifft / so muß derselbe rings umher / bey den Wurtzeln / doch nicht gar biß auf dieselben geraumet / und allgemach der Stamm beweget werden; Wann man nun siehet oder prüfet / wo die Seitenwurtzel hinaus gehen / wird zu denselben gelüfftet / und rings um den Baum her gegraben / und die Wurtzeln nach ihrer gnugsamen Länge / den Baum im Erdreich weiter zubehalten / auf den Seiten abgehauen. Alsdann hat man acht auf die Spitzwurtzeln / deßwegen wird der Baum allgemach umgeleget / und wo sich eine befindet / wird sie mit einem scharffen Beihl abgehauen; Dann solche ohne das / dem Baum nicht nutzet. Wann nun besagter maßen / der Baum rings umher von Seitenwurtzeln / und unter sich von den Spitzwurtzeln gelediget ist / so können alsdenn ihrer zween den Stamm sittiglich ausheben / mit dem an den Wurtzeln hangenden / und darauf liegenden Erdreich; an das Ort tragen / wo man solchen hinsetzen will / und allda in eine raumige Gruben / die allbereit zuvor gemacht / einsetzen / zuscharren / und aufs Beste verwahren / so pflegt derselbe zu bekleiben und zu grünen. Diese Versetzung ist besser im Herbst / als im Frühling zu practiciren / dann die Winterfeuchte giebet den Wurtzeln guten Safft / vermittelst desselben bekleiben sie im neuen Grund / wann nun der Frühling herbey kommt / ist der Baum mit gutem Safft und gantzer Krafft versehen. Hingegen wann die Versetzung im Frühling geschicht / kan durch den scharffen Mertzen-Lufft / und darauf folgende Sommerhitze / das Erdreich ausgedrocknet / und dem Baum / alle Krafft also entzogen werden / daß er abstehet uud erstirbet. Solchem aber fürzukommen / ist nothwendig / daß man alsbald nach der Frühlingssetzen / mit der im vorigen Capitel / § 7 beschriebenen Begießung anhalte / damit dem Baum seine dürfftige Krafft zugehe / jedoch muß man mit der Begießung nicht zu viel thun / dann alle Tage ist sie nicht nothwendig / sondern nach Beschaffenheit der Wärme / jedes mal über den andern / oder auch dritten Tag fürzunehmen.

Muß aber die Versetzung im Sommer fürgenommen werden / so lässet sich dieselbe an großen und erstarkten Bäumen nicht wohl thun / sondern nur bey sechs oder minder jährigen Stämmen practiciren. Mit gedachten Stämmen / welche schon grün und voll Laube sind / wird folgender maßen verfahren. Die Träuffe deß Baums / so gemeiniglich den Wurtzeln gleichet / wird beobachtet. Nach Anweisung der Träuffe / wird um die Wurtzeln rings umher gegraben / und von denselben auf zween querfinger etwas abgeschnitten; darauf wird Wasser in die Gruben gegossen / und drey Tag lang also gelassen; Darnach werden um den Grund blähen oder grobe leinene Tücher geschlagen / mit einem / zween / oder mehr Gehülffen ausgehoben / und an die schon zuvor bereitete Stell gebracht. Das Loch oder Raum um die Wurtzeln / muß mit linden Erdreich ausgeschüttet / und auf daß fleißigste bewahret werden / damit die Sonne das nasse Erdreich nicht berühre. Solcher versetzter Baum / wann er fleißig so lang begossen wird / biß man siehet / daß sich die hangenden Blätter wieder erhaben / wird in voriger Grünung verbleiben. Dergleichen Versetzung lässet sich gar wohl mit den Stauden practiciren / Gestalt mir selbsten / solche wohl angeschlagen.

2. Was die natürliche eingepflantzte Neigung / und die Widerwärtigkeiten so etliche Bäume und Gewächse zu und wider einander haben / ist zu wissen; Gleich wie etliche Gewächse / zwar einer Art / aber doch unterschiedlichen Geschlechts sind / daß eines das Männlein / daß andere aber das Weiblein geheißen wird / und wann sie zusammen gepflantzet werden / freudig wachsen und zunehmen; Also sind hinwiederum andere Arten / so einander zu wider sind / daher sie einander fliehen und hassen; Giebts auch die Erfahrung / daß wann sie zusammen gesetzet werden / gleichsam einander hindern oder gar verderben / dannenhero Gärtner Achtung zu geben haben / daß sie

Digitized by Google

sich die Vergiftungsmittel, wenn sie im zeitigen Frühjahr in richtiger Weise zur Anwendung kommen. Hierher zählen: die mit Strychnin vergifteten Meerzwiebeln, die Strychninbutter in gelben Rüben, der gelbe Phosphor in Sellerie- und Petersilienwurzeln, der weiße Arsenik in Rüben und Knollen und endlich Baryumkarbonatbrot der Kgl. Agrikulturbotanischen Anstalt in München. Doch sind mit der Erlangung der erforderlichen Gifte Scherereien verknüpft; ferner ist der Umgang damit stets sehr gefährlich, die Herstellung oftmals umständlich, die wirklich vergifteten Mäuse sind für andere Tiere beim Auf- oder Anfressen tödlich. Wenn diese Mittel auch meist billig sind, so bleiben sie in der Anwendung immer umständlich und in ihrem Erfolge sehr fraglich. Ebenso steht es mit der Anwendung der „Ratinbakterienkultur", die eine Art Mäusetyphus unter den Wühlmäusen hervorrufen soll, wobei der Ansteckungsstoff, auf Weißbrot ausgegossen und in Zeitungspapier eingewickelt, zur Auslegung gelangt.

Wer gerne ohne den teuren Gewehrpaß Jagdliebhaber ist, rückt mit dem Gewehr der Wühlmaus auf den Leib. Zu dem Zwecke geht man abends zwischen 5—6 Uhr auf den Anstand und öffnet die Gänge, die Passagen der Mäuse, die Luft und Licht nicht lieben und diese alsbald zustopfen. Ist das geschehen, so braucht der Mausjäger nur ein zweites Mal den Gang freilegen, nach Belieben etwa eine Petersilienwurzel als Köder einfügen und sich schußbereit postieren. Nach 10—15 Minuten kommt das Tier sicher, und er kann es bei einiger Zielkunst, Uebung und Geduld erlegen. Für Einzelfälle, aber nicht für ein allgemeines Vorgehen geht diese Jagd wohl an. Um sich das Warten zu ersparen, kamen findige Köpfe auf die Herstellung von Selbstschießern; so konstruierte früher ein Mäusejäger in Steiermark einen ziemlich schwerfälligen, teuren Schußapparat, und im Vorjahr ein ehemaliger Schüler von uns in Oberstaufen im Allgäu ein einfacheres Mausselbstmordinstrument. So einfach diese Bekämpfungswaffe auch ist, so darf der Mann doch nicht mit „Patent und Millionen" rechnen, da die Praxis zu andern Resultaten gerät.

Schließlich bleibt als letzte, beste Fangmethode die des Fangens mit Fallen übrig. Davon kennen wir als selbsttätige die von Zürn in Marktleuthen in Oberfranken, die aus Holz besteht, innen mit Blech ausgeschlagen ist und in den Laufgängen zur Aufstellung gelangt. Irgend ein pflanzlicher Köder kann zugleich noch anlockend wirken. Manche, besonders Forstleute, rühmen die Erfolge damit; andern kommt sie zu teuer, wenn an den Fang im allgemeinen gedacht werden soll. Eine andere hölzerne, holzschuhartige Falle stellt seit Jahren der Seilermeister Zimmermann in Augsburg am Schmidberg, das Stück zu 35 Pfg., her. Mit ihr hatten die Augsburger Gärtner und auch wir recht gute Resultate. Sie fängt und läßt die Tiere lebendig. Wer den Maulwurf, der sich darin auch fängt, laufen lassen will, kann es ja tun. Er ist ja nur da, wo ihm tierisches Futter in reichlichem Maße zur Verfügung steht und wird nie zum Vegetarier, wie böse Leute von ihm behaupten und ihn deshalb schlecht qualifizieren. Ihre Aufstellung erfordert etwas mehr Zeit, weil ein größeres Loch erstellt werden muß. Es hat sich auch in der Praxis gezeigt, daß es zweckmäßig ist, sie so wagrecht zu legen, daß das Eisenblechtürchen sich seitlich befindet und so von der feinfühligen Maus nicht betreten werden muß.

Ehe die gebräuchlichste Falle, das sogen. Schlageisen, ausführlich behandelt werden soll, möchten wir nur kurz darauf hinweisen, daß auch noch die von Maulwurffängern oft geführte Bogenfalle, dann die Röhrenfalle aus Zinkblech, die Topffallen und beim Fangen von Wasserratten an Dämmen die Fangkörbe in Betracht kommen.

Eine Drahtfalle mit einer Vorrichtung zum Ködern und einem hölzernen Gangbohrer fanden wir kürzlich durch Zufall. Sie ist sehr praktisch, einfach und recht preiswert. Leider gelang es uns nicht, den Verfertiger dieses vorzüglichen Fabrikats bis jetzt zu ermitteln. NB. Jetzt noch angestellte Fangproben überzeugten uns vom Gegenteil des fremden Lobes.

Bisher hat sich das gute Schlageisen, das nicht springen darf, bei dem der obere Zinken über den unteren hinausragt, bei dem an dünner

Digitized by Google

Schnur die Stellscheibe oder besser der Stellring befestigt ist, als Falle am meisten das Bürgerrecht erworben.

Zu der guten Falle gehört jedoch ein geübter, sicherer Fänger. Von ihm muß man genaue Kenntnis der Lebensweise und -gewohnheiten der Wühlmäuse voraussetzen, ferner einen findigen Spürsinn für die Feststellung der frischen Laufgänge der Tiere verlangen und die Sicherheit haben, daß er geschickt und genau die Fallen zu richten weiß. Er muß wissen, daß er bei Regen und Frost fast ergebnislos, bei schönem und gleichzeitig windigem Wetter vorzüglich jagen kann. Er muß vor allem Wühlmaus- und Maulwurfgänge an sicheren Kennzeichen voneinander unterscheiden können, überhaupt auch davon überzeugt sein, daß nicht ein Köder wie Sellerieöl ꝛc. die Maus erwischt, sondern einzig und allein die richtig gestellte, gute Falle im richtigen Gange zur rechten Zeit. Es würde hier über den Rahmen der Zeitung hinausgehen, wenn man die Technik der Wühlmausjäger bis ins kleinste erläutern wollte. Das wäre Aufgabe besonderer Unterweisungskurse.

Auf Herrenchiemsee wurden innerhalb sechs Jahren durchschnittlich pro Jahr über 3000 Stück und hier im Bezirke Lindau von einzelnen kleinen Gemeinden schon 1000—5000 Stück gefangen. —

Da die Wühlmaus schon zur Landplage wurde und voraussichtlich noch werden wird, so ist es angezeigt, einen allgemeinen planmäßigen Krieg gegen diese Tiere zu eröffnen. Gewiß muß bei uns anerkannt werden, daß einzelne Gemeinden schon erhebliche Summen pro Jahr zu diesem Zwecke auswerfen; man zahlte entweder pro Stück 20 Pfg. und hat so schon 1000 Mk. an Fangprämien geleistet, oder man stellte einen Flurmauser gegen ein Aversum von 250 Mk. bis 400 Mk. auf. Einzelne Gutsbesitzer verpflichten sich einem derartigen „Jäger ohne Paß" gegenüber zur Zahlung von 10, 15 und 20 Mk. Aversum für die Freihaltung des Grundbesitzes von Wühlmäusen. Wieder andere setzen dem Knechte oder dem Sohne für jede gefangene Wühlmaus ein Trinkgeld von 10—20 Pfg. aus. Bei zwei vom Bezirksamte Lindau infolge meiner Anregung beim heurigen Landwirtschaftstag besonders einberufenen Versammlungen, an der die Bürgermeister und Vertreter der Obstbauvereine teilnahmen, mußte, von wenigen Ausnahmen abgesehen, die Tatsache der Plage zugegeben und der Schaden von mindestens 12000 Mk. im Jahr anerkannt werden; ferner, daß wohl immer etwas gegen diese Schädlinge geschieht, daß wohl Mauser, aber viel zu wenig da seien, daß eine Ausbildung von geeigneten Personen an der Kgl. Obstbauschule Schlachters in einem Spezialkurs erwünscht und daß die vermehrte Aufstellung von derartigen Jägern und ihre Bezahlung aus der Gemeindekasse notwendig sei. Weiterhin wurden in beiden Versammlungen einige wichtige Punkte allgemein zugegeben, nämlich 1., daß der Zug der Wühlmäuse von den Waldesrändern her am meisten erfolgt, 2. daß der Fang sich auch auf die Gebiete unbedingt erstrecken muß, wo keine Bäume stehen, wie auf Straßenböschungen, Eisenbahndämme und -einschnitte, sogen. tote Winkel, Streuwiesen, Parks und dergleichen; und 3. daß dem Fänger laut Polizeivorschrift das Recht zusteht, zum Stellen von Fallen auch ohne weitere Erlaubnis derartige Grundstücke zu betreten.

Dem allgemeinen, planmäßigen Kampf mögen noch folgende Richtlinien gelten. Die beste Zeit zum Fang ist die vom Februar bis Mai; je früher, desto besser; da dreht es sich nur um die noch nicht trächtigen Tiere und um eine Zeit, in der der Fang am leichtesten möglich und der Fänger am besten abkömmlich ist. Ferner muß gleich nach jedem Futterschnitt, nach jeder Gras- oder sonstigen Ernte der Kampf wieder einsetzen. Insbesondere sollte jeder „Hütebub" und jeder Gärtnerlehrling mit dem Fang völlig vertraut sein. Der Kampf sollte allgemein mindestens 3 Jahre lang mit zäher Energie zur Durchführung gelangen und durch gemeinsamen Bezug bester Fallen und durch Zahlung von Prämien an die Teilnehmer von Spezialkursen gefördert werden. Für eine gute, strenge Kontrolle der abgelieferten Tiere sollten in den Einzelortschaften geeignete Obmänner sich finden, die entsprechende Listen führen und gleichzeitig die erforderlichen Prämien gegen Empfangsbestätigung abgeben. Von dem Geld, das eine Gemeinde für diesen Zweck ausgibt,

Digitized by Google

kann jeder nach Belieben wieder verdienen und seinen Besitz vor ganz merklichem Schaden bewahren. Wieviel ein geschickter, fleißiger Fänger verdienen kann, dafür ein Beispiel: ein einziger „Mauser" fing in einer Stunde 23 Stück, in einem Jahr in einer Gemeinde 500 Stück à 20 Pfg. Prämie; er machte sich dann die weitere Mühe und zog den Tieren die Bälge ab, die er pro Stück zu 16 Pfg. verkaufte; dieser Artikel dient zur Herstellung von Muffen, Pelzen, Geldbeuteln 2c. und ist gesucht.

Zum Kampfe gehört aber auch Geduld, Ausdauer, guter Wille und ein gewissenhaftes Vorgehen. Es darf durchaus nirgends im Lande gewartet werden, bis das Uebel zur Landplage geworden ist; denn dann ist es zu spät; es muß in seinen Anfängen überwunden werden. Die Werte und Erträge der Bäume stehen auf dem Spiele, und das ist heute im lieben Vaterlande ein großer Teil des Nationalvermögens.

Schließlich bleibt noch die Pflicht übrig, auch der natürlichen Bundesgenossen im Kampfe gegen diese Tiere zu gedenken. Da verdienen das kleine und große Wiesel, der Igel, der Mäusebussard, die Eulen, Raben und „Meister Reinecke" alles Lob. An die Herrn Jäger möchten wir, mit dem Verein des Vogelschutzes im Bunde, die ergebenste Bitte richten, sie möchten doch nicht alles, „was da kreucht und fleucht", mit Stumpf und Stiel ausrotten, sondern auch leben lassen. Der Igel sollte in Buschobstanlagen und Parks besonderen Schutz genießen und geradezu gezüchtet werden. Vom Hermelin wissen wir aus eigener Erfahrung, wie es eifrig im Winter die Wühlmäusgänge erfolgreich durchforscht. Darum Schonung, bitte, diesen Freunden des Obstbaues!

NB. Der 1. eintägige Wühlmausbekämpfungskurs fand am 30. März hier statt; derselbe war gut besucht. Die weitere Ausstattung mit Fanggeräten und neuen Erfahrungen und die allseits bestätigte Tatsache, daß der Krieg gegen den wirklich schlimmsten Feind des Obstbaues eröffnet werden muß, bringt uns dazu, in der 2. Hälfte des Februar, sofort nach Schuljahrsbeginn regelmäßig den Kurs zu wiederholen bis genügend Krieger ausgebildet gegen den Feind, der in der Finsternis haust.

Der Obstbau vor 250 Jahren.

(Nachdruck verboten.)

Aus: Der Baum- und Obstgarten.

Von Wolfgang Jacob Dümler, Nürnberg 1664.

(Schluß.)

Das 5. Capitel.

1. Von Versetzung großer Bäume.
2. Von der Bäume natürlicher Neigung und Widerwertigkeiten.

1. Das Steinobst-Stammer / im Frühling und die Kernobst-Bäumlein / im Herbst am besten umzusetzen seyn / ist allbereit berichtet. Es begibt sich aber offt / daß man bauens wegen einen schon erstarcken nutzbaren Baum / von der Stelle thun muß / oder es gehet gehling in den Baumzeilen ein fruchtbarer Baum ab; so ist Mittel da / einen andern und schon wohl gewachsenen Baum / wann gleich derselbige am Stämmer eines Arm dick wäre / an die erledigte Stell zu bringen / oder der / so wegen deß Bauens oder anderer Ursachen halben / weichen muß / an ein ander Ort zu bringen / damit derselbe als kein nützig nicht verworffen / und alsbald zu Brennholtz nicht zerhauen werde.

In diesem Fall muß man sich nach der Zeit richten / gefällt die Versetzung in den Winter / muß man im Anfang desselben / oder eher das Erdreich zugefrieret / den Baum / nach Beschaffenheit seiner größe / drey / vier oder mehr Schuhe weit vom Stämmer tieff umgraben / und alle Seitenwurtzel säuberlich abhauen; bevorab den Baum / mit Pfählen und Stützen wohl verwahren / daß er von dem Wind nicht möge umgeworffen werden: Alsdann machet man an dem Ort / dahin der Baum sol gesetzet werden / eine Gruben / die etwas raumiger ist / als diejenige / aus welcher der Baum gehoben wird. Ann nun das Gefröst angegangen / so begießt man vor Nachts / das Erdreich und Wurtzeln / mit Wasser / daß es vest zusamm gefrieret. So nun Wurtzel und Grund bevestiget sind / werden Pfähle und Stützen hinweg gethan / der Baum auf eine Seiten geneiget / daß die Spitzwurtzel mit einem Beihl können abgehauen werden; Alsdann hebet man denselben / mit Beyhülff / samt dem angefrornen Erdreich / aus dem Loch / leget ihn

Digitized by Google

auf einen Schlitten / Schleiffen / oder Wagen / damit er zu der vorhero / mit gutem Grund / bereiteten Gruben geführet und nach der Gelegenheit / wie er zuvor gestanden / eingesetzt werde. So man nun das Loch oder übrigen Raum mit feister Erden und guten Mist ausfüllet / wird der Baum deß Versetzens wenig empfinden / und auf den nechsten Frühling lieblich wachsen. Ereignet sich aber / daß die Versetzung eines Baums in den Herbst oder Frühling trifft / so muß derselbe rings umher / bey den Wurtzeln / doch nicht gar biß auf dieselben geraumet / und allgemach der Stamm beweget werden; Wann man nun siehet oder prüfet / wo die Seitenwurtzel hinaus gehen / wird zu denselben gelüfftet / und rings um den Baum her gegraben / und die Wurtzeln nach ihrer gnugsamen Länge / den Baum im Erdreich weiter zubehalten / auf den Seiten abgehauen. Alsdann hat man acht auf die Spitzwurtzeln / deßwegen wird der Baum allgemach umgeleget / und wo sich eine befindet / wird sie mit einem scharffen Beihl abgehauen; Dann solche ohne das / dem Baum nicht nutzet. Wann nun besagter maßen / der Baum rings umher von Seitenwurtzeln / und unter sich von den Spitzwurtzeln gelediget ist / so können alsdenn ihrer zween den Stamm sittiglich ausheben / mit dem an den Wurtzeln hangenden / und darauf liegenden Erdreich; an das Ort tragen / wo man solchen hinsetzen will / und allda in eine raumige Gruben / die allbereit zuvor gemacht / einsetzen / zuscharren / und aufs Beste verwahren / so pflegt derselbe zu bekleiben und zu grünen. Diese Versetzung ist besser im Herbst / als im Frühling zu practiciren / dann die Winterfeuchte giebet den Wurtzeln guten Safft / vermittelst desselben bekleiben sie im neuen Grund / wann nun der Frühling herbey kommt / ist der Baum mit gutem Safft und gantzer Krafft versehen. Hingegen wann die Versetzung im Frühling geschicht / kan durch den scharffen Mertzen-Lufft / und darauf folgende Sommerhitze / das Erdreich ausgedrocknet / und dem Baum / alle Krafft also entzogen werden / daß er abstehet und erstirbet. Solchem aber fürzukommen / ist nothwendig / daß man alsbald nach der Frühlings setzen / mit der im vorigen Capitel / § 7 beschriebenen Begießung anhalte / damit dem Baum seine dürfftige Krafft zugehe / jedoch muß man mit der Begießung nicht zu viel thun / dann alle Tage ist sie nicht nothwendig / sondern nach Beschaffenheit der Wärme / jedes mal über den andern / oder auch dritten Tag fürzunehmen.

Muß aber die Versetzung im Sommer fürgenommen werden / so lässet sich dieselbe an großen und erstarkten Bäumen nicht wohl thun / sondern nur bey sechs oder minder jährigen Stämmen practiciren. Mit gedachten Stämmen / welche schon grün und voll Laube sind / wird folgender maßen verfahren. Die Träuffe deß Baums / so gemeiniglich den Wurtzeln gleichet / wird beobachtet. Nach Anweisung der Träuffe / wird um die Wurtzeln rings umher gegraben / und von denselben auf zween querfinger etwas abgeschnitten; darauf wird Wasser in die Gruben gegossen / und drey Tag lang also gelassen; Darnach werden um den Grund blähen oder grobe leinene Tücher geschlagen / mit einem / zween / oder mehr Gehülffen ausgehoben / und an die schon zuvor bereitete Stell gebracht. Das Loch oder Raum um die Wurtzeln / muß mit linden Erdreich ausgeschüttet / und auf daß fleißigste bewahret werden / damit die Sonne das nasse Erdreich nicht berühre. Solcher versetzter Baum / wann er fleißig so lang begossen wird / biß man siehet / daß sich die hangenden Blätter wieder erhaben / wird in voriger Grünung verbleiben. Dergleichen Versetzung lässet sich gar wohl mit den Stauden practiciren / Gestalt mir selbsten / solche wohl angeschlagen.

2. Was die natürliche eingepflantzte Neigung / und die Widerwärtigkeiten so etliche Bäume und Gewächse zu und wider einander haben / ist zu wissen; Gleich wie etliche Gewächse / zwar einer Art / aber doch unterschiedlichen Geschlechts sind / daß eines das Männlein / daß andere aber das Weiblein geheißen wird / und wann sie zusammen gepflantzet werden / freudig wachsen und zunehmen; Also sind hinwiederum andere Arten / so einander zu wider sind / daher sie einander fliehen und hassen; Giebts auch die Erfahrung / daß wann sie zusammen gesetzet werden / gleichsam einander hindern oder gar verderben / dannenhero Gärtner Achtung zu geben haben / daß sie

Digitized by Google

nicht widrige / sondern gleichende Gewächse zusammensetzen.

Der natürlichen Neigung oder eingepflantzten Liebe haben wir ein Exempel an den Palmen oder Dattelbäumen / in welchen / wegen einer gewissen Gleichheit / Männlein und Weiblein sind. Beede Geschlecht sind gleichsam / als mit einem ehelichen Band / gegeneinander zusammen gefüget. Dann das Männlein zeucht zu sich das Weiblein / und so viel sie immer können und vermögen / so meiden sie ihre Zusammenfügung keines wegs: sonderns es beuget und streckt je eines zum andern seine Zweige / als wolten sie einander umarmen und küssen / damit sie ein augenscheinliches Merckzeichen von sich geben / wie eines nach dem andern Verlangen träget; ja / wo das Männlein nicht zugegen ist / da bleibt das Weiblein gantz unfruchtbar / und trägt keine Datteln / ja / wenn eins von dem andern abstehet / so fähet das andere an zu trauren und zu stecken / und solches so lang / biß ihm an anderer vorigen Geschlechts zugepflantzet wird; alsdann wachsen sie miteinander wieder freudig / und bringen ihre Früchte / wie hievon im 19. Capitel deß andern Theils / wird Bericht geschehen.

Damit aber niemand gedencken möchte; ob wolten wir unser Fürgeben nur mit ausländischen Gewächsen behaupten / so führen wir auch einheimische an / Aepffel und Birnbäume wachsen gern beysammen / weil der eine weibliches / der ander männliches Geschlechts seyn soll / wann Wacholder-Bäume so keine Beer tragen / und männlichen Geschlechts sind / zu den Weiblein / so allezeit Frucht haben / gesetzet werden / so werden sie auch fruchtbar. Der Citron-Baum und der Kürbes sind ungleicher Art / gleichwol haben die Citronen-Bäume eine besondere natürliche Neigung zu den Kürbissen; so dieselben nahe bey ihnen wachsen / werden sie durch ihre Beywohnung erquicket. Pomerantzen und Citronen-Bäume haben ihre Beliebung zu unterschiedlichen Arten anderer Bäume / als zu Myrthen / Cypressen und Lorbeeren; wann die mit und bey ihnen gepflantzet werden / so wachsen sie freudig neben ein ander fort / kommen einander in der Fruchtbarkeit zu hülffe: darum wann die Pomerantzen und Citronen-Bäume etwa beginnen zu trauren / oder schadhafft zu werden / so ist es ihnen gut / daß man Myrthen-Büsche und Bäumlein um sie herum pflantze / und frische Erde mit alten verrotteten Taubenmist / um die Wurtzeln thue. Die Granaten belustigen sich auch an den Myrthen-Bäumlein / und kommen nebeneinander wohl auf und über sich.

Hindwiederum die Olivien-Bäume können nicht vertragen / da viel andere Bäume bey / neben und unter ihnen stehen / dann sie belieben sich nur ihres eigenen Geschlechts / wann ihrer viel beysammen gepflantzet / so erfreuen sie sich einander / sind frisch und fruchtbar. Diß ist fleißig zu mercken: der Olivien-Baum ist ein sehr eckler und doch keuscher Baum / welcher unzüchtige Leute / so der Unkeuschheit ergeben sind nicht leiden kan / und wann sie von denselben gehandelt / versetzet oder gewartet werden / so verderben sie. Der Oelbaum entsetzt sich auch dermaßen vor dem Eichbaum / daß so er nahe bey demselben stehet / oder in eine Grube und Erdreich / darinnen zuvor ein Eichbaum gestanden / gepflantzet wird / so verdirbt und erstickt er gar bald. Es ist auch zwischen dem Nuß und Eichbaum eine natürliche Widerwertigkeit und wipffelsinniger Haß / daß wann sie neben oder gegen einander gepflantzet werden / gantz und gar ersterben / oder so auch dieser widerwertigen Baum einer in deß andern Grube gesetzet wird / so verdorret und verdirbt er gewiß / daher die Alten zu sagen pflegten:

Der Nußbaum und die Eichen /
Sich nicht können vergleichen.

Sonsten giebt man dem Nußbaum die Schuld: daß er gar ungern andere Bäume neben sich dulde / und immerdar gern den Platz allein haben wil / dann mit seinen weit außlauffenden Wurtzeln / entzeucht er andern Bäumen die Nahrung / und weil die Aeste hoch / weit und dickblätterig sind / berauben sie mit ihren Schatten / andere Bäume neben sich / beedes der Sonnen und der streichenden Lufft / wovon / an seinem Ort ein mehrers angezeigt werden kan.

Digitized by Google

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Unsere Topfpflanzen im Frühjahr.

In den Frieden des Zimmergartens reicht der Kriegslärm nicht herein. Deswegen erfreut sich auch gerade dieses Friedens so mancher Feldgrauer, der verwundet nach Haus gekommen ist oder im Lazarett liegt oder in einem Genesungsheim seine völlige Wiederherstellung erhofft. Man glaubt gar nicht, welche Beruhigung auf abgespannte oder aufgepeitschte Nerven eine Blume ausüben kann und wie die Blumenpflege oftmals schon die erste und einzige Arbeit wiedergenesender Kranker gewesen ist und der erste Schritt auf dem Weg zum Wiedereintritt in Amt und Berufsarbeit.

Für Kranke und Gesunde ist die Blumenpflege ohne weiteres als Gemütspflege anzusprechen. „Sehet die Lilien auf dem Felde an!" —

Zurzeit schauen wir zum letztenmal nach unsern Blumenzwiebeln, die ihre Schuldigkeit getan haben und nun in den verdienten zeitweiligen Ruhestand treten. Hyazinthen, Krokus und Tulipan und wie diese prächtigen Wintertopfblüher alle heißen, haben die Zeit ihrer Pracht und Herrlichkeit nun hinter sich. Das Kraut stirbt ab und das ist das Zeichen, daß wir die Zwiebeln aus den Töpfen nehmen und entweder sie trocken in irgend einem frostfreien Raum des Hauses aufbewahren, bis wir die stärkeren im August oder September wieder in Töpfe pflanzen, die schwächeren aber in den Garten unter Gebüsche legen, um damit noch einmal einen bescheidenen Frühlingsflor zu erzielen; oder aber — wir werfen die stärkeren und die schwächeren Zwiebel einfach weg, denn viel Gescheites und Hervorragendes kommt ja dabei doch nicht heraus! Jedes Jahr im Juli wieder neue Blumenzwiebel bestellen, womöglich nicht im zwiebelreichen Holland, dessen Gärtner sich in diesem Krieg z. T. recht zweifelhaft oder vielmehr unzweifelhaft gegen Deutschland benommen und ausgesprochen haben; sondern bei deutschen Blumenzwiebelzüchtereien; wir Schwaben bei unsern schwäbischen Landsleuten. Dann erzielen wir Winter 1915/16 nicht bloß eine prächtige, sondern auch eine patriotische Blüte.

Neues Leben ersteht bei Fuchsien und Geranien und Heliotrop und Pantoffelblume; aus dem Winterquartier wollen sie ins Licht, in neue Erde, in neue Töpfe — worüber man in Heft 1 des „Obstbau" (1915, Januar, S. 10 ff.) das Nähere nachlesen wolle. Ein Zurückschneiden z. B. der spindelig gewordenen Geranien auf 3, 4 Augen bewirkt stattliche, buschige Pflanzen mit zahlreichen Blüten. Wer neue Pflanzen braucht oder eben nichts umkommen lassen will, verwerte die hierbei abfallenden Pflanzenteile (namentlich auch von Fuchsien) als leichtanwachsende Stecklinge.

Etwas mehr Sorgfalt erfordert nur die Vermehrung von seltenen Pelargonien. Scarletpelargonien lassen sich ja leicht durch Stecklinge vermehren; es kann aber zuweilen vorkommen, daß man von einer neuen oder seltenen Sorte nur ein paar schwache Pflanzen hat, welche mehrere Jahre bedürfen, bis sie eine Anzahl von Stecklingen liefern. In diesem Falle empfiehlt sich die Vermehrung durch Blätter, die, richtig ausgeführt, ebenfalls keine Schwierigkeiten darbietet. Das Verfahren besteht einfach darin, daß man die Blätter mit einem Stückchen des Stamms ablöst, sie in Töpfe oder Kästen mit leichter sandiger Erde oder reinem Silbersand steckt und diese in eine Vermehrung oder in ein warmes Mistbeet bringt. Das Einsetzen sollte nur seicht geschehen, damit das schlafende Auge keine Schwierigkeiten findet, durchzutreiben. Die Bewurzelung geschieht in der Regel in 8—14 Tagen. Nur ein Punkt erfordert einige Aufmerksamkeit: die Notwendigkeit, diese Stecklinge in aufrechter Stellung zu erhalten. Dies kann durch eingesteckte Hölzchen und Anbinden mit Bast und dergl. geschehen. Auf diese Weise kann man seltene panachierte Sorten vermehren und sehr kräftige Pflanzen erzielen. Um Vergebung: statt „panachiert" sagen die deutschen Gärtner und Blumenfreunde jetzt: buntgestreift.

Sonst die gewöhnlichen Geranien lassen sich bekanntlich leicht aus Schossen, sowie durch Samen

Digitized by Google

ziehen, das erstere ist am leichtesten. Man nimmt einen Schoß, der 2—3 Blätter hat, diesen läßt man 1—3 Tage im Wasser liegen, kann ihn aber auch gleich nach dem Brechen pflanzen; am besten setzt man ihn in ziemlich groben Sand, der beständig feucht gehalten wird; es dauert nicht lange, so werden Wurzeln gebildet; auch wurzeln sie leicht in gewöhnlichem Boden.

Auch die Kübelpflanzen tauchen wieder empor aus dem Keller oder wo sie sonst den Winter zugebracht haben.

Wann wird der Oleander beschnitten? die Oleander werden wie alle anderen holzartigen Topfpflanzen beschnitten. Das Abschneiden der alten Blütenstiele kann zu jeder Jahreszeit stattfinden, aber am besten doch im Nachsommer, gleich nachdem alle Blumen verwelkt sind. Dagegen schneidet man gesunde Zweige erst mit dem Beginne des Frühjahrs, März bis April, zurück. Im allgemeinen empfiehlt es sich, nur die zu lang gewordenen Zweige soweit zurückzuschneiden, als dies zur Erzielung der gewünschten Kronen- oder Buschform erforderlich ist. Dagegen müssen längere Zeit vernachlässigte Pflanzen mit langen, kahlen Zweigen gleichmäßig und stark zurückgeschnitten werden. Solche zurückgeschnittene Oleander blühen jedoch in demselben Jahre nicht, sondern frühestens erst im darauffolgenden Jahre.

Ein altes Hausmittel: Ofenruß als Düngemittel für Kamellien. Der Ofenruß wird in einen Sack getan, dieser wird zugebunden und in ein Faß mit Wasser gelegt. Man hat so einen guten flüssigen Dünger gerade für Kamellien.

Auch die Knollenbegonien haben ihren Jahreslauf wieder begonnen: beste Erdmischung für Knollenbegonien: 2 Teile Walderde, 1 Teil verwitterter Kuhdünger und 1/6 Silbersand.

Hat man das Frühjahrspech, daß diese oder jene Zimmerpflanzen von einem unvorhergesehenen Frost überrascht werden, so können gefrorene Pflanzen unter Umständen, aber nur unter Umständen ins Leben zurückgerufen werden, wenn man sie in ein verdunkeltes Zimmer bringt und dort ganz langsam auftauen läßt. Es darf jedoch keine Zugluft vorhanden sein; auch muß im Zimmer selbst eine trockene Luft, keineswegs aber große Wärme sein. Werden diese Vorsichtsmaßregeln außer acht gelassen, dann hilft alles Auftauen nichts, sondern die Pflanzen zerfließen und bilden eine sulzige Masse; beachtet man jedoch das Gesagte, dann ist eine Erholung der Pflanzen in vielen Fällen sicher, vorausgesetzt natürlich, daß Frost und Kälte ihnen nicht gar zu arg zugesetzt haben; in diesem Falle gibt es kein Mittel, die oft wertvollen Lieblinge zu retten.

Blumenfenster — gibt's einen schöneren Schmuck für das Haus, ob's einem Reichen gehört oder einem Armen? Da sollten immer, will man Fenster mit Pflanzen zieren, die Fenster gewählt werden, die gegen Süden, Osten, auch noch gegen Westen gelegen sind, wo man eben täglich auf einige Stunden warmen Sonnenschein erwarten kann. Ist die Sonne zu stark, so lasse man den Vorhang zur Hälfte herunter. Haben wir im Frühling einige schöne sonnige Tage, so bringe man die Pflanzen einige Stunden ins Freie in geschützte Lage und gewöhne sie so nach und nach wieder an die freie Luft und an die Sonne; dies ist weit besser, als wenn sie bis zum Sommer eingeschlossen bleiben. Ueber das Verpflanzen haben wir früher schon gesprochen (Januarheft S. 10 ff.): entferne möglichst viel von der alten Erde, die durch das Begießen sauer geworden ist, schneide alle faulen Wurzelteile scharf ab und gib die der Pflanze passende Erdmischung; dann sollten sie einige Tage nicht ins Freie kommen.

Noch eins: nimm für feinere Zimmerpflanzen nur Tontöpfe oder Holzkästen ohne Anstrich; diese sind luftdurchlässig (porös), lassen Luft an die Wurzeln kommen und befördern das Austrocknen, wenn zu viel begossen wurde. Alle anderen künstlichen Töpfe aus Eisen, Porzellan, Zinn oder Blech taugen nicht viel. Man kann die irdenen Töpfe in solche verzierte Töpfe, Urnen oder Vasen stellen, aber lieber nicht hinein pflanzen.

Bohnen.

Aus einem Vortrag von Garteninsp. Schönberg.

Die Kultur der Busch- und Stangenbohnen ist einfach. Die Bohnen lieben einen gutbearbeiteten, lockeren, warmen Boden in sonniger Lage. Vom günstigen Verlauf der Witterung ist diese Kultur mehr abhängig als die

Digitized by Google

der meisten übrigen Gemüsepflanzen. Schon ein schwacher Spätfrost vernichtet sie vollständig, naßkalte Witterung schadet ihrem Gedeihen auffallend rasch und führt zum Auftreten von Krankheiten. Normalerweise lieben die Bohnen kein frischgedüngtes Land, sie sind befähigt, ihren Stickstoffbedarf mit Hilfe von Bakterien aus der atmosphärischen Luft zu decken. Diese Fähigkeit scheint mir jedoch bei dem unvorhergesehenen Anbau auf Ländern, die noch nie Bohnen getragen haben, sehr fraglich zu sein. Bei Land, das in guter Dungkraft steht, wird eine besondere Düngung nicht erforderlich sein, da zu stark gedüngte Bohnen nur einen geringen Fruchtansatz bilden. Wenn aber die Vorfrucht des Landes die Nährstoffe des Bodens sehr in Anspruch genommen hat, oder handelt es sich um von Haus aus mageres Land, so ist eine leichte Stickstoffdüngung von 2—3 l Latrine, ferner von 30 bis 50 g Thomasmehl und 25 g Kalisalz auf den Quadratmeter Bodenfläche durchaus angezeigt. Das Thomasmehl wird am besten gegeben, nachdem die Latrine versickert ist; das Kalisalz kann mit der Latrine oder mit dem Thomasmehl ausgestreut werden. Es wird heuer vorkommen, daß auf altes Bohnensaatgut zurückgegriffen wird; in diesem Falle ist es aber geboten, durch eine Keimprobe den Gebrauchswert desselben festzustellen. Die Bohnen bewahren ihre Keimfähigkeit zwei Jahre; damit soll aber nicht gesagt sein, daß Bohnen früherer Jahrgänge, z. B. aus dem Jahre 1911, nicht auch noch ziemlich hochprozentig keimfähig sein können. Die Keimfähigkeit frischer Samen beträgt meist 80—100 Prozent, das Litergewicht 700—850 g. Sehr verschieden ist die Größe des Saatgutes; während von sehr großkörnigen Bohnen nur etwa 1000 Samen auf ein Kilogramm gehen, kommen kleinkörnige bis zu 5000 auf dasselbe Gewichtsmaß. Der Saatgutbedarf für 1 ar Fläche schwankt zwischen 0,5 und 2 kg.

Busch- und Stangenbohnensorten sind in ungezählten Sorten im Anbau. Nachstehend seien einige der am meisten gesuchten Sorten genannt. Buschbohnen: Weiße und bunte Hinrichs Riesen ohne Fäden, Kaiser Wilhelm, Gelbe englische Treib, Osborns Treib, Ilsenburger Weiße; Stangenbohnen: Don Carlos, Korbfüller, Frankfurter Speck, Weiße Riesen-Schlachtschwert, Juli, Prinzessin-Stangenbohne.

Bei den Buschbohnen werden auf ein Beet von 1,20 m Breite drei Reihen in je 40 cm Entfernung untergebracht. In die Furchen legt man die Bohnen in einem Abstand von 8 bis 10 cm, in die Stufen legt man 5—6 Bohnen im Kreise. Die Aussaat findet ausgangs April, in der Hauptsache anfangs Mai statt. Um recht frühzeitig Bohnen ernten zu können, empfiehlt sich die Anzucht und das Vortreiben von Mitte April ab in Töpfen im kalten Mistbeet. Das Auspflanzen wird, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, nicht vor Mitte Mai vorgenommen. Als Pflegearbeit kommt nur das Reinhalten und öftere Behacken des Bodens in Betracht. Nach dem Auflaufen der Samen wird das erstemal gehackt; gehäufelt wird, ehe die ersten Blütenknospen sich zeigen. Die bei den Stangenbohnen verwendeten Stangen werden in zwei Reihen in einem allseitigen Abstand von 60 cm oder in diesem Abstand an den Rändern anderer Gemüseparzellen gesteckt. Um die Stangen wird eine flache Grube ausgehoben und in diese werden 5—7 Bohnen im Kreise um die Stange ausgelegt und etwa 3 cm hoch mit Erde bedeckt; in schweren verkrusteten Böden verwendet man zur Bedeckung der Samen besser Komposterde. Die Stangen stellt man zweckmäßigerweise frei und verbindet sie nicht kreuzweise miteinander, da dadurch die Belichtung der einzelnen Stöcke wesentlich verringert wird; statt dessen müssen die Stangen im Boden gut befestigt werden. Fehlt es an Stangen, so behilft man sich dadurch, daß man an die Enden der Beete je zwei Stangen steckt, welche oben kreuzweise zusammengebunden werden. Bei längeren Beeten werden in Abständen von 3—4 m ebenfalls Stangen in gleicher Höhe gekreuzt. In diese entstandenen Gabeln werden Stangen gelegt, welche nun über der Mitte der Beete liegen. Von diesen Stangen werden Schnüre zu den einzelnen Bohnenstufen gezogen und in der Mitte derselben an kleinen Holzpflöcken befestigt. Tritt zur Zeit der Blüte sehr trockene Witterung ein, dann empfiehlt es sich, die Möglichkeit der Ausführung vorausgesetzt, die einzelnen Bohnenstöcke kräftig zu be-

Digitized by Google

gießen, damit die Blüten nicht abgestoßen werden. Findet man, daß zur Zeit des Blütenansatzes die Pflanzung etwas üppiger sein dürfte, so leistet ein flüssiger Dungguß vorzügliche Dienste. Zweimaliges Behacken und meist auch das Behäufeln gehört zur Pflege der Stangenbohnen.

III. Vereins-Angelegenheiten.

Beobachtungen unserer ausmarschierten Mitglieder über Obstbau.

„Will's Gott, so werden wir das Schwert bald wieder mit Gartenmesser und Baumsäge vertauschen!" schreibt unser Mitglied, Sanitätsunteroffizier Mangold: „Im Felde, den 20. Dez. 1914". Da die Ortsangabe, vermutlich weil verboten, fehlt, können wir nicht sagen, ob diese Karte aus Osten oder Westen stammt. Aber das macht ja auch keinen Unterschied — überall, in Frankreich und Belgien und Rußland, am Meer wie im Gebirg und am Steppenrand haben unsere Freunde offene Augen gezeigt für alles, was Garten und Obstbau betrifft; und so ziemlich bei jedem drängt sich auf die Zunge und in die Feder, was das brave Schwabenherz im geheimen denkt: „Bei uns daheim ist's halt doch schöner und besser!"

Aus dem vielgenannten S. im Elsaß schreibt uns der Gefreite Brommer u. a.: „Meine Erholung (Schreiber hatte schon die schwersten Gefechte mitgemacht) suchte ich immer in den herrlichen Obstanlagen, welche in den Gegenden, die wir abstreiften, reichlich standen. Welch' große Freude, wenn man seine Lieblingssorte, seinen alten Bekannten in prächtigem Aussehen und guter Würze zu Gesicht bekam! Die Herren Pfarrer in B. u. A. bei M. sind im Besitz solcher erstklassiger Grundstücke. Die elsässischen Industriellen halten sich fast alle solche Gärten. Und es ist sonderbar: die Gärtner dieser Obstgärten sind bereits alle gute liebe Landsleute, also Schwaben! Auf den rauhesten Kiesböden verstehen diese die edelsten Früchte zu ziehen. Die Düngerbereitung ist hier durchweg: Mist mit ungelöschtem Kalk gemischt."

Nicht so zufrieden mit dem, was er bei J. sah, schreibt Fahrer Bantel: „Was ich bis jetzt an Baumzucht gesehen habe, ist nicht gerade rühmenswert. Dem Spalier an den Häusern haben sie mehr Gehör geschenkt." Die Karte stammt wahrscheinlich aus Frankreich.

So auch, was der Pionier Bäckermeister Metzger von Cannstatt schreibt aus „Martinpuich": „Hoffentlich gelingt es uns in späterer Zeit, unsern Bedarf an Most- und Tafeläpfeln im eigenen Land zu erzeugen, damit wir unsere Millionen sparen können zu andern Zwecken und wir vom Ausland unabhängig werden."

In den von den Franzosen so hartnäckig gehaltenen Argonnenwald, diese starke Waldfestung, führt uns der Patronenwagenführer J. Kraushaar: „Von einer richtigen Baumzucht, geschweige denn einer guten Baumpflege, habe ich in ganz Nordfrankreich und Belgien selten etwas gesehen. Massenhafte Misteln samt Flechten sind überall, auch auf Nichtobstbäumen, anzutreffen."

Ebenso aus den Argonnen (Varennes) Landwehrmann Dannenhauer: „Hier habe ich jetzt die ersten Formbäume gesehen. Aber unsere Bäume stehen über ihnen in Behandlung und Pflege. Die Gegend ist nicht gut. Es sind einige schöne Gärten hier, alle mit einer Mauer umgeben und an sommerlichen Stellen angelegt. Sie sind auch als Deckung im Gefecht verwendet worden — da sieht es jetzt gut aus!!"

„Hier, in Trescault," schreibt F. Lutz, „habe ich Gelegenheit, täglich meinen Weg durch einen Schloßgarten zu nehmen, um bei meinen Kameraden die Mahlzeit einzunehmen. In diesem Garten habe ich bis jetzt die schönsten Form- und Zierbäume auf französischem Boden angetroffen. Es sind meistens schon ziemlich alte, sehr sorgfältig formierte Birnpalmetten. Mitten durch den Garten führt ein etwa 40 m langer Fußweg, der zu beiden Seiten mit solchen alten Birnpalmetten bewachsen ist, die sich über Eisenbogen und gezogenen Drähten über das ganze Gestell, ohne auch nur eine Lücke zu lassen, erstrecken und den ganzen Weg in eine wunderschöne Laube für den Sommer verwandeln. Der zurückgebliebene Schloßgärtner ist wirklich (Januar 15) bei dem hier sehr gelinden Winter mit Winterschnitt und Anbinden beschäftigt. Der Schnitt ist bei ihm ein sehr kurzer — meist nur drei Augen, sogar bei Pyramiden. Im übrigen sind hier sehr wenig Obstbäume (Hoch und Zwerg) anzutreffen."

Aus Hof Caucourt bei Abbaye (Nordfrankreich) schrieb derselbe: „Für unsern Obstbau ist es von großer Wichtigkeit, daß der Kriegsschauplatz nicht in unserem Heimatland ist. Sowohl in den Vogesen als auch hier ist sehr viel Schaden an Obstbaumbeständen verursacht worden teils durch Schießen, teils aber auch durch Umhauen oder Abhauen der Aeste zwecks Täuschung und

Digitized by Google

Ueberdecken von Wagen und Geschützen. Sehr viele Bäume werden auch angefahren und von Pferden angenagt. In beiden Gegenden ist der Obstbau gering und steht, soviel ich gesehen, in bezug auf Sorten dem unseren weit nach." —

In Rußland haben unsere Freunde nicht viel Schönes erwartet und auch nicht viel Schönes gefunden.

Aus „Thomsk, unweit der Bzura" schreibt immerhin Füsilier Steinle: „Hier gibt es ganz schöne Apfel-, Birn- und Weichselbäume. Natürlich ist keine Form geschnitten. Die Straßen sind mit Weidenbäumen bepflanzt, die sie 2½—3 m hoch von Zeit zu Zeit abhauen."

Viel übler sieht's aus in der Gegend von „Osmolin", von wo der Fahrer Wahl meldet: „Hier ist kein Bäumlein zu sehen. Ich sehe jetzt erst, wie schön das Schwabenland ist."

Besser hat es dort Fahrer Nägele getroffen, der aus demselben Osmolin schreibt: „Werte Obstbaufreunde! Auch in Rußland mußte ich den schwäbischen Sinn und die Liebe zum Obstbau wahrnehmen, denn ich war einige Tage in einem echten Schwabendorf (wie es dort verschiedene gibt) im Quartier. Da sah man kleine Obstanlagen. Wir 5 wurden auch mit einigen Aepfeln bewirtet. Die Leute zeigten großes Interesse am Obstbau. Doch fehlt alle staatliche Anregung. Sie waren sehr neugierig gegen meine Fragen und Ansichten. Sie sprachen alle noch sehr gut schwäbischen Dialekt. Bei andern Ortsbewohnern bezw. Polen sieht man selten einen Obstbaum. Hier wäre noch viel Arbeit im Obstbau. Das Land wäre nicht so schlecht; aber die Leute sind träge und überall fehlt die staatliche Anregung, wie sie bei uns vorhanden ist."

Den Schluß dieser Beobachtungen soll der Unteroffizier R. Hummler machen, der aus Polnisch-Wangerau berichtet: „In dieser Gegend ist kein schöner Obstbaum, geschweige denn ein Garten zu sehen. Wie schön ist doch unser liebes Schwabenland! Möge es Gottes Wille sein, daß der Feind bald geschlagen werde, damit wir wieder zurückkehren können ins liebe Heimatland, um wieder weiter zu arbeiten im Obstbau!"

Diesem Wunsche wird sich der werte Leser, nachdem er nun all diese Freundesstimmen von unsern Grenzen und aus fernen Feindesländen vernommen hat, von ganzem Herzen anschließen.

Das Echo auf unsere Weihnachtsgabe.

Unser herzliches „Grüßgott", das wir nach West und Ost ins Feld gerufen haben, hat ein freudiges Echo gefunden „vom Fels zum Meer". Aus Belgien kam's, aus Frankreich und Rußland; und dazu aus den verschiedensten Teilen des deutschen Vaterlands, wo eben einer als Verwundeter im Lazarett lag oder sonstwie kommandiert war. Von den schneebedeckten Vogesenkämmen hörten wir bekannte Freundesstimmen, nicht minder aus dem hart umstrittenen Argonnenwald; von den weißen Nordseedämmen kam uns freudiger Dank zurück, so gut und so herzlich, wie aus den grauen Ebenen Polens. In allen Waffengattungen zu Land und zu Wasser stehen unsere Mitglieder — nur die Luft fehlt noch: Luftschiffer ist offenbar kein Mitglied des Württ. Obstbauvereins geworden! Den, der Interesse und Freude am Garten hat, an Baum und Blume, an Gras und Kraut, an allem, was die Natur uns darbietet, den kann man überall brauchen — schließlich gewiß auch in der Luft! Aus allen militärischen Graden rückten sie an, die Verfasser der Danksagungskarten und -Briefe; die Mannschaften zu Fuß und zu Roß und zu Schiff, Unteroffiziere und Maate, Fahnenjunker und Rittmeister und Oberstleutnant und Festungskommandant, Stabsarzt und Magazinsinspektor. Eine höchst interessante Sammlung von Ansichtskarten konnten wir aus den Sammlungen zusammenstellen. Da waren Weihnachtsbilder deutscher Art; Städtebilder vom Rhein, von Bad Ems, vom Sayntal, von München, Stuttgart, Ulm, Ravensburg ꝛc. — meist von Verwundeten aus dem Lazarett geschickt; sehr schöne Landschaften aus engen waldigen Vogesentälern; eine Klosteridylle aus dem Maastal; der Triumphbogen in Reims, an dem schon einmal in diesem Krieg deutsche Soldaten standen; das Denkmal kühnen Bürgermuts von St. Quentin (1557); Tourcoing; Ostende mit „Jeux des enfants" — der Strand noch mit spielenden Kindern bedeckt, jetzt mit Kanonen gespickt; Maldegem mit Windmühle; Grammont mit dem Rathaus; Rugaulcourt (P. d. Calais); deutsche Reiter in Brüssel; Gent (Gand) mit dem Denkmal Van Artefelde. In Avesnes (Nord) hatte Herr Pierre Legrand, Avocat, mit seinem noblen Briefpapier — darauf sein Name — dem Gemeindebaumwart W. aus Welzheim aushelfen müssen zum Danksagungsschreiben nach Stuttgart, Eßlingerstr. 15. Verschiedene Karten zeigten in ergreifender Wahrheit zerstörte Festungen und Ortschaften; so schickte uns der derzeitige Kommandant von Longuyon (v. Sch.) eine solche Ansicht seiner zusammengeschossenen Festung; dann die Ruinen der Oberstadt-Longwy; zerstörte Häuser von Hussigny usw. Auch Karten aus Rußland fehlten nicht, wenn es damals, um Weihnachten, auch noch weniger sein mußten als vom Westen.

Außer durch Karten und Briefe wurden wir auch durch eine Reihe von hübschen Gedichten

Digitized by Google

erfreut. Eines kam ja schon im Februarheft zum Abdruck („Die Kirchenglocken von Vauquois" von Josenhans). Wir würden gerne alle die so schönen gereimten Grüße hier veröffentlichen. Aber — der Platz reicht nicht. So begnügen wir uns mit wenigen Proben, die ja von der Stimmung der Dichterkrieger oder Kriegerdichter gutes Zeugnis ablegen.

So, wenn G. von Täferrot aus Servaz schreibt:

„Im Besitze einer Liebesgabe,
Die durch die Feldpost ich empfangen habe,
Mit Kirschengeist, Pfeif' und Rauchtobak,
Das bekanntlich der Landwehrmann gern mag" —

usw. und am Schluß:

„Wenn der schreckliche Krieg ist aus
Und ich komme mit Gottes Hilfe nach Haus,
So will ich ein treues Mitglied sein
Auch ferner vom württembergischen Obstbauverein."

Ferner Unteroffizier H. von Cannstatt:

„In des Argonnenwaldes tiefen Gründen,
In welchen Kriegsgeschrei ertönt,
Sind auch wir Schwaben vereint zu finden
In einem tücht'gen Regiment.
Hier sitzen in den Schützengräben
Der jungen Väter viel.
So fern von Weib und Kindern leben,
Das gehet ins Gefühl." usw.

Aus Schweighausen schreibt Unteroffizier A. u. a.:

„Wir stehen am Vogesenrand
Zum Schutze für das Vaterland.
Keine Sorge! Fest steht die Landwehr drauß'
Und schützet Land und Hof und Haus.

Aus Thiepval G. R.:

„Im Feld im Schützengraben,
Da ist's oft ziemlich kalt,
Da wärmt die steifen Knochen
Ein Kirschengeist gar bald.
Ich lobe drum mit frohem Mut
Der schwäbischen Kirschen feurig Blut." usw.

Folgende zwei Gedichte geben wir unverkürzt wieder:

1.

Antwerpen, den 12. 12. 14.

Wenn man im Feld an nix nicht denkt
Und kriegt 'ne Pfeif Tobak geschenkt,
Dazu ein Fläschchen Kirschengeist,
Dann freut der Kriegersmann sich meist.

Er denkt ans Liebchen, denkt an Weib und Kind,
Die unterm Weihnachtsbaum beisammen sind.
Er denkt der Liebe, denkt der Treue,
Die alle die daheim aufs neue
Durch opferreiche Liebesgaben
Ihm draußen stets bewiesen haben.
Und dankerfüllt entschwebt der Sinn
Zur trauten deutschen Heimat hin.

Doch heute dankt er ganz allein
Des Obstbaus schwäbischem Verein.
Ja, tausend Dank für den Genuß,
Für Kirschengeist und Weihnachtsgruß!

Nawrocki, Feldtopograph.

2.

Die Pfeif und auch der Rauchtabak
Ist gar so echt nach dem Geschmack
Der deutschen Feldsoldaten,
Die hier mit Flint' und Spaten
In Frankreich halten treue Wacht
Zu jeder Stund' bei Tag und Nacht!

Drum, die ihr pflegt des Obstes Bau,
Ich denke hier beim Drahtverhau
Mit Dank an eure Gaben,
Die stündlich uns erlaben.
Auch ich wünsch' mir zur Frühjahrszeit
Den großen Frieden weit und breit.

Doch „gut" muß er für Deutschland sein!
Denn wär' es Frieden „nur zum Schein"
Und gar ein halber Sieg,
Blieb lieber ich im Krieg,
Und auch mein liebes Weib zu Haus
Würd rufen: „Auch mein Mann hält aus!"

Adolf Mayer-Stuttgart, z. Zt. Nordfrankreich.

So das Echo, das aus der Front und dem Lazarett vom Fels zum Meer zurückschallte auf unsern Weihnachtsgruß! All diese Karten und Briefe werden unserem Verein ein sorgsam behütetes Andenken an große Zeit sein und ein wertvolles Stück seines Archivs bilden. Denn neben der Treue zum Vaterland, der Treue zu Kaiser und Heer leuchtet in all diesen Schreiben goldig auf:

Die Treue zum Verein in Krieg und Frieden!

IV. Monats-Kalender.

März.

Bis in unser Schwabenland herein hört man den Donner der schweren Geschütze. Wie, wenn man dieses Getöse nicht bloß aus weiter Ferne hören würde? wenn unser Land von Schützengräben kreuz und quer durchwühlt wäre? wenn unsere lieblichen Dörfer in ihrem Kranz von Obstbäumen den Kampfplatz gebildet hätten? Wie müssen wir doch unsern tapferen Kriegern dankbar sein, daß sie dieses Aergste von unseren Fluren abgewendet haben! So mancher von ihnen hat wohl, ehe er dem Gestellungsbefehl Folge

Digitized by Google

leistete, noch einmal die Runde gemacht in Haus und Hof, in Baumgut und Obstgarten, und hat Abschied genommen von Baum und Busch! Und hat noch letzten guten Rat gegeben, wie dies und das zu machen sei und zu behandeln, zu ernten und zu pflegen und zu pflanzen. Es ist bitter schwer gewesen, Abschied zu nehmen von den lieben Angehörigen, von Vater und Mutter, von Weib und Kind, von Freund und Kamerad. Es ist aber auch manchem recht schwer geworden, wenn er zum letzten Mal unter seinen Bäumen ging: „Der da ist noch vom Vater; den hab' ich gepflanzt; den dort habe ich umgepfropft; diese Sorte ist meine Lieblingssorte usw." Noch ein Umherschauen im Garten und — es muß geschieden sein! Wir lernen unsere Güter am meisten dann schätzen, wenn wir uns von ihnen trennen müssen. Die draußen werden oft genug zurückdenken und zurückschreiben, wie es wohl aussehen möge im Garten. Darum ist es besonders ernste Pflicht, alles instand zu halten — bis zur siegreichen Heimkehr!

Wie wär's, wenn in einer Familie, deren Vater ausmarschiert ist, jedem Kind sein „Kriegsbaum" gepflanzt würde? Müßte das nicht eine besondere Freude für den heimgekehrten Vater sein? Und das Kind, würde es nicht „seinen" Baum mit besonderer Freude allezeit hegen und pflegen und so ein Interesse gewinnen für den Obstbau überhaupt? Oder wie ein Baumschulbesitzer erzählt: „Ein Bauersmann kommt zu mir in die Baumschule und sagt: ‚Mein Bruder steht im Feld und kann deshalb die Bäume, die auf seinen Acker sollten, nicht pflanzen. Nun will ich es tun und dieselben auch für ihn bezahlen, damit er bei der Heimkehr seine Freude daran hat.'" Darum pflanzt Obstbäume! Obst ist noch lange nicht genug da. Der gewaltig gestiegene Verbrauch kann noch lange nicht durch den Anbau im Reich gedeckt werden: für rund 100 Millionen Mark ist in den letzten Jahren durchschnittlich alljährlich an Obst und Obsterzeugnissen aus dem Ausland und zwar recht viel aus dem feindlichen Ausland zu uns gekommen. Der Krieg wird hierin Wandel schaffen und zu vermehrtem Obstbau anregen, um diese vielen Millionen dem Vaterlande zu erhalten; ganz abgesehen davon, daß sich fast alle Gegenden und Orte, wo starker Obstbau getrieben wird, durch Wohlhabenheit auszeichnen. Es liegt ein Segen mannigfachster Art im edlen Obstbau. —

Mit dem Ausputzen der Obstbäume wird man über diesen ja ziemlich milden Winter bequem fertig geworden sein. Jetzt düngen, Baumscheibe umgraben, die jungen Bäume vom Herbstsatz antreten und Pfahl und Band genau nachsehen. Nicht ganz frostsichere Bäume gerade jetzt pflanzen, also z. B. Walnußbäume, die in unserem Schwabenland nicht aussterben dürfen! Bei nassem und schwerem Boden gleichfalls jetzt richtige Pflanzzeit für alles. Alle Wunden gut bedecken. Die Umzäunungen in Ordnung bringen.

Wir wollen hoffen, daß wir wieder ein gutes Obstjahr bekommen. Bis jetzt wäre der Winter ganz recht gewesen. Obst können wir gar nie genug haben. Als in den heißen Augusttagen die Krieger hinauszogen, wie froh waren sie nach langem Marsch für jeden saftigen Apfel und jede süße Birne. Und unsere Jugend, die ja sonst keine großen Werte besitzt, um damit zu helfen, hier konnte sie von dem Obstsegen den vorbeiziehenden Soldaten leuchtenden Auges austeilen. Erfinderisch wurde sie, um auch den Soldaten in den vorbeifahrenden Bahnzügen ihre Gaben mitzugeben. An Schnüren hingen ganze Reihen von Früchten in den Bahneinschnitt hinunter, oder mit geschicktem Wurf flogen sie in die Wagen. Und jetzt, wie sind die Verwundeten so dankbar für die Obstliebesgaben in jeder Form! Wie gerne und reichlich haben da unsere Obstzüchter und Landwirte Obst für diesen Zweck in Hunderten, ja Tausenden von Zentnern zur Verfügung gestellt! Unser württembergischer Obstbauverein kann davon erzählen. Pflanzet Obst! Es ist ein Segen drin! —

Auch der Gemüsegarten kommt in diesem Kriegsjahr zu seinem Recht, wie noch nie. Wir empfehlen zu besonderer Beachtung den Bohnenaufsatz in diesem Heft. Man kann jetzt schon sorgen. In einen Blumentopf mit 12 cm oberer Weite lege fünf Buschbohnen; Mitte Mai kannst du sie mit Topfballen auspflanzen. Gurken und Kürbisse lege einzeln in ganz kleine Töpfe mit Sägemehl oder Torfmull; gieße nur mit ab-

Digitized by Google

gestandenem oder lieber mit angewärmtem Wasser und verpflanze später die rasch aufgehenden Sämlinge recht tief bis an die Keimlappen in größere Gefäße mit leichter Mistbeeterde.

Nach dem Auspflanzen der Gurken, Kürbisse und Bohnen kann man Glasglocken oder umgekehrte Blumentöpfe verwenden zum Schutz gegen unerwarteten Kälterückfall.

Manche Gemüse sind wenig frostempfindlich, z. B. Spinat, den man für die erste Ernte schon im Herbst sät, für die zweite jetzt, ferner Gelbrüben, die bei offenem Boden sogar schon im Februar gesät werden können. Im Gegensatz zu andern Bohnen sind die Puffbohnen recht hart, deshalb Aussaat auch schon im Februar oder jetzt im März. Man kann aber auch im Zimmer vorkeimen und dann auspflanzen, mit der Wirkung früherer Ernten. Auch Zwiebeln und Erbsen sind für frühe Saat dankbar. Die Erbsen werden im Februar oder derzeit im März in leichten Boden bis 10 cm tief gelegt. Wenn je später die jungen Triebspitzen erfrieren, so bestocken sich die Pflanzen von neuem, während flachgelegte Erbsen leicht ausfrieren.

Auch der Blumengarten darf nicht vernachlässigt und für lauter Kraut und Kohl geopfert werden.

Man bedenke nur, daß die Wiederherstellung eines während des Kriegs vernachlässigten Gartens große Mühen und Ausgaben, macht und wie notwendig es auch ist, Gärtnern und Gartenarbeitern den Verdienst nicht ganz zu entziehen! Jeder Garten verdient auch während der Kriegszeit eine einfache, würdige Erhaltung. Die Freude an der Natur und namentlich die Liebe zu Blüten und Blumen darf unseren Frauen und Kindern auch in dieser ernsten Zeit nicht verloren gehen. In unseren Lazaretten wirkt außerdem ein frischer Blumenstrauß wie ein Sonnenstrahl und erquickt in seiner Art unsere verwundeten Brüder ebenso wie Obst und Gemüse. Beete mit Stiefmütterchen — den französischen Namen „Pensees“ könnte man füglich einmal abtun! — und Vergißmeinnicht sind billig und immer schön. Gartenwege und Rasen gehören in Ordnung auch in Kriegszeiten. Sommerflor wie Reseda, Ritterspor, Mohn ꝛc. ist spottbillig, kann jetzt in gut gelockertem Boden ausgesät werden und gibt die schönsten Sträuße für Verwundete und Genesende! Verabsäumet die Blumen nicht!

V. Schädlings-Kalender.

März.

Fanget und tötet jede Wespe! Sie kommen vereinzelt schon im März, jedenfalls im April. Es sind überwinterte Weibchen; sie fangen jetzt mit dem Nesterbau an. Wer im Frühjahr eine Wespe tötet, tötet damit ein ganzes Nest. Geht ganz leicht. Bester Köder: Himbeergesälz oder Apfelmus. Fanggläser lohnen sich.

Blutlausmittel gibt's beinahe soviel wie Blutläuse. Als neues und gutes Mittel wird von Ahrens-Baden-Baden empfohlen: Schwefelleber (Schwefelkalium) und übermangansaures Kali. 400 bis 500 Gramm Schwefelleber (Schwefelkalium) werden gut in warmem Wasser gelöst und zu 100 Liter Wasser geschüttet, mit dem vorher 2 Kilogramm Schmierseife und 1 bis 2 Liter aus Tabakrippen gewonnene Brühe verrührt werden. Dieses Gemisch soll sowohl als Spritzmittel wie auch als Pinselmittel gleich vorzüglich wirken und für den Baum unschädlich sein. Da das Schwefelkalium an der Luft leicht zerfällt, so muß es in Blechbüchsen oder dunklen Gläsern aufbewahrt werden. Von übermangansaurem Kali genügen 2 Gramm auf 1 Liter Wasser. Angenehm ist, daß es nicht riecht; eignet sich mehr als Pinsel- wie als Spritzmittel.

Wer kleine grüne Räupchen auf den Bäumen wahrnimmt, der hat sicher im Herbst — keine Leimgürtel wahrgenommen. Im Frühjahr ist dann der Schaden da. Oder nein: man lege jetzt noch diese Gürtel an, lege Tücher unter den Baum und klopfe jeden Ast ab. Die Räupchen sammeln wir auf dem Tuch und verbrennen sie. Was uns entwischt oder neben hinausfällt, macht sich sofort auf den Rückweg den Baum hinauf und bleibt hängen an den Gürteln und ist ge-

Digitized by Google

leimt. Oefters wiederholen; denn zuerst sind die ganz kleinen Raupen zu leicht zum fallen.

Willst du noch Nistkästchen aufhängen, dann wähle sie der am meisten zufliegenden Vogelart entsprechend. Meisen z. B. besuchen niemals Nisthöhlen mit großem Flugloch; die Oeffnung darf nur knapp 3 cm groß sein; auch Zaunkönige wollen kleine Oeffnungen; Stare dagegen brauchen ein Flugloch von $5^1/_2$ cm Durchmesser. Kein schlimmerer Feind für den Frostspanner (und die andern Schädlinge) als die Meise mit ihren scharfen Aeuglein und ihrem starken Appetit! Auch die Spatzen — das muß man ihnen lassen — leisten gegen den Frostspanner Gutes. Dann Schlupfwespen, die mit Vorliebe ihre Eier in die Raupen des Frostspanners legen (die auskriechenden Larven nähren sich solang von ihrem Wirt, bis dieser zugrund geht). Dann ein Raubkäfer, Calosoma inquisitor, der gegen alle Käferart auf die Bäume geht und große Verwüstungen unter den Raupen anrichtet, genau wie der „Puppenräuber", ebenfalls ein Raubkäfer, Jagd macht auf die Raupen des Nonnen-, Kiefern- und Prozessionsspinners. Die Brut in der Erde, die Puppen, finden ihre natürlichen Feinde in der Spitzmaus und im Maulwurf, der, wenn er nicht gerade in Frühbeeten sein Unwesen treibt, ein ganz unbezahlbarer Gehilfe in der Schädlingsvertilgung ist. Schonet, wenn möglich, den Maulwurf!

VI. Literatur.

Praktische Gemüsegärtnerei. Von Johannes Böttner, Kgl. Oekonomierat, Chefredakteur des Praktischen Ratgebers im Obst- u. Gartenbau. 7. Auflage. Mit 368 Abbildungen. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. In Leinen gebunden 4,50 Mark.

Treffliche Abbildungen, gründlich und leichtverständlich. In den Abschnitten: Wie unser Garten beschaffen sein soll — Wie der Garten behandelt werden soll — Saat und Anzucht Was und wie man pflanzt — Unsere Gemüse — Gemüsebau als Erwerb — alles bis ins Kleinste berücksichtigt und beschrieben. Aber auch wo der Gemüsebau nur für den eigenen Hausbedarf betrieben werden soll, lehrt das Buch, wie durch praktische Einrichtungen vorzügliches Gemüse gewonnen wird und bedeutend an Haushaltskosten gespart werden kann. Ausgezeichnet, wie so ziemlich alles, was den Namen Böttner auf dem Titelblatt trägt.

Im gleichen Verlag erschienen:

Unsere besten Birnsorten. Anleitung bei der Auswahl von Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Weintrauben, Himbeeren, Erdbeeren, Haselnüssen, Quitten. Von Johannes Böttner, Kgl. Oekonomierat, Chefredakteur des Praktischen Ratgebers im Obst- u. Gartenbau. — 13. bis 15. Tausend. — Mit 42 Abbildungen. Preis 1 Mark.

Der Titel gibt den Inhalt. „Welche Obstart pflanze ich?" ist eine häufige Frage. „Der Obstzüchter muß Sortenkenner werden!" antwortet der bekannte Verfasser und gibt hier zur Einführung in die Sortenkunde einen vortrefflichen Führer. Nur eine beschränkte Anzahl der erprobtesten Kern-, Stein-, Beeren- und Schalenobstsorten wird darin beschrieben und geschildert, so daß jeder darnach in der Lage ist, die für ihn passendsten Sorten zu finden. Die am Schlusse beigegebenen Sortenzusammenstellungen für die verschiedenartigste praktische Verwendung bilden einen wertvollen Bestandteil des recht wohlfeilen Büchleins.

Weinbau und Weinbereitung. Von Dr. E. Molz, Halle. Mit 43 Abbildungen. Thomas Volksbücher Nr. 102—104. Brosch. 60 Pfg., geb. 85 Pfg. Theod. Thomas Verlag, Leipzig.

Der Verfasser, stellvertretender Vorstand der Versuchsstation für Pflanzenkrankheiten der Landwirtschaftskammer in Halle legt hier seine Erfahrungen nieder. Nach einer kurzen geschichtlichen Einleitung behandelt er den Weinstock und seine Organe, die wichtigsten Traubensorten, die Vermehrung des Weinstockes, die Anlage eines Weinberges, die Erziehungsarten der Rebe, die regelmäßigen Arbeiten im tragbaren Weinberge, Krankheiten und Schädlinge des Weinstockes, Traubenreife, Weinlese und Behandlung der geernteten Trauben, die Weingärung, die sachgemäße Weinverbesserung, die Behandlung des Weines im Keller, die Rotweinbereitung, die Dessert- und Süßweine und ihre Herstellung, die Schaumweinbereitung, die Krankheiten und Fehler der Weine, die Weinfässer und ihre Behandlung und fügt schließlich noch einige wichtige Bestimmungen des deutschen Weingesetzes vom 7. April 1909 an. 43 Abbildungen, zum größten Teile vom Verfasser selber gezeichnet. Guter Leitspruch für das Werkchen: „All' unsere Erkenntnis fängt mit Erfahrung an" (Kant).

Digitized by Google

erfreut. Eines kam ja schon im Februarheft zum Abdruck („Die Kirchenglocken von Vauquois" von Josenhans). Wir würden gerne alle die so schönen gereimten Grüße hier veröffentlichen. Aber — der Platz reicht nicht. So begnügen wir uns mit wenigen Proben, die ja von der Stimmung der Dichterkrieger oder Kriegerdichter gutes Zeugnis ablegen.

So, wenn G. von Täferrot aus Servaz schreibt:

„Im Besitze einer Liebesgabe,
Die durch die Feldpost ich empfangen habe,
Mit Kirschengeist, Pfeif' und Rauchtobak,
Das bekanntlich der Landwehrmann gern mag" —

usw. und am Schluß:

„Wenn der schreckliche Krieg ist aus
Und ich komme mit Gottes Hilfe nach Haus,
So will ich ein treues Mitglied sein
Auch ferner vom württembergischen Obstbauverein."

Ferner Unteroffizier H. von Cannstatt:

„In des Argonnenwaldes tiefen Gründen,
In welchen Kriegsgeschrei ertönt,
Sind auch wir Schwaben vereint zu finden
In einem tücht'gen Regiment.
Hier sitzen in den Schützengräben
Der jungen Väter viel.
So fern von Weib und Kindern leben,
Das gehet ins Gefühl." usw.

Aus Schweighausen schreibt Unteroffizier A. u. a.:

„Wir stehen am Vogesenrand
Zum Schutze für das Vaterland.
Keine Sorge! Fest steht die Landwehr drauß'
Und schützet Land und Hof und Haus.

Aus Thiepval G. R.:

„Im Feld im Schützengraben,
Da ist's oft ziemlich kalt,
Da wärmt die steifen Knochen
Ein Kirschengeist gar bald.
Ich lobe drum mit frohem Mut
Der schwäbischen Kirschen feurig Blut." usw.

Folgende zwei Gedichte geben wir unverkürzt wieder:

1.

Antwerpen, den 12. 12. 14.

Wenn man im Feld an nix nicht denkt
Und kriegt 'ne Pfeif Tobak geschenkt,
Dazu ein Fläschchen Kirschengeist,
Dann freut der Kriegersmann sich meist.

Er denkt ans Liebchen, denkt an Weib und Kind,
Die unterm Weihnachtsbaum beisammen sind.
Er denkt der Liebe, denkt der Treue,
Die alle die daheim aufs neue
Durch opferreiche Liebesgaben
Ihm draußen stets bewiesen haben.
Und dankerfüllt entschwebt der Sinn
Zur trauten deutschen Heimat hin.

Doch heute dankt er ganz allein
Des Obstbaus schwäbischem Verein.
Ja, tausend Dank für den Genuß,
Für Kirschengeist und Weihnachtsgruß!

Nawrocki, Feldtopograph.

2.

Die Pfeif und auch der Rauchtabak
Ist gar so echt nach dem Geschmack
Der deutschen Feldsoldaten,
Die hier mit Flint' und Spaten
In Frankreich halten treue Wacht
Zu jeder Stund' bei Tag und Nacht!

Drum, die ihr pflegt des Obstes Bau,
Ich denke hier beim Drahtverhau
Mit Dank an eure Gaben,
Die stündlich uns erlaben.
Auch ich wünsch' mir zur Frühjahrszeit
Den großen Frieden weit und breit.

Doch „gut" muß er für Deutschland sein!
Denn wär' es Frieden „nur zum Schein"
Und gar ein halber Sieg,
Blieb lieber ich im Krieg,
Und auch mein liebes Weib zu Haus
Würd rufen: „Auch mein Mann hält aus!"

Adolf Mayer-Stuttgart, z. Zt. Nordfrankreich.

So das Echo, das aus der Front und dem Lazarett vom Fels zum Meer zurückschallte auf unsern Weihnachtsgruß! All diese Karten und Briefe werden unserem Verein ein sorgsam behütetes Andenken an große Zeit sein und ein wertvolles Stück seines Archivs bilden. Denn neben der Treue zum Vaterland, der Treue zu Kaiser und Heer leuchtet in all diesen Schreiben goldig auf:

Die Treue zum Verein in Krieg und Frieden!

IV. Monats-Kalender.

März.

Bis in unser Schwabenland herein hört man den Donner der schweren Geschütze. Wie, wenn man dieses Getöse nicht bloß aus weiter Ferne hören würde? wenn unser Land von Schützengräben kreuz und quer durchwühlt wäre? wenn unsere lieblichen Dörfer in ihrem Kranz von Obstbäumen den Kampfplatz gebildet hätten? Wie müssen wir doch unsern tapferen Kriegern dankbar sein, daß sie dieses Aergste von unseren Fluren abgewendet haben! So mancher von ihnen hat wohl, ehe er dem Gestellungsbefehl Folge

Digitized by Google

leistete, noch einmal die Runde gemacht in Haus und Hof, in Baumgut und Obstgarten, und hat Abschied genommen von Baum und Busch! Und hat noch letzten guten Rat gegeben, wie dies und das zu machen sei und zu behandeln, zu ernten und zu pflegen und zu pflanzen. Es ist bitter schwer gewesen, Abschied zu nehmen von den lieben Angehörigen, von Vater und Mutter, von Weib und Kind, von Freund und Kamerad. Es ist aber auch manchem recht schwer geworden, wenn er zum letzten Mal unter seinen Bäumen ging: „Der da ist noch vom Vater; den hab' ich gepflanzt; den dort habe ich umgepfropft; diese Sorte ist meine Lieblingssorte usw." Noch ein Umherschauen im Garten und — es muß geschieden sein! Wir lernen unsere Güter am meisten dann schätzen, wenn wir uns von ihnen trennen müssen. Die draußen werden oft genug zurückdenken und zurückschreiben, wie es wohl aussehen möge im Garten. Darum ist es besonders ernste Pflicht, alles instand zu halten — bis zur siegreichen Heimkehr!

Wie wär's, wenn in einer Familie, deren Vater ausmarschiert ist, jedem Kind sein „Kriegsbaum" gepflanzt würde? Müßte das nicht eine besondere Freude für den heimgekehrten Vater sein? Und das Kind, würde es nicht „seinen" Baum mit besonderer Freude allezeit hegen und pflegen und so ein Interesse gewinnen für den Obstbau überhaupt? Oder wie ein Baumschulbesitzer erzählt: „Ein Bauersmann kommt zu mir in die Baumschule und sagt: ‚Mein Bruder steht im Feld und kann deshalb die Bäume, die auf seinen Acker sollten, nicht pflanzen. Nun will ich es tun und dieselben auch für ihn bezahlen, damit er bei der Heimkehr seine Freude daran hat.'" Darum pflanzt Obstbäume! Obst ist noch lange nicht genug da. Der gewaltig gestiegene Verbrauch kann noch lange nicht durch den Anbau im Reich gedeckt werden: für rund 100 Millionen Mark ist in den letzten Jahren durchschnittlich alljährlich an Obst und Obsterzeugnissen aus dem Ausland und zwar recht viel aus dem feindlichen Ausland zu uns gekommen. Der Krieg wird hierin Wandel schaffen und zu vermehrtem Obstbau anregen, um diese vielen Millionen dem Vaterlande zu erhalten; ganz abgesehen davon, daß sich fast alle Gegenden und Orte, wo starker Obstbau getrieben wird, durch Wohlhabenheit auszeichnen. Es liegt ein Segen mannigfachster Art im edlen Obstbau. —

Mit dem Ausputzen der Obstbäume wird man über diesen ja ziemlich milden Winter bequem fertig geworden sein. Jetzt düngen, Baumscheibe umgraben, die jungen Bäume vom Herbstsatz antreten und Pfahl und Band genau nachsehen. Nicht ganz frostsichere Bäume gerade jetzt pflanzen, also z. B. Walnußbäume, die in unserem Schwabenland nicht aussterben dürfen! Bei nassem und schwerem Boden gleichfalls jetzt richtige Pflanzzeit für alles. Alle Wunden gut bedecken. Die Umzäunungen in Ordnung bringen.

Wir wollen hoffen, daß wir wieder ein gutes Obstjahr bekommen. Bis jetzt wäre der Winter ganz recht gewesen. Obst können wir gar nie genug haben. Als in den heißen Augusttagen die Krieger hinauszogen, wie froh waren sie nach langem Marsch für jeden saftigen Apfel und jede süße Birne. Und unsere Jugend, die ja sonst keine großen Werte besitzt, um damit zu helfen, hier konnte sie von dem Obstsegen den vorbeiziehenden Soldaten leuchtenden Auges austeilen. Erfinderisch wurde sie, um auch den Soldaten in den vorbeifahrenden Bahnzügen ihre Gaben mitzugeben. An Schnüren hingen ganze Reihen von Früchten in den Bahneinschnitt hinunter, oder mit geschicktem Wurf flogen sie in die Wagen. Und jetzt, wie sind die Verwundeten so dankbar für die Obstliebesgaben in jeder Form! Wie gerne und reichlich haben da unsere Obstzüchter und Landwirte Obst für diesen Zweck in Hunderten, ja Tausenden von Zentnern zur Verfügung gestellt! Unser württembergischer Obstbauverein kann davon erzählen. Pflanzet Obst! Es ist ein Segen drin! —

Auch der Gemüsegarten kommt in diesem Kriegsjahr zu seinem Recht, wie noch nie. Wir empfehlen zu besonderer Beachtung den Bohnenaufsatz in diesem Heft. Man kann jetzt schon sorgen. In einen Blumentopf mit 12 cm oberer Weite lege fünf Buschbohnen; Mitte Mai kannst du sie mit Topfballen auspflanzen. Gurken und Kürbisse lege einzeln in ganz kleine Töpfe mit Sägemehl oder Torfmull; gieße nur mit ab-

Digitized by Google

gestandenem oder lieber mit angewärmtem Wasser und verpflanze später die rasch aufgehenden Sämlinge recht tief bis an die Keimlappen in größere Gefäße mit leichter Mistbeeterde.

Nach dem Auspflanzen der Gurken, Kürbisse und Bohnen kann man Glasglocken oder umgekehrte Blumentöpfe verwenden zum Schutz gegen unerwarteten Kälterückfall.

Manche Gemüse sind wenig frostempfindlich, z. B. Spinat, den man für die erste Ernte schon im Herbst sät, für die zweite jetzt, ferner Gelbrüben, die bei offenem Boden sogar schon im Februar gesät werden können. Im Gegensatz zu andern Bohnen sind die Puffbohnen recht hart, deshalb Aussaat auch schon im Februar oder jetzt im März. Man kann aber auch im Zimmer vorkeimen und dann auspflanzen, mit der Wirkung früherer Ernten. Auch Zwiebeln und Erbsen sind für frühe Saat dankbar. Die Erbsen werden im Februar oder derzeit im März in leichten Boden bis 10 cm tief gelegt. Wenn je später die jungen Triebspitzen erfrieren, so bestocken sich die Pflanzen von neuem, während flachgelegte Erbsen leicht ausfrieren.

Auch der Blumengarten darf nicht vernachlässigt und für lauter Kraut und Kohl geopfert werden.

Man bedenke nur, daß die Wiederherstellung eines während des Kriegs vernachlässigten Gartens große Mühen und Ausgaben, macht und wie notwendig es auch ist, Gärtnern und Gartenarbeitern den Verdienst nicht ganz zu entziehen! Jeder Garten verdient auch während der Kriegszeit eine einfache, würdige Erhaltung. Die Freude an der Natur und namentlich die Liebe zu Blüten und Blumen darf unseren Frauen und Kindern auch in dieser ernsten Zeit nicht verloren gehen. In unseren Lazaretten wirkt außerdem ein frischer Blumenstrauß wie ein Sonnenstrahl und erquickt in seiner Art unsere verwundeten Brüder ebenso wie Obst und Gemüse. Beete mit Stiefmütterchen — den französischen Namen „Pensees" könnte man füglich einmal abtun! — und Vergißmeinnicht sind billig und immer schön. Gartenwege und Rasen gehören in Ordnung auch in Kriegszeiten. Sommerflor wie Reseda, Ritterſporn, Mohn ꝛc. ist spotthillig, kann jetzt in gut gelockertem Boden ausgesät werden und gibt die schönsten Sträuße für Verwundete und Genesende! Verabsäumet die Blumen nicht!

V. Schädlings-Kalender.

März.

Fanget und tötet jede Wespe! Sie kommen vereinzelt schon im März, jedenfalls im April. Es sind überwinterte Weibchen; sie fangen jetzt mit dem Nesterbau an. Wer im Frühjahr eine Wespe tötet, tötet damit ein ganzes Nest. Geht ganz leicht. Bester Köder: Himbeergesälz oder Apfelmus. Fanggläser lohnen sich.

Blutlausmittel gibt's beinahe soviel wie Blutläuse. Als neues und gutes Mittel wird von Ahrens-Baden-Baden empfohlen: Schwefelleber (Schwefelkalium) und übermangansaures Kali. 400 bis 500 Gramm Schwefelleber (Schwefelkalium) werden gut in warmem Wasser gelöst und zu 100 Liter Wasser geschüttet, mit dem vorher 2 Kilogramm Schmierseife und 1 bis 2 Liter aus Tabakrippen gewonnene Brühe verrührt werden. Dieses Gemisch soll sowohl als Spritzmittel wie auch als Pinselmittel gleich vorzüglich wirken und für den Baum unschädlich sein. Da das Schwefelkalium an der Luft leicht zerfällt, so muß es in Blechbüchsen oder dunklen Gläsern aufbewahrt werden. Von übermangansaurem Kali genügen 2 Gramm auf 1 Liter Wasser. Angenehm ist, daß es nicht riecht; eignet sich mehr als Pinsel- wie als Spritzmittel.

Wer kleine grüne Räupchen auf den Bäumen wahrnimmt, der hat sicher im Herbst — keine Leimgürtel wahrgenommen. Im Frühjahr ist dann der Schaden da. Oder nein: man lege jetzt noch diese Gürtel an, lege Tücher unter den Baum und klopfe jeden Ast ab. Die Räupchen sammeln wir auf dem Tuch und verbrennen sie. Was uns entwischt oder neben hinausfällt, macht sich sofort auf den Rückweg den Baum hinauf und bleibt hängen an den Gürteln und ist ge-

Digitized by Google

leimt. Oefters wiederholen; denn zuerst sind die ganz kleinen Raupen zu leicht zum fallen.

Willst du noch Nistkästchen aufhängen, dann wähle sie der am meisten zufliegenden Vogelart entsprechend. Meisen z. B. besuchen niemals Nisthöhlen mit großem Flugloch; die Oeffnung darf nur knapp 3 cm groß sein; auch Zaunkönige wollen kleine Oeffnungen; Stare dagegen brauchen ein Flugloch von 5½ cm Durchmesser. Kein schlimmerer Feind für den Frostspanner (und die andern Schädlinge) als die Meise mit ihren scharfen Aeuglein und ihrem starken Appetit! Auch die Spatzen — das muß man ihnen lassen — leisten gegen den Frostspanner Gutes. Dann Schlupfwespen, die mit Vorliebe ihre Eier in die Raupen des Frostspanners legen (die auskriechenden Larven nähren sich solang von ihrem Wirt, bis dieser zugrund geht). Dann ein Raubkäfer, Calosoma inquisitor, der gegen alle Käferart auf die Bäume geht und große Verwüstungen unter den Raupen anrichtet, genau wie der „Puppenräuber", ebenfalls ein Raubkäfer, Jagd macht auf die Raupen des Nonnen-, Kiefern- und Prozessionsspinners. Die Brut in der Erde, die Puppen, finden ihre natürlichen Feinde in der Spitzmaus und im Maulwurf, der, wenn er nicht gerade in Frühbeeten sein Unwesen treibt, ein ganz unbezahlbarer Gehilfe in der Schädlingsvertilgung ist. Schonet, wenn möglich, den Maulwurf!

VI. Literatur.

Praktische Gemüsegärtnerei. Von Johannes Böttner, Kgl. Oekonomierat, Chefredakteur des Praktischen Ratgebers im Obst- u. Gartenbau. 7. Auflage. Mit 368 Abbildungen. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. In Leinen gebunden 4,50 Mark.

Treffliche Abbildungen, gründlich und leichtverständlich. In den Abschnitten: Wie unser Garten beschaffen sein soll — Wie der Garten behandelt werden soll — Saat und Anzucht Was und wie man pflanzt — Unsere Gemüse — Gemüsebau als Erwerb — alles bis ins Kleinste berücksichtigt und beschrieben. Aber auch wo der Gemüsebau nur für den eigenen Hausbedarf betrieben werden soll, lehrt das Buch, wie durch praktische Einrichtungen vorzügliches Gemüse gewonnen wird und bedeutend an Haushaltskosten gespart werden kann. Ausgezeichnet, wie so ziemlich alles, was den Namen Böttner auf dem Titelblatt trägt.

Im gleichen Verlag erschienen:

Unsere besten Birnsorten. Anleitung bei der Auswahl von Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Weintrauben, Himbeeren, Erdbeeren, Haselnüssen, Quitten. Von Johannes Böttner, Kgl. Oekonomierat, Chefredakteur des Praktischen Ratgebers im Obst- u. Gartenbau. — 13. bis 15. Tausend. — Mit 42 Abbildungen. Preis 1 Mark

Der Titel gibt den Inhalt. „Welche Obstart pflanze ich?" ist eine häufige Frage. „Der Obstzüchter muß Sortenkenner werden!" antwortet der bekannte Verfasser und gibt hier zur Einführung in die Sortenkunde einen vortrefflichen Führer. Nur eine beschränkte Anzahl der erprobtesten Kern-, Stein-, Beeren- und Schalenobstsorten wird darin beschrieben und geschildert, so daß jeder darnach in der Lage ist, die für ihn passendsten Sorten zu finden. Die am Schlusse beigegebenen Sortenzusammenstellungen für die verschiedenartigste praktische Verwendung bilden einen wertvollen Bestandteil des recht wohlfeilen Büchleins.

Weinbau und Weinbereitung. Von Dr. E. Molz, Halle. Mit 43 Abbildungen. Thomas Volksbücher Nr. 102—104. Brosch. 60 Pfg., geb. 85 Pfg. Theod. Thomas Verlag, Leipzig.

Der Verfasser, stellvertretender Vorstand der Versuchsstation für Pflanzenkrankheiten der Landwirtschaftskammer in Halle legt hier seine Erfahrungen nieder. Nach einer kurzen geschichtlichen Einleitung behandelt er den Weinstock und seine Organe, die wichtigsten Traubensorten, die Vermehrung des Weinstockes, die Anlage eines Weinberges, die Erziehungsarten der Rebe, die regelmäßigen Arbeiten im tragbaren Weinberge, Krankheiten und Schädlinge des Weinstockes, Traubenreife, Weinlese und Behandlung der geernteten Trauben, die Weingärung, die sachgemäße Weinverbesserung, die Behandlung des Weines im Keller, die Rotweinbereitung, die Dessert- und Süßweine und ihre Herstellung, die Schaumweinbereitung, die Krankheiten und Fehler der Weine, die Weinfässer und ihre Behandlung und fügt schließlich noch einige wichtige Bestimmungen des deutschen Weingesetzes vom 7. April 1909 an. 43 Abbildungen, zum größten Teile vom Verfasser selber gezeichnet. Guter Leitspruch für das Werkchen: „All' unsere Erkenntnis fängt mit Erfahrung an" (Kant).

Digitized by Google

VII. Kleine Mitteilungen.

Die **schweizerische Obstausfuhr** belief sich im Jahre 1914 auf 4678324 Franks gegen 766773 im Vorjahr.

Das englische Unkraut (Viscum album). Wie der Mißbrauch in der Sprache, so ist nichts bezeichnender für unsere Nachäffung fremder Sitten und Gebräuche als die seit Jahren beobachtete Einführung eines unserer Baumschmarotzer in unser Weihnachtszimmer. Es ist die Mistel, jener Schmarotzer auf unseren Apfelbäumen, Weißtannen und anderen Bäumen. Kaum sollte man es für möglich halten, daß dieses Unkraut sich unserem andachts- und weihevollen Christbaum mit seinem würzigen Duft in vornehm tuenden oder besonders „fein" sein wollenden Familien an die Seite gedrängt hat. Nur weil diese Sitte aus England kommt, oder weil etwa die Hausfrau eine Engländerin ist oder gar weil eine der Töchter in einer englischen Erziehungsanstalt war! Das genügt, um diesen für uns ganz unverständlichen Brauch als etwas besonders „feines" auch bei uns von Jahr zu Jahr mehr einzubürgern. Gewiß genießt dieses Kraut in England eine sinnbildliche Bedeutung, geheiligt durch Sage und Ueberlieferung, die aber für uns, wie gesagt, ganz unverständlich ist. Für das letzte Weihnachtsfest aber hätte ich einen Verkauf des Engländer-Unkrautes für unmöglich gehalten, bis ich bei einem Gang über den Markt es wieder erblickte. Wohl sagte die Verkaufsfrau zu mir: „Send se froh, Herr, daß mir's verkaufet, sonst tät mer's net runterkriege von de Bäum." Ich aber ging dahin, betrübten Sinns über die unausrottbare deutsche Ausländereisucht.

Wie Frankfurter in Frankreich Apfelwein keltern. Ein Frankfurter Landsturmmann, der mit vielen anderen Mainstadtsöhnen in Nordostfrankreich auf Etappenkommando steht, schreibt folgenden Feldpostbrief*): Wenn geborene Sachsenhäuser, Niederräder, Bornheimer oder Seckbächer gezwungen sind, längere Zeit ohne den geliebten Aepfelwein zu leben, so nimmt das Verlangen darnach allmählich Formen an, die den unbeteiligten Zuschauer mit Besorgnis erfüllen. Dieser Zustand trat hier ein, nachdem der letzte, vorjährige cidre, wie hier der Apfelwein genannt wird, vertilgt war, trotzdem er dem heimatlichen Produkt an Güte und Geschmack bedeutend nachstehen soll. Die Apfelweinherstellung, die im nordöstlichen Frankreich in Friedenszeiten recht bedeutend ist, ruht in diesem Jahre fast vollständig. Das hiesige Bier ist für an Frankfurter Bier gewöhnte Kehlen ungenießbar; Wein gibt es wenig, da der Cider das bevorzugteste Getränk ist, und so war der Zeitpunkt gekommen, wo etwas geschehen mußte. In unserer Korporalschaft, die einen Küfer und andere Aepfelweinsachverständige zu ihren Mitgliedern zählt, wurde deshalb beschlossen, Aepfelwein für den eigenen Bedarf zu bereiten. Rohmaterial war in Hülle und Fülle vorhanden. Dicht beim Dorfe stehen hunderte von Apfelbäumen, um deren Früchte sich in diesem Herbste, wo die wenigen landwirtschaftlichen Arbeitskräfte vollauf mit dem Einbringen der Zuckerrüben zu tun haben, niemand kümmert. Zentnerweise konnten wir die schönsten Aepfel ohne viele Mühe auflesen, und immer wieder war der Rasen unter den Bäumen dicht damit besät. Ohne unser Dazwischentreten wären gewaltige Mengen dem elenden Ende des Verfaulens preisgegeben gewesen. Mit Rucksäcken, Körben, Schiebkarren und Handwagen haben wir sie hereingeholt. Sachverständige Leute übernahmen in ihren dienstfreien Stunden die weitere Verarbeitung auf einem Gehöft, wo uns eine Keltereinrichtung zur Verfügung gestellt worden war. Ebenso hatten wir Gelegenheit gehabt, uns Bütten, Lagerfässer und was sonst noch nötig ist, zu beschaffen. Acht Tage lang wurde mit großer Liebe und Sorgfalt gekeltert. Andauernd gab es dabei Süßen zu trinken. Ein kleines Fäßchen voll wurde in die warme Stube gelegt, um möglichst bald als „Rauscher" getrunken werden zu können. Der Rest füllte fünf große Fässer, die nun im Keller neben unserem Quartier ihrer Entwicklung entgegenreifen. Ihr Wohlergehen liegt uns so sehr am Herzen, daß wir ihre Lagerstätte anläßlich der augenblicklich herrschenden Kälte mit einem kleinen Ofen ausgestattet haben. Nun findet andauernd ein reger Verkehr mit Kochgeschirren von der Stube zum Keller statt, und Kenner versichern, sich nicht erinnern zu können, daß je ein so guter Tropfen ihre Zunge berührt habe. Einen Fichtenkranz haben wir nicht ausgehängt, aber trotzdem haben wir täglich einen so fleißigen Besuch von sogenannten Meßfremden, daß uns die Frage, was wir bei etwaigem plötzlichem Abrücken mit unserem Aepfelwein machen sollen, wenig Kopfzerbrechen macht. F. K.

*) Aus Nr. 328 „Frankf. Zeitg." vom 26. Nov. 1914.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion verantwortlich: **Karl Hußmann** in Gutenberg. — Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 4. | **Stuttgart, April.** | **1915.**

Der „Obstbau" — zugleich Organ des Vereins Württ. Baumwarte —

so steht von jetzt ab als Untertitel am Kopf unserer Monatsschrift. Wir begrüßen diese Verschmelzung, von der wir eine wertvolle Bereicherung dieser Blätter erhoffen. Zu solcher Annahme fühlen wir uns berechtigt, wenn wir uns die Jahrgänge jener gut geleiteten Fachvereinsschrift „Der Baumwart" vergegenwärtigen. Es steht zu hoffen, daß die vielen fleißigen Hände seiner bisherigen Leser manchmal statt zu Schere und Spaten auch zur Feder greifen, um ihre praktischen Erfahrungen hier in diesen Obstbau-Heften niederzulegen.

Der Württ. Obstbauverein setzt sich zusammen aus solchen Fachmännern und aus Liebhabern. Beide ergänzen sich und Beide brauchen einander. Die fachmännische Seite im Verein ist nun zu unserer Freude durch die erfolgte Vereinigung ziemlich gestärkt worden. Möge das reiche Früchte tragen auch für die andere Seite! Und mögen beide Teile unterschiedslos und einträchtig stets zusammenstehen und zusammenwirken, sobald es sich handelt um das

Blühen und Gedeihen und Wachsen des Württembergischen Obstbauvereins!

Was will und was bietet der Württ. Obstbauverein?

I. Was will der W.O.V.?

Der W.O.V. will, daß das Schwabenland, das man Deutschlands Garten nennt, nicht bloß so heißt, sondern es immer mehr wird.

Der W.O.V. will unter seine schwarzrote Fahne sammeln:

alle, die den urschwäbisch gewohnten Obstbau liebhaben,
den Fachmann wie den Liebhaber,
den Gutsbesitzer wie den Kleingartenfreund,
den Mann des Erwerbs wie den Mann des Gemüts,
den, dem der Obstbau Lebenszweck, so gut wie den, dem er Nebenzweck ist.

Wer wär's im Schwabenland, der hier auszuschließen wäre? der nicht zum mindesten eine stille Liebe spürte zum „wundermilden Wirt?"

Digitized by Google

Der W.O.V. will darum im vollen Sinn des Wortes ein „Landesverein" sein.

Er will:

daß in jeder Gegend die für die Gegend passenden Sorten geführt und gemehrt, gehegt und gepflegt werden;
daß jeder richtige Raum den richtigen Baum erhält;
daß die Wände der Häuser durch Spaliere aus Geldzehrern zu Geldmehrern werden;
daß die Baumpflege nicht mehr als Nebensache, sondern als eine Hauptsache angesehen wird;
daß die Obstverwertung möglichst ausgiebig geschehe;
daß des Obstbaus Schädlinge bekämpft, die Nützlinge geschützt werden;
daß man in Kriegszeiten nicht zu verhungern braucht und in Friedenszeiten das Ausland entbehren lernt.

Darum: tretet ein in den Württembergischen Obstbauverein!

II. Was bietet der W.O.V.?

Der Einzelne vermag nichts, die Gesamtheit alles. Der Vereinzelte verzettelt sich; der Zusammenschluß gibt Kraft und Erfolg. Beweis: die erfolgreiche Arbeit des W.O.V. in 35 Jahren.

Er bietet seinen Mitgliedern:

seine Zeitschriften mit Rat und Tat für reich und arm, für Mann und Frau, für Stadt und Land jahraus jahrein;
seine Hunderte von Bänden zählende Bücherei (Bibliothek);
sein in 2. Aufl. erschienenes „Württ. Obstbuch" (beinahe 300 Seiten);
seine Flugblätter, die gemeinverständlich in Wort und Bild u. a. behandeln:

das Umpfropfen,	die Baumwartsanstellung,
die Düngung,	die Sortenwahl („Grundblatt"),
das Nachbarrecht,	die Behandlung des Tafelobstes,
das Ausstellungswesen,	Wandspaliere 2c.;

die praktischen Erfahrungen und Vorführungen in den verschiedenen Vereinsgärten;
Vorträge überall im Land;
Beratung und Prämiierung bei Ausstellungen;
Sortenbestimmung;
Edelreiserbesorgung.

Dies nur sozusagen eine kleine Musterkarte von all den Leistungen, die der W.O.V. für seine Mitglieder jederzeit auf Lager hat! Und dies alles um 5 Mark im Jahr!

Es ist nicht bloß der eigene Nutzen, der hier mitspricht; es ist geradezu vaterländische Pflicht, zusammenzustehen unter einer Fahne, damit wir frei vom Ausland auf eigener schwäbischer Scholle das ernten, was zum kostbarsten Ertrag dieses Bodens und zur gesündesten Nahrung seiner Bewohner gehört.

Leibliche und sittliche Kraft, Heimatssinn und Vaterlandsliebe — das strömt aus dieser Quelle, befruchtend für Gegenwart und für ferne Zukunft.

So laden wir denn jedermann, nicht nur die Gartenbesitzer, sondern alle die, welche gemeinnützige Tätigkeit unterstützen und fördern wollen, ganz besonders auch staatliche Behörden, Gemeinden, Schulfonds, Vereine 2c., dringend ein, **dem Württembergischen Obstbauverein beizutreten.**

Stuttgart im April 1915.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins, E. V.

Digitized by Google

I. Praktischer Obstbau.

Frühjahrsschäden im Obstgarten.

Hat der werte Leser noch das Bild in Erinnerung, das auf der ersten Seite des „Obstbau" Jahrgang 1914 im Januarheft zu sehen war? Ein Frühlingsgartenbild von Anno 1913 war's! Schwerer Schnee auf Busch und Baum, auf Knospe und Blüte. Das heurige Frühjahr, mit seinen verzettelten starken Schneefällen könnte — wir wollen es aber lieber nicht hoffen — wieder ähnlich werden. Wir wollen es nicht hoffen! Denn als gefürchteter Frühjahrsschaden kann der Schneedruck eintreten, hat nicht schon solche Opfer des Schnees gesehen: zerspaltene Stämme, abgerissene Aeste und Zweige. Wer zu Boden gedrückte Bäume, mit den Wurzeln aus dem Boden gewiegte Bäume! Da sind's vor allem die Astgabelungen, die auseinandergerissen werden. Und woher kommen diese gefährlichen Gabeln? Davon, daß man beim Umpfropfen zwei Reiser auf einem Zapfen aufsetzte und beide wachsen ließ. Das beste Mittel gegen die Wirkung des Schneedrucks, daß Aeste gespalten werden, ist also ganz einfach, daß man vorbeugend keine zwei Edelreiser nebeneinander sich zur Kronenbildung auswachsen läßt, sondern nur eines davon, das stärkere. Dies, wie gesagt, zur Vorbeugung. Ist aber einmal der Mißstand da, so muß man diesen Gabeln eine Klammer aus Eisen oder Holz geben, damit sie einander tragen. (Die Abbildung einer solchen Klammer findet sich im „Obstbuch" S. 87.) Es versteht sich von selber, daß man diesen Klammern eine Unterlage von Lumpen oder altem Leder geben muß, um das Aufscheuern der Aeste zu vermeiden. Im übrigen heißt's bei Schneebruchgefahr — und die ist da, wenn der Schnee bei Windstille großflockig fällt — hinausgehen aus der warmen Stube und die Bäume schütteln oder mit Stützen versehen, die bedroht scheinen. So lange keine Gefahr des Brechens vorliegt, darf man den Schnee ruhig da lassen, wo er liegt; es hat z. B. schon Kirschen genug gegeben, nachdem es in die Blüte geschneit hatte. Der Schnee ist nur dann ein Feind, wenn er zu dicht und zu schwer aufliegt oder zu Eis wird und Bruchgefahr bringt. Ist ein Baum durch Schneedruck oder durch Sturm windschief geworden, so läßt er sich meist ohne weiteres wieder aufrichten, sobald das recht bald geschieht. Man muß solche wieder gerade gestellte Stämme natürlich fest verankern (mit drei verzinkten Drähten, die nach verschiedenen Seiten an tüchtige Pflöcke im Boden festgemacht sind. Abbildung siehe „Obstbuch" S. 78).

Aber nicht bloß der Schnee kann Frühjahrsschaden bringen. Auch der Frost. Gerade im Nachwinter bilden sich gern die bekannten Frostschäden (Frostplatten). Fast immer zeigen sie sich auf der Südseite des Stamms; schuld am Schaden ist also die liebe Sonne. Man gebe den Bäumen den bewährten Kalk-Anstrich; er schützt unbedingt, kraft seiner weißen Farbe, vor Frostschaden. Man tue aber noch ein Uebriges und stelle den Baumpfahl bei jungen Bäumen stets auf die Südseite, so daß er die Sonne vom Stamm abhält. Die geringeren Frostplatten heilen meist von selber. Sterben einzelne Rindenteile ab, so entfernt man sie, bringt an den Stellen Schröpfschnitte an und verstreicht mit Baumwachs. Hiezu ist es gerade im April und Mai geeignete Zeit.

Ja, der Baumpfahl kann neben seinem eigentlichen Zweck des Festhaltens und Stützens noch den erfüllen, daß kein Frostschaden entsteht. Aber wie oft gibt sogar der Baumpfahl Ursache zu Frühjahrsschäden! Es sollte eigentlich selbstverständlich sein, daß der Baumpfahl rund sein muß. Aber wir haben schon mehr wie einmal als Baumpfahl eckige Latten u. dergl. verwendet gesehen; muß sich da die Rinde des Baumes an so einem Stickel nicht fortwährend verletzen und aufscheuern?! Wie der Stickel, so der Michel! kann man da sagen. Ein verständiger Baumbesitzer wird auch immer die richtigen Baumpfähle zu finden wissen.

Aber auch der richtige runde Baumpfahl kann schaden, wenn er seinem Baum zu nah auf

Digitized by Google

den Leib gerückt ist. Wer die Achterform für das Baumband anwendet, fährt auch in dieser Hinsicht am besten: es wird dann von selber immer ein solcher Zwischenraum zwischen Pfahl und Baum bleiben, daß man mit der flachen Hand durchfahren kann. Und das wird das Richtige sein.

Der Wert und die Dringlichkeit der Insektenbekämpfung u. a.

In einem in der Frankf. Ztg. erschienenen Artikel weist Prof. K. Escherich (München) auf den großen Schaden hin, welcher der deutschen Landwirtschaft durch Insekten verursacht wird, er schätzt ihn auf 100 Millionen Mark jährlich und hält diese Summe eher für zu niedrig, als zu hoch gegriffen. In Friedenszeiten sei ein derartiger Ausfall ja zu verschmerzen, weil wir durch Einfuhr den Abmangel ohne weiteres decken können; in Kriegszeiten dagegen, wo die Zufuhr von außen größtenteils abgeschnitten, erhalte er eine ganz andere Bedeutung, ja er könne von entscheidender Wirkung sein. Der Verfasser führt weiter aus:

Wir waren bisher zu sehr geneigt, die Ausfälle durch Insektenschäden als Nachteile hinzunehmen, gegen die sich wenig ausrichten läßt, so wenig etwa, wie gegen klimatische Schädigungen. Dieser Standpunkt ist aber sehr rückständig und durch nichts begründet, ja durch die Erfahrungen anderer Nationen als irrtümlich erwiesen. Der deutsche Bauer findet es selbstverständlich, wenn 50 Prozent seiner Äpfel wurmstichig sind und unreif vom Baume fallen, während die Bekämpfungserfolge in Amerika gezeigt haben, daß man durch rechtzeitiges und sachgemäßes Eingreifen die Wurmstichigkeit stark zurückdrängen kann. Und wenn wir die Verluste nur auf die Hälfte herabdrücken könnten, so bedeutete dies für ganz Deutschland schon eine ganz gewaltige Vermehrung der Obsternte. Ähnlich verhält es sich mit dem Getreide- und Gemüsebau. Würden wir die Gesamtverluste der Landwirtschaft durch eine richtige Organisation der Schädlingsbekämpfung nur um 20 Prozent herabmindern können, so käme dies einer Vermehrung der Produkte im Werte von etwa 20 Millionen Mark gleich.

Der Artikel bedauert sodann, daß man seither die Bekämpfung der landwirtschaftlichen Schädlinge den Landwirten, Botanikern, Chemikern u. s. w. überlassen habe, und hofft, daß wir der wirtschaftlich wie kulturell so überaus wichtigen Wissenschaft der angewandten Entomologie, die bisher in Deutschland kaum dem Namen nach bekannt war, und der nur ganz spärliche Arbeitsstätten und Arbeitsgelegenheiten geboten waren, zu ihrem Rechte verhelfen und ihr den Rang einräumen, der ihr gebührt und der ihr in anderen Ländern (Amerika an der Spitze) schon längst eingeräumt ist. Diese habe die Aufgabe, nach Mitteln zu forschen, durch welche einerseits der Schaden, der dem Menschen durch die Insekten zugefügt wird, möglichst herabgemindert, und andererseits der Nutzen, der aus der Erzeugung gewisser Insektenerzeugnisse erwächst, möglichst gesteigert werden kann. Der Schaden der Insekten mache sich hauptsächlich in einer Verminderung der Nahrungsmittel- und Holzproduktion und sodann in einer direkten Belästigung und Gesundheitsschädigung des Menschen selbst und seiner Haustiere fühlbar; der Nutzen beziehe sich bei uns in Deutschland hauptsächlich auf die Erzeugung von Honig. — Ihre Bedeutung auch für unsere Kriegslage ist klar aufgedeckt.

Zum größten Teil abgeschnitten von der Zufuhr von außen, sind wir heute bezüglich der Lebensmittelerzeugung auf unsere eigene Produktion angewiesen. Da wir bisher eine große Einfuhr in den wichtigsten Lebensmitteln hatten, so sind wir genötigt, nach anderen Wegen zu suchen, den Bedarf unserer Bevölkerung zu decken. Die Hauptwege, auf denen dies zu erreichen ist und die wir gegenwärtig auch betreten, sind: erstens vermehrte Erzeugung der unbedingt nötigen Nahrungsstoffe durch intensivste Ausnutzung aller zur Verfügung stehenden Anbauflächen unter Zurückdrängung der Erzeugung aller nicht unbedingt notwendigen Produkte (z. B. vermehrter Getreide- und Kartoffelbau an Stelle von Zuckerrüben), und zweitens größere Sparsamkeit im Haushalt. Die beiden hier angedeuteten Wege haben freilich ihre natürlichen Grenzen, die aber,

Digitized by Google

— dies sei ausdrücklich betont — auch mit den staatlicherseits bereits eingeleiteten und in Aussicht genommenen Maßregeln noch lange nicht erreicht sind.

Neben diesen beiden Hauptwegen gibt es noch ein drittes Mittel, die Erzeugung der Nahrungsmittel zu erhöhen und damit beizutragen, dieselbe mit dem Bedarf in Einklang zu bringen. Leider aber haben wir dieses Mittel in Friedenszeiten stark vernachlässigt, und so ist es — eine längere Dauer des Krieges vorausgesetzt — nicht unmöglich, daß diese Versäumnis unser Volk noch zu verspüren bekommt. Der fragliche Weg besteht darin, die Ausfälle, die unsere Getreide-, Gemüse-, Kartoffel-, Obst-Erzeugung ꝛc. durch die zerstörende Tätigkeit schädlicher Insekten erleidet, durch eine wirksame Bekämpfung der Schädlinge herabzudrücken. — Mögen auch unsere Vereinsmitglieder diese Mahnungen wohl beherzigen! F.

Gegen die Sperlings- und Krähenplage

veröffentlicht Forstmeister Dr. Schinzinger einen Artikel im Württ. Wochenblatt für Landwirtschaft, worin im Interesse des heimischen Pflanzenbaues eine unverzügliche, gemeinsame, und planmäßige Bekämpfung der Schwärme dieser beiden Vogelarten verlangt wird.

Den Sperling, der sich heute zum lästigsten, vielfach noch bedeutend unterschätzten Feind unserer nützlichen Vogelwelt wie unserer Landwirtschaft entwickelt hat, durch Abschießen zu bekämpfen, lohnt sich nur zur Winterszeit, wo sie, auf einem schneefreien, mit Futter bestreuten Platz zusammengelockt, oft massenweise mit einem Schuß erlegt werden können. Das Ausnehmen der Sperlingsnester verspricht nur dauernden Erfolg, wenn man dabei auch des brütenden Weibchens habhaft wird. Neuerdings bedient man sich mit gutem Erfolg der künstlichen Sperlingsnester, d. h. blumentopfähnlicher Tongefäße, die man an den Wirtschaftsgebäuden, gegen Regen geschützt, aufhängt, unter Beigabe von etwas Nistmaterial, die offene Seite gegen die Wand, das Flugloch nach vorn. Solche werden geliefert von der Tonwarenfabrik Segerhall bei Neuwedell, Bez. Frankfurt a. O., um 5.50 Mk. das Dutzend. Man kann diese Spatzenfallen auch selbst aus einem mittelgroßen Blumentopf herstellen, dessen Wasserloch man mit einer Holzraspel bis auf 30 mm erweitert und am oberen Rand einen Drahtring mit einer Schlinge anbringt und das Ding mit der großen Oeffnung gegen die Wand aufhängt. Hat das Sperlingspaar die Villa bezogen, so wartet man noch einige Tage, bis das Weibchen fest auf den Eiern sitzt. Dann stülpt man in stiller Nacht ein Schmetterlingsnetz über das Fangnest, drückt dem hineinfahrenden Weibchen den Kopf ein, hebt den Topf ab und vernichtet die Eier. Diese Exekution wiederholt man, sobald sich ein zweites brutlüsternes Weibchen zeigt. Dieses Verfahren, das in Hohenheim angewendet wird, muß bei allgemeiner Aufnahme mit ziemlicher Sicherheit der Sperlingsplage ein Ende machen.

Die Saatkrähe, bei uns Rabe genannt, stiftet bei massenhaftem Auftreten durch Verzehren der Getreide- und Hülsenfrüchteeinsaat, Verwüsten der Erbsenschläge u. dergl. trotz der Insektenvertilgung solchen Schaden, daß Maßregeln zu ihrer starken Verminderung geboten sind. Das radikalste Mittel ist hier Gift, und zwar das aus Phosphor hergestellte Mittel „Krähentod". Man legt dieses Präparat bei Frost und schneebedecktem Boden auf die Dunghaufen im Felde, wo die Krähen sich sammeln. Bei frost- und schneefreiem Wetter wird es weniger gern genommen. In solchen Fällen bleibt nichts übrig als das Zerstören der Nester und Vernichtung der Brut. Für den Einzelabschuß durch Jagdbesitzer, das Forst-, Jagd- und Feldschutzpersonal wären Schuß- und Fangprämien auszusetzen. Schließlich wird erwähnt, daß Sperling wie Krähe einen schmackhaften Braten abgeben.

Glücklicherweise sind beide Arten von Vögeln leicht kenntlich und auch allgemein bekannt, so daß Verwechslungen ausgeschlossen sind. Denn daß die anderen Vogelarten, die Insekten- und

Digitized by Google

Raupenvertilger, die gerade auch in der Kriegszeit wichtige Aufgaben zu erfüllen haben, besondere Schonung und Pflege beanspruchen können, braucht wohl nicht ausdrücklich eingeschärft zu werden. —

In Stuttgart sind, vor etwa 18 Jahren, Stadtverwaltung und Kgl. Bau- und Gartendirektion gleichzeitig und mit Erfolg vorgegangen in der Bekämpfung der Raben durch Abschießen. Jetzt nehmen diese Schädlinge wieder sehr überhand, und ein gleiches Vorgehen wie damals, erscheint sehr notwendig. Auch im Lande ist die Bekämpfung dieser Vögel durch obrigkeitliche Verfügung dringend notwendig. Sehr zu begrüßen ist auch die Mahnung des Herrn Dr. Schinzinger, gegen die Spatzen vorzugehen. F.

Die Aufgaben, die uns durch die Kriegslage im Obst- und Gartenbau erwachsen.

Vortrag von Vereinssekretär Schaal auf der Generalversammlung 1915.

Die Kriegslage hat auch uns Obstbautreibende aus dem gewohnten Gleise geworfen. Für die Einbringung und vorteilhafte Verwertung unserer vorjährigen guten Ernte waren bereits überall die Vorbereitungen getroffen. Wie rührig die Orts- und Bezirksvereine des ganzen Landes waren, beweist am besten der Umstand, daß ich im ersten Halbjahr 1914 an 32 Orten zu Vorträgen und Demonstrationen verlangt wurde. Zahlreiche Obstausstellungen waren geplant und viele Verbindungen für den Versand von Tafelobst nach auswärts angeknüpft.

Der Mobilmachungsbefehl vom 1. August hat, besonders weil er uns so überraschend traf, manche Vorsätze über den Haufen geworfen. Der Krieg hat viele unserer tüchtigsten Kräfte weggenommen, manchen hoffnungsvollen Obstzüchter seinem friedlichen Beruf entzogen. Nicht nur der Abschied von Weib und Kind, Vater und Mutter, Haus und Hof, ist den mit frohem Kampfesmut und glühender Begeisterung Hinausziehenden schwer geworden; so mancher hat auch mit einem letzten Abschiedsblick seine ihm lieb gewordenen Bäume umfaßt. Klingt doch aus allen Feldpostbriefen, die bei uns eingetroffen sind, die Sehnsucht nach den herrlichen, vom Kriegsgetümmel bisher glücklich verschont gebliebenen Obstgärten der schwäbischen Heimat heraus!

Der Eine und Andere unserer Freunde und Kollegen kehrt nicht mehr wieder. Er hat den Heldentod fürs Vaterland erlitten; er ruht in fremder Erde, vielleicht inmitten zerschossener und zerstörter fremder Obstanlagen. Andere werden verstümmelt zurückkehren — ich denke hier besonders an die Baumwarte, denen es später recht schwer fallen wird, ihr ohnehin bescheidenes Fortkommen weiter im Beruf zu finden.

Die Uebrigen — hoffen wir: der größte Teil unserer ausmarschierten Obstbaufreunde — kehren nach erkämpftem ehrenvollen Frieden heil und gesund zu uns zurück. Sie haben unsere heimischen Fluren vor Verwüstung durch den Feind bewahrt. Ihnen und dem Andenken der Gefallenen sind wir, die wir nicht die Ehre hatten, uns mit dem Feind messen zu dürfen, verpflichtet, alles, was wir leisten konnten in einer Weise zu tun, daß die Heimkehrenden erkennen müssen: unsere Brüder und Freunde sind es wert, daß wir für sie gekämpft und geblutet haben. Die Aufgaben im Obstbaubetrieb, die uns aus dieser Pflicht erwachsen und den Anteil, den der Obstbau an der Volksernährung im Allgemeinen, speziell während der Kriegszeit hat, näher zu kennzeichnen, ist mir durch das heutige Thema nahegelegt.

Ich beginne mit der Baumpflege. Ich kann mich hiebei auf die seit vielen Jahren durch Wort und Schrift ergangenen, leider so selten befolgten Anweisungen berufen. Selbst wenn in der Kriegszeit die Arbeitskräfte auch rar sind, sollten doch die notwendigsten Arbeiten: Auslichten, Reinigen, nicht vernachlässigt werden. Erst recht nicht, weil von geordneter Baumpflege in erheblichem Umfang der diesjährige Ernteausfall abhängig ist. Niemand weiß, wie lange der Krieg dauert, es ist deshalb jeder Gewinn an Menge und Qualität unseres Obstes von Wert, den wir durch

Digitized by Google

sachgemäße Behandlung der Bäume erzielen können. Richtig gelichtete Bäume geben, weil Luft und Sonne Zutritt auch ins Innere der Bäume finden, mehr und vollkommenere, gesundere Früchte. Die Vegetation ist allerdings jetzt so lebhaft, daß wir beim Arbeiten in den Baumkronen, besonders bei Birnen, die größte Vorsicht walten lassen müssen. Reinigen läßt sich jeder Baum noch, auslichten ist nur in kälteren Landstrichen zu empfehlen und auch dort muß diese Arbeit aufs Notwendigste beschränkt bleiben.

Düngung, Bewässerung, wo es nottut, dürfte auf keinen Fall unterlassen werden. Warum, brauche ich hier wohl nicht zu begründen. Bei Trockenheit und nach der Blüte der Obstbäume wirkt eine gründliche Bewässerung außerordentlich günstig auf den Fruchtansatz. Große Gewichtsmengen im Ernteertrag gewinnen wir bei vollbehangenen Bäumen durch ein- oder mehrmalige kräftige Bewässerung im Juli während des Anschwellens der Früchte. Gleichzeitig sichern wir uns mit diesem Vorgehen auch eine reiche Blütenknospenbildung fürs nächste Jahr. Durch Beigabe von Gülle und Latrine wird diese Wirkung noch erhöht.

Für die Frühjahrsdüngung ist es noch nicht zu spät. Wenn auch Kali und Phosphordüngemittel richtiger im Winter gegeben werden sollten, so haben wir diese Grundstoffe in aufgelöster, schnellwirkender Form in der Gülle. Stickstoff soll ohnehin, um eine volle Ausnützung zu erreichen, kurz vor Beginn der Vegetation gegeben werden. Stallmist wird bei allen jungen Bäumen auf den Baumscheiben, die über Winter durchgefroren sind, vorteilhaft wirken; die Baumgrube wird dadurch lange feucht gehalten. Wenn es auch im allgemeinen zur Aufbringung von Stallmist jetzt zu spät ist, so kommt derselbe auf offenem Land doch noch für die Obstbäume rechtzeitig zur Wirkung. An Kalk, besonders für Steinobstpflanzungen und an Holzasche, die einige Prozente Kali enthält, wird es nicht fehlen. Dagegen sind die Handelsdüngemittel nicht in gewohnter Weise zur Verfügung. Die Zufuhr von Chilesalpeter ist unterbunden. Die vorhandenen Mengen sind schon seit Kriegsbeginn mit Beschlag belegt. In Ammoniaksuperphosphat sind ebenfalls keine nennenswerten Vorräte im Handel. Dagegen ist Peruguano mit einem Gehalt von 5 % Stickstoff, 11 % Phosphorsäure und 2 % Kali anscheinend noch in genügenden Mengen zu bekommen. Nimmt man hiervon pro Ar etwa 10 Pfund und wegen des zu geringen Kaligehalts noch 3—4 Pfund 40 %iges Kalisalz dazu, beides getrennt oder zusammen ausgestreut, dann kommen wir für dieses Jahr zurecht, besonders wenn wir ab und zu mit verdünnter Jauche oder Latrine nachhelfen. Für kleinere Parzellen sind noch Düngermischungen, zusammengestellt aus Ammoniak-Superphosphat und Kali, in passender Zusammensetzung vorrätig. Der Preis für sämtliche Handelsdünger ist zwar gegen früher etwas erhöht, auch sind die Säcke erheblich teurer. Doch darf das Geld, das man in diesem Jahr für Düngung ausgibt, keine Rolle spielen. Was wir heuer nötig brauchen, ob Krieg oder Frieden, sind reiche Ernten und die Werterhöhung der Ernten ist ungleich höher als der Aufwand für Düngung. Hier kann sich der Großgrundbesitzer, wie der kleine Gartenbesitzer volkswirtschaftlich und vaterlandsliebend betätigen.

Ich glaube annehmen zu dürfen, daß die Behörden in diesem Jahr die bestehenden gesetzlichen Verfügungen über Anwendung der Düngemittel in den Städten sehr milde handhaben werden, ebenso auch die gesetzlichen Bestimmungen über die Sonntagsruhe, Gartenarbeit betreffend*), die schon in Friedenszeiten oft Mißvergnügen erregt haben.

Ueber die Bodenpflege haben wir schon im Januar-Heft des „Obstbau" eine Mahnung ergehen lassen; hoffen wir mit Erfolg. Man geht allerdings bis heute noch immer an Zwergobst- und Beerenanlagen vorbei, die noch im Unkraut vom vorigen Jahr stehen. Wer erst jetzt sein Land gräbt, hat lange nicht die Erträge zu erwarten, wie der sorgsame Gartenbesitzer, der sein Land vor dem Frost umgegraben hat. Gut durchgefroren ist gleichwertig mit Düngung. Dieser Satz bewahrheitet sich bei allen Unterkulturen. Auch bei den Obstbäumen und Beerensträuchern

*) Siehe unter „Kleine Mitteilungen" S. 68.

Digitized by Google

wird sich in kurzer Zeit der Unterschied recht bemerkbar machen. Der frischgegrabene Boden trocknet viel schneller aus, als der vor Winter umgegrabene. Wie schnell werden Ungeziefer und Unkraut Herr über Gemüsepflanzen, die in undurchfrorenen Boden gesetzt sind. Ueberdecken des Bodens mit Torfmull ist in diesem Fall das beste Aushilfsmittel. Für die Sommerbearbeitung haben wir bei Mangel an Handarbeitskräften die Planet-Geräte, mit denen große Strecken Baumschule, Obst- und Gemüseland in sehr kurzer Zeit gelockert und von Unkraut rein gemacht werden können. Wo dem Einzelnen die Beschaffungskosten zu hoch sind, sollte gemeinschaftliche Anschaffung eintreten.

Ueber die Schädlingsbekämpfung kann ich mich hier nicht weiter verbreiten. Unser „Württ. Obstbuch" gibt hierüber erschöpfenden Aufschluß, ich nehme nur Bezug auf die durch die Kriegslage geschaffenen besonderen Verhältnisse. Keinesfalls darf die Bekämpfung aber in diesem Jahr vernachlässigt werden; ich möchte sogar wünschen, daß, wenn auch nur ausnahmsweise, beim verheerenden Auftreten von Raupen, Maikäfer oder Blutläusen, besondere gesetzliche Maßnahmen ergriffen würden. Denken wir daran, welche Ernteverluste im vorigen Jahr durch das starke Auftreten des Frostnachtspanners und des Schmalbauch-Rüsselkäfers in einzelnen Gegenden eingetreten sind. Leimringe sind ja wohl im Herbst angelegt worden, aber nicht überall. Man sieht sie in vielen Zwergobstgärten, wo nie der Frostnachtspanner aufgetreten ist, man vermißt sie aber nur zu oft in den großen Baumgärten, die uns die Massenerträge liefern sollen. Sollte nun in diesem Frühjahr ein ähnliches Auftreten des Frostnachtspanners wieder bemerkt werden, so müßte unverzüglich mit einem sicher wirksamen und zugleich sehr billigen Mittel, z. B. mit Uraniagrün dagegen vorgegangen werden. Das Mittel hat im Vorjahr infolge unrichtiger Anwendung auch einige Schäden verursacht; es sind aber nach einwandsfreien Proben in seiner heutigen Zusammensetzung keine Verbrennungen der Blätter mehr zu befürchten, ebensowenig Vergiftung der Unterkulturen. Die neueste Mischung lautet: 60—70 Gramm Uraniagrün, 500 Gramm gelöschten Kalk auf 100 Liter Wasser. Nötig ist ein fortwährendes Bewegen der Spritze während der Arbeit, damit kein Bodensatz entsteht oder Anschaffung einer Holder'schen Uraniaspritze mit Rührwerk. Versuche gegen Maikäfer sollten mit diesem Mittel möglichst frühzeitig von den Pflanzenschutzstationen vorgenommen werden. Gegen die Blutlausplage sind wir im vorigen Jahr mit Erfolg mit der Petroleum-Emulsion vorgegangen, ein Mittel das die Blutlaus so wenig vertilgt, wie jedes andere, das aber bei großer Billigkeit und schneller Arbeit der starken Vermehrung dieses Schädlings im Sommer Einhalt tut. In diesem Jahr gibt es für solche Zwecke kein Petroleum; aber wir haben im wasserlöslichen Obstbaum-Karbolineum ein vorbeugendes Mittel. Stark verseuchte Apfelanlagen werden jetzt mit einer 15%igen Mischung durchgespritzt, unter Umgehung aller etwa dazwischen stehenden Steinobstbäume; einzelne Kolonien an Stämmen und Aesten werden mit dem Pinsel behandelt. Zeigt sich nach der Belaubung der Bäume dann noch der bekannte weiße Flaum, so hilft kräftiges Abspritzen mit Leitungswasser und Bepinseln mit Brennspiritus halb mit Wasser verdünnt. Gegen das Fusikladium können wir nach Beschlagnahme des vorhandenen Kupfervorrats für die Heeresverwaltung nicht mit der gewohnten Kupferkalkbrühe vorgehen. Tenax ist noch in geringen Mengen und bei kleinem Preisaufschlag zu bekommen, Mischung wie Kupferkalkbrühe. Von Heufelder Kupfersoda sind auch noch Vorräte vorhanden; eine 1%ige Spritzung hievon wird bei belaubten Bäumen keine Verbrennungen verursachen. Die Schwefelkalkbrühe ist gegen Fusikladium noch zu wenig erprobt, sie dürfte sich aber heuer als Ersatz für Kupferkalkbrühe einführen. Ein neueres Kupfermittel in Form von basischem Kupfersulphat kommt jetzt unter dem Namen „Bordola"-Pasta in den Handel (per kg 50 Pfg.). Die Lösung ist doppelt so stark als bei Kupfervitriol zu nehmen. Hievon sind große Mengen vorhanden. Es wird sich vor allem darum handeln, durch gute Baum- und Bodenpflege diesem gefährlichen Schädiger unserer Früchte und Bäume den Nährboden zu entziehen.

Ich möchte Ihre Aufmerksamkeit auch noch auf das in letzter Zeit bedenkliche Ueberhandnehmen der Wühlmaus richten. Die Bekämpfungsmittel sind in unserem Obstbuch angegeben, auch im

Digitized by Google

Februarheft des „Obstbau“ ausführlich behandelt; nötig ist aber jetzt im Frühjahr, bei der Bodenbestellung größte Aufmerksamkeit auf das Vorhandensein dieses unheimlichen gefährlichen Gastes zu richten.

Wo Borken- und Splintkäfer bemerkt werden, ist für sofortige Entfernung der Brutstätten dieser Schädlinge zu sorgen, neuem Befall wird durch Kalk- und Karbolineum-Anstrich der Stämme vorgebeugt.

Ich komme nun zu den weiteren Arbeiten im Obstgarten. Daß alle jungen Bäume dem regelmäßigen Schnitt auch bei Kriegszeiten unterworfen bleiben müssen ist selbstverständlich. Etwas schwierig wird sich die Sache dort gestalten, wo Besitzer oder Pfleger im Feld stehen. Hier müssen wir, die zu Hause Gebliebenen, helfend eingreifen. In allererster Linie tritt diese Pflicht an die Obstbauvereine heran; sie müssen Mittel und Wege finden, um vorkommenden Notständen abzuhelfen. Die Kollegialität der Baumwarte kann sich hier zum ersten Mal praktisch bewähren in dieser ernsten Zeit. Wer für die ausmarschierten Krieger einspringt, daß während deren Abwesenheit ihr Besitzstand an Bäumen oder ihr Arbeitsgebiet gut besorgt wird, der hat ein wertvolles Stück Kriegshilfe geleistet und der Dank der Heimkehrenden wird ihm ein schöner Lohn sein.

Alle im Frühjahr oder vor 2 Jahren umgepfropften Bäume müssen gleich den jungen, ihren Rückschnitt und sachgemäße Behandlung haben. Dagegen möchte ich dafür eintreten, daß in diesem Jahr nicht viele tragbare Bäume umgepfropft werden; jede Frucht, selbst wenn sie uns pomologisch auch nicht ganz befriedigt, ist unter Umständen diesen Herbst wertvoll. Diese Arbeit kann bei tragbaren Bäumen ganz gut um 1 Jahr verschoben werden; ihrer Ausführung bei jungen, noch nicht tragbaren oder bei älteren Bäumen ohne Blütenknospen steht natürlich nichts im Wege.

Beim Auswerfen von alten Bäumen ist zu unterscheiden zwischen Baumruinen, die Ungeziefer herbergen sind und solchen, die aus anderen Gründen wegfallen sollen. Bei den letzteren sollte man sehr duldsam sein, gegen die ersteren müßte man noch strenger als sonst vorgehen, im Interesse des Ertrags der stehenbleibenden. Die Gründe, die uns veranlassen sollen, im Kriegsjahr Neupflanzungen zu machen, habe ich schon in einem Aufsatz im Januar-Heft des „Obstbau“ klargelegt.

Wo irgend möglich müßten zum Andenken an diese große Zeit Neupflanzungen entstehen. Das Material ist schön und billig zu haben, der Wert guter Obstanlagen ist uns wohl nie so sehr, als gerade in gegenwärtiger Zeit zum Bewußtsein gekommen. Deckung des eigenen Bedarfs unabhängig vom Ausland! Deutsches Obst für den deutschen Markt! Das sind wohl vielgebrauchte, aber nichtsdestoweniger wahre und beherzigenswerte Worte. Nur hüten wir uns vor einer überhasteten planlosen Obstbaumvermehrung, wie sie leider von einzelnen Uebereifrigen augenblicklich angestrebt wird. Wenn wir heute einen Bepflanzungsplan machen, so muß er in allen Teilen wohldurchdacht wie unser Kriegsplan sein, nur dann ist auf dauernden Erfolg zu hoffen. Meine Herren! Stellen Sie sich die Freude eines heimkehrenden jungen Kriegers vor, dessen Vater oder Bruder ihm während seiner Abwesenheit einen jungen Baumgarten mit erstklassigen Bäumen in zuverlässigen Sorten, richtiger Entfernung, mit einem Wort sachgemäß angelegt hat! Durch solche Handlungen wird die Liebe zum Obstbaum auf Kind und Kindskinder übertragen, selbst wenn es sich nur um ein einzelnes „Weltkriegsbäumchen“ handeln sollte.

Wenn ich nunmehr der Obstverwertung mich zuwende, so veranlassen mich hiezu die Erfahrungen des vergangenen Herbstes. „Haushalten mit allen Nahrungsmitteln“, so lautete die Losung, die für die ganze Bevölkerung nach Kriegsausbruch ausgegeben wurde. Haben wir im vergangenen Herbst mit unserem Obstsegen haushgehalten? Ja und Nein. Ja, insofern wir an allen größeren Plätzen, die inmitten obstreicher Fluren lagen, große Mengen Obst sammelten und dieselben unter Beihilfe hilfsbereiter Frauen und Mädchen zu Dauerwaren umarbeiteten. Ja, auch insofern, als wir unseren leider so zahlreichen Verwundeten das frische Obst als Labsal reichten. Mit demjenigen Obst dagegen, das dem Handel zugeführt wurde, mit dem Obst, das für den

Digitized by Google

Winterbedarf in unsere Keller wanderte, haben wir nicht Haus gehalten. Schon vom September an ist durch unsere Zentralvermittlungsstelle immer wieder darauf hingewiesen worden, alles geringwertige dem Mostobsthandel zuzuführen, alles einigermaßen Haltbare und Gute dagegen mit größter Sorgfalt zu ernten, nicht im Herbst zu verschleudern, sondern bis zum Frühjahr aufzubewahren, da die Preise und die Nachfrage wegen Mangels ausländischer Zufuhr dann wesentlich besser sein würden. Jeder, der einigermaßen mit dem Obsthandel vertraut ist, konnte sich das alles selbst sagen. Wir hatten die moralische Pflicht, so viel wie möglich ins Frühjahr herüber zu retten. Hiergegen ist sehr gesündigt worden und ich erwähne diesen Punkt ganz besonders, damit das Vorkommnis sich in diesem Jahr nicht wiederholt und damit wir uns auch für alle Zukunft die Lehre daraus ziehen. In allen früheren Jahren wurde von unserer Zentralvermittlungsstelle jedem Anfragenden der Rat gegeben, sein Tafelobst möglichst vor Winter abzusetzen. In normalen Zeiten ist dies auch das einzige Richtige, weil die eventuellen höheren Preise uns kaum für die Lagerverluste entschädigen können und weil mit Januar durch die Einfuhr der Orangen und der ausländischen Aepfel unserem einheimischen Obst starke Konkurrenz geboten wird. In diesem Jahr war keine fremde Einfuhr zu erwarten, die Lebensmittel mußten bei längerer Kriegsdauer im Preis steigen, also auch die Aepfel. Vor allem aber brauchten wir jede haltbare Frucht für die Zeit, wo uns der Apfelkorb höher gehängt werden würde. Diese Zeit ist nun herangekommen, aber von unseren Aepfeln ist nichts mehr da. Die Nachfrage steigt von Tag zu Tag, die Preise ebenso; es kommen höchstens noch einzelne Waggons Schweizeräpfel, harte, aber wenig aromatische Früchte, herein. Boskoop, Baumanns und andere haltbare Renetten sind schon im September und Oktober verkauft worden. Unmengen von Aepfeln sind bei den Händlern, die auf Spekulation gekauft hatten und bei Privaten in den Kellern gefault, weil sie nicht sorgfältig geerntet und versandt waren. Viele Sendungen Aepfel und Kartoffeln sind während des Frostes transportiert worden, ein großer Teil davon faulte und ging somit der Volksernährung verloren. Das durfte nicht kommen! Was bisher alle Belehrung nicht zu erreichen vermocht hat, das wird uns wohl dieser Krieg beibringen. Ich glaube bestimmt, daß wir uns in Zukunft mit der Obstverwertung enger aneinander anschließen, die erhaltenen Lehren über richtiges Ernten und Versenden besser befolgen und uns nicht noch mehr durch den Zwischenhandel bevormunden lassen werden. Wir müssen mit guten und schlechten Obstjahren rechnen und den Ueberfluß des einen Jahres durch Konservierung für das nächste bereit halten. Ich habe hier sowohl das Einmachen und Dörren von Früchten, als auch die Saft- und Mostbereitung im Auge. Wenn wir wenigstens einen Notfonds für das kommende Jahr festgelegt haben, so liefert uns ein Mißjahr niemals der Zufuhr vom Ausland ganz und gar aus.

Wir haben so viele haltbare Winterſorten, die, wenn sie vorsichtig geerntet und sortiert und zweckmäßig gelagert sind, unseren Bedarf übers Frühjahr decken können, besonders wenn sie in großen Posten dem reellen Handel zugeführt werden. Damit ist die eine der aufgestellten Forderungen erfüllt, uns mehr und mehr unabhängig vom Ausland zu machen. Sollte wider Erwarten der Krieg zur Zeit der Obsternte noch nicht beendet sein, so wissen wir jetzt, was wir zu tun haben. Unsere Aufgaben würden dann allerdings um vieles schwieriger und ernster sein. Selbst nach erfolgtem Friedensschluß wird die Zufuhr von Lebens- und Futtermitteln nicht ohne weiteres in der früheren Weise einsetzen können, einesteils weil die meisten bisherigen kaufmännischen Verbindungen mit dem Ausland zerrissen sind, anderenteils weil die überseeische Verfrachtung infolge der zahlreichen Schiffsverluste nicht so bald wieder in früherem Umfang aufgenommen werden kann.

Es wäre dringend wünschenswert, wenn wir geeignete Mittel an der Hand hätten, um unsere blühenden Obstbäume vor den gefährlichen Spätfrösten zu schützen und uns dadurch gute Ernten zu sichern. Leider sind wir hierin im Großen noch völlig machtlos, da die bekannten Räuchermittel zu teuer und zu unwirksam sind. Doch was im Kleinen, an Spalierbäumen z. B., zu schützen möglich ist, wollen wir nicht versäumen.

Digitized by Google

Ein in diesem Jahr äußerst wichtiger Punkt ist für uns Obstzüchter die Unterkultur. Wo es irgend angängig ist, sollte zwischen den Obstbäumen kein freies Stück brach liegen bleiben. Der Anbau von Gemüse ist von den staatlichen Herren Sachverständigen an allen bedeutenden Plätzen des Landes in einer Weise behandelt worden, daß hier kaum mehr Fragen offen bleiben. Ich beschränke mich deshalb heute auf den Unterbau landwirtschaftlicher Kulturgewächse.

In Betracht kommen die Getreidearten, Futtergewächse, Kartoffeln und Hülsenfrüchte. Die größten Obsternten erzielt man, wie aus vielen Beispielen ersichtlich ist, dort, wo die Bäume weit gepflanzt sind und das Land alljährlich umgeackert wird. Viele junge Obstanlagen sind vielleicht schon wegen Arbeitsvereinfachung mit Gras eingesät, die noch jahrelang gute Erträge aus Unterkulturen bringen könnten. Auch darauf haben wir in unserem Aufruf im Januarheft Bezug genommen und dazu aufgefordert, solche Stücke umzupflügen und sie mit Getreide zu besäen oder mit Kartoffeln zu bepflanzen. Es wäre dies viel richtiger als in vielleicht wohlgemeinter Absicht nach Nutzbarmachung von Turn- und Spielplätzen zu rufen. Hier haben wir meist unaufgeschlossenen, wahllos aufgeschütteten, jahrelang niedergetretenen Boden, der uns im besten Fall die Aussaat einbringen kann, während die Kosten der Bestellung unverhältnismäßig hohe sind. In unseren jungen Obstanlagen haben wir sehr oft jahrelang kultiviertes, in guter Dungkraft stehendes Gelände vor uns. Dem Anbau von Getreide und Futtermitteln steht auf solchen Stücken, genügende Besonnung vorausgesetzt, nichts im Wege, falls sie rechtzeitig umgebrochen wurden. Die Beschaffung des Saatgutes stößt nicht annähernd auf die Schwierigkeiten wie beim Anbau von Kartoffeln und Hülsenfrüchten, selbst wenn höhere Preise als gewöhnlich bezahlt werden müssen. Jedenfalls ist nicht anzunehmen, daß die für die Aussaat notwendigen Getreidemengen nicht freigegeben werden sollten. Schwieriger schon gestaltet sich die Beschaffung des Saatgutes bei Kartoffeln. Alle Fach- und Tageszeitungen stehen voll mit Aufrufen „Pflanzet Frühkartoffeln", aber man vergißt uns zu sagen, woher wir das Saatgut nehmen sollen. Wer bisher Kartoffeln baute, der hat wohl meist eigenes Saatgut; es handelt sich aber darum, demjenigen solches zu verschaffen, der bisher keine gebaut hat. (Redner legte den derzeitigen Stand des Kartoffelmarktes auseinander.)

Man soll sich wohl überlegen, auf nicht einwandsfreiem Kulturboden Saatkartoffeln auszulegen, die jetzt im Zentner zu 12—14 Mk. angeboten werden. Verteilen wir die besten Frühkartoffeln auf das geeignetste, sichere Erträge verbürgende Land und begnügen wir uns, für zweifelhaftes Land mit gewöhnlichen Speisekartoffeln; eine oder 2 Wochen frühere Ernte ist unwesentlicher, als die Verschleuderung von teurem Saatgut. Ich möchte gerade hier einem einheitlichen zielbewußten praktischen Vorgehen das Wort reden und dringend wünschen, daß der Landwirtschaft rechtzeitig die nötigen Hilfskräfte zum Kartoffelsetzen, -hacken und -häufeln aus der Stadt oder den oberen Schulklassen zur Verfügung gestellt würden. Die Vereinstätigkeit kann hier sehr wirksam einsetzen. Sehr schlimm steht es mit der Beschaffung von Saatgut in Hülsenfrüchten, gerade derjenigen Unterkultur, die für uns die einfachste und den Obstbäumen zuträglichste wäre. Bohnen und Brockelerbsen werden wir in den Gemüsegärten wohl genügend heranziehen. Zu beachten wäre hierbei nur, daß sich jeder sobald wie möglich die nötige Aussaatmenge verschaffte, denn die Vorräte sind bedenklich knapp. Die beste Erbse für Großkultur, die Viktoriaerbse, gedeiht recht gut auf frisch umgebrochenem Grasland, eine gute Ernte dieser Erbsen würde uns für den nächsten Winter eine wertvolle Bereicherung an Nahrungsmitteln bedeuten. Wo irgend möglich sollten zwischen jungen Hochstammpflanzungen solche Erbsenaussaaten gemacht werden, besonders auch deshalb, weil bei etwaiger Ueberproduktion kein erhebliches Sinken der Preise, wie beim Gemüse zu befürchten ist. Das Saatgut dieser Sorte kostet augenblicklich etwa 105 Mk. für den Zentner. Aussaat (breitwürfig), Pflege und Ernte sind denkbar einfach.

Stangenbohnen sind in den Obstanlagen nicht angebracht, dagegen können mit Buschbohnen besonders in Zwergobstanlagen reiche und wertvolle Ernten erzielt werden; reichtragende Sorten

Digitized by Google

mit straffem Wuchs haben sich am besten bewährt. So Hinrichs Riesen z. B. Der Buchweizen hat sich anscheinend in Württemberg nicht eingebürgert, die Abnehmer von Buchweizenmehl sind meist Ausländer, aus Südrußland und dem südlichen Oesterreich, wo diese Getreideart auf großen Flächen als Nachfrucht nach Winterroggen angebaut wird. Das Mehl dieser Fruchtart ist sehr vielseitig verwendbar und wohl der beste Ersatz für Brotmehl. Sein Gehalt ist etwa 75% Kohlenhydrate und 8% Stickstoffsubstanz. Leider ist auch hiervon weder Saatgut noch Mehl in größeren Mengen zu bekommen. Kohl und Salatarten kommen nur in den wenigsten Fällen, jedenfalls nur bei allerbesten Böden für Unterkultur in Obstanlagen in Betracht, auf geringeren Böden, die nicht in hoher Dungkraft und dauernder guter Kultur stehen, wird man nur Mißerfolge haben. Dagegen sind Mohrrüben, Kohlrüben und Brachrüben nicht so anspruchsvoll. Samen und Pflanzen hiervon sind leicht und billig zu bekommen, die Bestellung ist einfach, die spätere Pflege leicht zu bewältigen.

Für kleinere Obst- und zugleich Gemüsegärten wäre noch anzuführen, daß jedes frei gewordene Stück Land sofort wieder mit einer anderen Gemüseart angepflanzt werden sollte. Stetige Fruchtfolge das ganze Jahr hindurch, wo irgend Pflanzen von kurzer Vegetationszeit gebaut werden! Mit Nachhilfe von Latrine kann jedem Kulturboden eine mehrmalige Ernte abgerungen werden. Mit Beigabe von Torfmull und Komposterde geht jede Aussaat, selbst mitten im Sommer gut auf, nur merke man sich, daß das Umgraben der abgeernteten Beete mitten im Sommer niemals tief ausgeführt werden darf, sonst bleiben Mißerfolge nicht aus.

Als in den Rahmen meines Themas gehörig, möchte ich auch die Fürsorge für die im Feld stehenden Kollegen und Obstbaufreunde erwähnen. Daß wir an deren Obstgärten alles tun müssen, was der Besitzer selbst getan hätte, wenn er nicht für uns kämpfen müßte, ist selbstverständlich. Wir wollen es als Ehrensache betrachten, jeder soweit er reichen kann, zuerst diese Gärten in Ordnung zu bringen, ehe wir an unsere eigenen gehen. Die Baumwarte müssen das Gebiet ihrer draußen stehenden Kollegen so gut wie möglich in Stand zu halten suchen, selbst wenn sie eigene Arbeiten zurückzustellen und außergewöhnliche Arbeitsleistung zu vollbringen genötigt wären. Es läge für manchen hier die Versuchung nahe, seinem eigenen Arbeitsfeld einen Teil des neuen einzuverleiben, sich die bisherige Kundschaft des Kollegen anzueignen. Ich brauche wohl kaum darauf hinzuweisen, daß sich solche eigennützige Helfer die Verachtung der ganzen Baumwartzunft zuziehen würden. Ein anderer Fall liegt aber sehr nahe. Durch die tüchtigen Baumwarte sind viele Pfuscher mit der Zeit aus dem Sattel gehoben worden und es ist zu fürchten, daß ein solcher da und dort aus dem Dunkel auftaucht, um sich dort wieder festzusetzen, wo er durch seine eigene Unkenntnis hinausgedrängt wurde. Von dem gesunden Sinn der Obstzüchter ist aber zu hoffen, daß sie sich an Leute halten, die ihr Fach gelernt haben; immerhin werden die Obstbauvereine und die Oberamtsbaumwarte ein wachsames Auge in dieser Hinsicht haben müssen. Wenn allerdings Oberamts- und Gemeinde-Baumwarte von einzelnen Amtskorporationen am 1 August entlassen wurden, wie ich gestern in der Baumwarts-Versammlung hörte, so möchte man fast an der nötigen Einsicht zweifeln.

Und nun noch ein Wort über die Pflichten und Aufgaben der Obstbauvereine. Der Krieg hat anfangs lähmend auf die Vereinstätigkeit gewirkt und so manches eifrige Mitglied hinweggenommen. Er wird ebenso auch wieder anregend wirken, weil vielen Mitgliedern erst durch die Kriegslage zum Bewußtsein kam, wie hoch der Beruf des Obstzüchters einzuschätzen, wie wichtig der Zusammenschluß, die gemeinsame einheitliche Arbeit ist. Wenn wir das heute Gesagte zusammenfassen, so haben wir damit zugleich den Vereinen einen Leitfaden an die Hand gegeben, nach welcher Richtung sie sich in der nächsten Zeit zu betätigen haben. Alle Aufgaben, die dem Einzelnen gestellt werden, sind auch zugleich Vereinsaufgaben, manche können vom Einzelnen überhaupt nicht gelöst werden. Es ist vielleicht ein Segen für manchen Verein, daß er durch die

Digitized by Google

Schwierigkeiten, mit denen seine Mitglieder augenblicklich zu kämpfen haben, aus seiner bisherigen Lauheit zu energischem Schaffen aufgerüttelt wird. Wir stehen auch noch nicht am Ende der Ereignisse. Jeder Augenblick kann uns vor neue Aufgaben stellen, die gemeinsames Vorgehen erfordern und da ist es außerordentlich wichtig, daß auch in den Reihen der Obstzüchter ein fester Zusammenschluß geschaffen wird. Es sollte dies ja, wie wir so oft betont haben, auch in Friedenszeiten der Fall sein, jetzt aber wird es zur dringenden Notwendigkeit. Keine Verzettelung der Arbeitsleistung, keine Verschwendung von Saatgut auf ungeeignete Ländereien, keine Verschleppung der Erntemengen in die Lagerkeller der Händler, keine Vernachlässigung ganzer Strecken von Obstgütern, keine Duldung von menschlichen Obstbauschädlingen mitten zwischen fleißigen Garten- und Baumgutbesitzern; dagegen strenges Vorgehen event. unter Erstrebung von Kriegsmaßnahmen gegen solche, die trotz aller Belehrung in ihrer Rückständigkeit verharren und mit ihren durch Ungeziefer verseuchten Anlagen der Schrecken der ganzen Umgebung geworden sind. Einheitliches Zusammengehen aller Obstzüchter den örtlichen Verhältnissen entsprechend und doch sich anlehnend an die Ratschläge, die von der Zentrale ausgehen. Rechtzeitige Einleitung der Obstkonservierung, wenn dies notwendig werden sollte, besonders Schaffung weiterer Dörrgelegenheiten. Uneigennütziges Eintreten für die Interessen unserer Brüder und Freunde, die im Feld stehen.

Das, meine Herren, sind die Aufgaben, die dem Einzelnen, wie auch den Verbänden in der gegenwärtigen schweren Zeit obliegen. Wir werden von den heimkehrenden Kriegern manche Erfahrung aus Feindesland in obstbaulicher Hinsicht entgegennehmen. Alles Nachahmenswerte und Bessere werden wir verwenden, erkannte Fehler vermeiden. Viele neue Anregungen kommen auf diese Weise zu uns, wenn wir wieder, in hoffentlich nicht zu ferner Zeit, mit den Kollegen zusammenarbeiten dürfen, denen augenblicklich unsere ganze Sorge gilt. Machen wir ihnen die Freude, bei ihrer Rückkehr zu finden, daß wir nicht nur Liebesgaben zu schicken und den Gang der Ereignisse in den Zeitungen zu verfolgen verstehen, sondern daß wir den Platz, auf den jeder in der Heimat gestellt ist, voll und ganz ausgefüllt haben.

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Schlingpflanzen fürs Gartenhaus.

Nur nichts Protziges und Prunkendes, sondern ein nettes Sommerhaus, das nichts für sich sein will, aber alles für die Gewächse, die Schlingpflanze — das ist das richtige Gartenhaus, wie es sein soll. Wer einigermaßen bästeln kann, macht sich sein Gartenhaus selber. Das Beste und Sicherste und Schnellste ist immer wieder die Bedeckung einer Laube durch Anpflanzung der bekannten wilden Rebe (Ampelopsis quinquefolia). Man pflanzt alle 30 cm eine Pflanze; die einzelne Pflanze kostet höchstens ein paar Pfennige. Schönere Belaubung liefert der Osterluzei oder Pfeifenstrauch (Aristolochia sypho); das einzelne Blatt dunkelgrün, herzförmig, 15—20 cm lang und breit; Blüte unscheinbar, aber einer Tabakspfeife ähnlich, daher „Pfeifenstrauch". Pflanzt man an die Seiten des Eingangs je einen Pfeifenstrauch und verwendet im übrigen wilde Reben, so gibt dies eine artige Zusammensetzung. Will man einigen Blütenschmuck haben, so kann man statt zwei Aristolochien zwei Waldreben (Clematis viticella) nehmen. Diese blühen im Sommer lang und reichlich; Blätter 5 cm groß, violett. Will man etwas Feineres dieser Art nehmen, so wären es die neueren Clematisarten (Jackmann's), die in himmelblauen ꝛc., bis zu 10 cm großen Sternen blühen. Außerdem kann der wilde amerikanische Wein empfohlen werden, Blätter ähnlich wie die Reben, Blüte reichlich, sehr wohlriechend, für den Ansatz von Bowlen geeignet, frosthart. Wegen seiner leichten Kultur und seiner Genügsamkeit empfiehlt sich der japanische

Digitized by Google

Hopfen zur Bekleidung von Lauben, Veranden, Gartenhäuschen und ähnlichen schattigen Ruhepunkten. Mit jedem Boden nimmt er vorlieb (je besser aber, je lieber) gedeiht sowohl im Schatten als auch in der Sonne vorzüglich; mag der Boden trocken oder naß, mehr sandig oder humusreich sein, überall zeigt er die gleich rasche und starke Wachstumskraft. Sommers viel Wasser. Am besten säet man ihn jetzt gleich an Ort und Stelle aus; er wächst sehr schnell und bekleidet in kurzer Zeit große Flächen. Mitte Sommer erscheinen seine kleinen, zierlichen, dabei auch wohlriechenden Blüten; sie sehen den Häubchen unseres gemeinen Hopfens sehr ähnlich; wie kleine Glöckchen hängen sie in ungeheurer Anzahl herunter. Die Pflanze bietet einen lieblichen Anblick dar und ist zu gedachtem Zweck wohl zu empfehlen, wiewohl sie eine — Japanerin ist! Es gibt auch eine Art mit gelblichen Blättern und eine weitere weißbuntblättrige. Geschmackssachen.

Monatrettiche.

Man muß in diesem Kriegsjahr an allem froh sein und alles zur Ernährung benutzen. Monatrettiche sind keine Schleckerei, sondern sie bilden eine gute Zuspeise zu jedem Fleisch und geben für sich allein mit wenig Brot und Salz ein schmackhaftes Vesper. Aussaat der Frühsorten schon von Februar ab. Aber die Hauptsaat beginnt in den meisten Gegenden im April und Mai und kann alle 2 Wochen bis Juni fortgesetzt werden. Boden sollte bis 7 oder 8 cm locker und nahrhaft sein, am besten mit kräftiger Komposterde, muß schon einige Jahre in Gartenkultur gestanden sein. Lage sonnig, geschützt besser als windig; im Tal besser als auf Höhen. In windiger Lage strebt auch der Monatrettich in die Tiefe, um seinen Stand zu behaupten; das gibt dann lange Rattenschwänze, anstatt zarte Monatrettiche! Breitwürfige Aussaat; hiebei altes Hausmittrl: Kochsalz mit dem Samen gemischt und so ausgestreut; oder auch: mache ein Grübchen in die Erde, lege eine Prise Salz — was so zwischen Daumen und Zeigfinger geht — hinein, dann die Samenkörner, dann mit Erde zugedeckt, etwa 2 cm hoch. Die Salzzugabe zur Saat soll den Geschmack verfeinern, namentlich auf Böden, die den Radieschen sonst nicht hold sind. Die Pflanzen sollen 5 cm nach allen Seiten freistehen. Was dazwischen ist, wird bei Zeit entfernt. Bei zu dichtem Stand schießt alles ins Kraut.

Etwas Unangenehmes sind die Feinde. In den ersten Frühjahrsmonaten werden wir Radies ohne jegliche Bedenken verspeisen können. Da gibt es keine Erdflöhe und keine Maden. Dieses ändert sich aber, sobald warmes Wetter eintritt; dann gibt es madige Radies, mögen sie auch auf dem besten Boden stehen. Gegen Erdflöhe hilft man sich am einfachsten dadurch, daß man bei sonnig trockener Wärme die Blätter recht feucht hält. Als Sorte für die Saat in diesem Monat ist Erfurter Dreienbrunnen recht zu empfehlen. Daß die jungen Blattstiele der Monatrettiche mit Pfeffer und Salz aufs Butterbrot geschnitten sehr schmackhaft sind, ist wenig bekannt. Auch ein besserer Salat läßt sich aus den Stielen machen: säubere die Stiele von den Blättern, wasche sie einigemal mit frischem Wasser, schneide sie klein, gib etwas Salz dazu, laß sie darauf mindestens eine Stunde kochen und richte dann mit Essig und Oel (auch Pfeffer) nach Bedarf an. Heuer darf nichts weggeworfen werden, selbst das Rettichlaub nicht.

III. Monats-Kalender.

April.

Ein schweizerischer Kriegsberichterstatter schrieb der „Neuen Züricher Zeitung" bemerkenswerte Beobachtungen über die Echtheit und Tiefe des Gemütslebens deutscher Soldaten: „Es ist rührend, wie die deutschen Soldaten die Gräber ihrer Kameraden, ja auch die ihrer Feinde, denen man in

Digitized by Google

diesem Waldgebirge auf Schritt und Tritt begegnet, ehren und schmücken. Kunstvoll geschnitzte und verzierte Holzkreuze haben sie ihnen überall errichtet. Auf die Ruhestätten haben sie ihnen Efeu und Stechpalmenkränze hingelegt, deren rote Beeren und dunkelgrüne Blätter aus der weißen Schneedecke hervorgucken. Unweit der Paßhöhe liegt im Walde ein großes Grab mit einem schönen Kreuz. Darauf steht die Inschrift: „Hier ruhen in Gott: 9 Franzosen, gefallen 25. August 1914. Gewidmet von deutschen Kameraden." Ein anderer Zug deutschen Seelenlebens im Krieg äußert sich in der Liebe zum Tier. Nicht nur, daß Pferde und Maultiere aufs beste behandelt werden und ein geradezu glänzendes Aussehen aufweisen; die in ihrem Aeußern jetzt so rauhen und struppigen Krieger hegen und pflegen wie liebe Kinder die Vögel des Waldes. Ueberall bauen sie Vogelhäuser und Futtertische, die sie fleißig mit Vogelfutter decken. Und wie zutraulich die so reiche und mannigfaltige Vogelwelt der Vogesen sich ihnen nähert! Wenn erst der Frühling ins Land kommt, wird das ein Konzertieren und Jubilieren in den Waldquartieren sein! Man darf nicht achtlos an solchen scheinbar unbedeutenden Erscheinungen des Gemütslebens vorübergehen, wenn man den Geist und den Kulturstand eines Heeres beurteilen und erfassen will. Auch in ihnen äußert sich ein Stück Herzens- und Geisteskultur des deutschen Volkes und des aus seinem Fleisch und Blute geborenen Heeres." Ganz gewiß! und wir dürfen hinzufügen: auch in dem liebevollen Interesse, das der Deutsche und vor allem der Schwabe von jeher an Busch und Baum, an Blumen und Blüten zeigte, äußert sich in diesem Feldzug die deutsche Herzenskultur. Wir brauchen da nur an das zu erinnern, was uns unsere Freunde im Feld von West und Ost geschrieben haben, vergl. „Obstbau" Nr. 3, Märzheft, S. 42. So wollen wir landauf landab die Mahnung beherzigen, mit der unser Vorstand seinen Jahresbericht geschlossen hat!

Und was unser Vereinssekretär in seinem Vortrag auf der Hauptversammlung am 28. Februar ausführte, gibt uns am besten an, wie wir die Vorsätze zur Tat werden lassen können und was für dieses Kriegsjahr die geeignetsten und notwendigsten Arbeiten in Baumgut und Obst- und Gemüsegarten sein werden. Also der beste „Monatskalender" für alle Monate. Wir bitten, den Vortrag ja aufmerksam durchlesen und alles darin Gesagte wohl beherzigen zu wollen.

Wer jetzt noch einen Kriegsbaum pflanzen will, der tauche die Wurzeln vorher in einen Lehmbrei, was vor dem Austrocknen schützt und sehr zur Faserwurzelbildung beiträgt. Auch Beigabe von Torfmull notwendig. Andernfalls ist bei einer solchen verspäteten Pflanzung je nach der Witterung für nichts zu garantieren. Ein bekannter Fehler ist der, daß die frisch gepflanzten Bäume zu zeitig angebunden werden; drum besuche deine Neupflanzungen und sieh, ob sich kein Baum aufgehängt hat. Etwa in die Krone ragende Pfähle sind unterhalb der Kronenbildung des Baumes abzusägen.

Düngung. Bodenlockerung. Pfirsich- und Aprikosenspaliere schneidet man am besten zu der Zeit, da sich die Blütenknospen zu entfalten beginnen, also im Monat April oder etwas früher oder später, je nach Lage und Gegend. Doch handelt es sich dann um den sogenannten Frühjahrsschnitt. Der weitaus wichtigste Teil jedoch ist die Behandlung im Sommer, das Anheften, Biegen, Pinzieren, Nutzloses zu beseitigen, Schwaches zu stärken, Verlorenes zu ersetzen, also der Sommerschnitt. Bei diesem ist namentlich die Behandlung der Fruchtruten ins Auge zu fassen. Da dieselben nur einmal tragen, muß man bemüht sein, alle Jahre neue Fruchtruten zu gewinnen. Vor allem hefte man dieselben im Juni bis Juli sorgfältig an, um den Wuchs zu verlangsamen und die Augen besser zur Entwicklung zu bringen. Schwächere Zweige stutze ich auch auf 1/3 ihrer Länge, doch immer auf eine Holzknospe ein. Ist eine solche nicht vorhanden, sondern sind nur lauter blühbare Knospen da, so schneidet man auf den Astring. Durch diesen Schnitt entstehen nun mehrere Triebe, von denen man bei den Pfirsichen zwei, bei den Aprikosen und anderem Steinobst aber nur einen beibehält. Von diesen Trieben schneidet man im darauffolgenden Frühjahr den einen auf ein Frucht-, den anderen auf ein am untersten Ende sitzendes Holzauge. Aus

Digitized by Google

diesem Auge entwickeln sich dann für das nächste Jahr wiederum die Fruchtruten und so fort. Es findet sich aber an jedem Spaliere meist immer auch eine Anzahl unsicherer Fruchtruten d. h. kleine dünne Zweige, die nur mit Blütenknospen besetzt sind; diese schneidet man auf drei Blütenknospen zurück. Die Bukettzweige schneidet man nach der Ernte auf den Astring; sie sitzen immer am alten Holz und sind leicht zu erkennen. Es bedarf kaum ein Spalier mehr Pflege, als das des Pfirsichbaums. Man hat namentlich im Sommer viel Sorgfalt darauf zu verwenden. —

Für den Gemüsegarten im April gelten folgende, dem Merkblatt der Vereinigung selbstständiger Gärtner Württembergs entnommenen Ratschläge. Die im Winter umgegrabenen Beete werden durchgehackt und zum Anpflanzen vorbereitet. Die in Mistbeeten herangezogenen Setzlinge ins Freie pflanzen, die zweiten Erbsen stecken, die ersten häufeln und aufbinden. Ins Freiland sind Anfang April Salat, Zwiebel, Schwarzwurzel, Spätkohl, Spätkraut, Mairüben und Blumenkohl zu säen. Zwiebel, Buschbohnen, Mai- und Sommerrettiche stecken. Die im Mistbeet pikierten Kohlpflanzen und Kartoffeln stecken. Wenn nun im Garten die Kropfkrankheit der Kohlgewächse auftritt, so sind diese Gewächse auf Beete zu pflanzen, welche schon mehrere Jahre keinen Kohl getragen haben. Als Vorbeugungsmittel gilt auch dichtes Bestreuen und Unterbringen von frischgebranntem weißem Kalk. Tritt an Gurken oder Bohnen im Mistbeet oder Gewächshaus die Rote Spinne (Spinnenmilbe) auf, so ist die Unterseite der Blätter mit einer 2,5 prozentigen Lösung der Hohenheimer Brühe zu bespritzen. Blattläuse vertilgt man mit Quassiabrühe oder einer anderthalbprozentigen Lösung der Hohenheimer Brühe. Gegen Erdflöhe hilft ein öfteres Bespritzen der befallenen Blätter mit Wasser an warmen Tagen, auch das Bestäuben der noch vom Tau befallenen Blätter mit Asche, Tabakstaub usw. oder die Anwendung von Klebefächern. Regenwürmer, welche die jungen Pflanzen ausziehen und nach ihren Löchern schleppen, bekämpft man durch öfteres Ausstreuen von Tabakstaub auf den am meisten gefährdeten Beeten. Ein zeitiges und öfteres Bestreuen mit gemahlenem Schwefel vertilgt die Mehltaukrankheit verschiedener Gewächse. Gegen Schnecken und Kohlraupen gibt es nur ein sicheres Mittel: das Absammeln derselben. Schnecken kommen des Abends, besonders nach einem Regen oder wenn man die Beete vorher bespritzt hat, vor der Dämmerung oder in den frühen Morgenstunden, wo sie leicht zu finden sind. Kohlraupen entstehen aus den Eiern der Kohlweißlinge. Sie können am leichtesten vertilgt werden, wenn man das Einrollen der Blätter, worauf die Kohlweißlinge ihre Eier gelegt haben, beobachtet und sie sofort absammelt. Versäumt man diesen Zeitpunkt, so müssen die ausgeschlupften Raupen abgelesen werden. Ameisen werden am besten vertilgt, wenn man 30—35 Grad warmes Wasser in die Ameisenhaufen gießt. Den Maulwurf kann man am besten von angesäten oder frisch bepflanzten Ländern vertreiben, wenn man mit Petroleum getränkte Lappen in seine Gänge legt. —

Im Ziergarten werden Schneeglöckchen, Leucojum vernum und Anemone hepatica, die jetzt verblühen, geteilt und unter Sträucherpartien gepflanzt, wo sie sich zurzeit ihrer Blüte, wenn Bäume und Sträucher noch ohne Laub sind, schön ausnehmen. Auch kann man Vorpflanzungen von Stauden an Sträuchergruppen und Gehölzen machen, die bei richtiger Auswahl in Farbe und Bau von überraschender Wirkung sind. Als solche sind besonders zu empfehlen: Papaver bracteatum, P. orientalis, Delphinum formosum und elatum in Sorten, sämtliche Aquilegiensorten, Pentstemon, Scabiosa caucasica, Gaillardia grandiflora, Phlox decussata in Sorten, Wahlenbergia, Campanula persicifolia, Centaurea orientalis, Veronica austriaca und candida, Spiraea. Die prächtig blühenden Digitalis gloxiniaeflora und Ferrugenea gigantea usw. Diese blühen das ganze Jahr hindurch und geben dem Garten besonderen Reiz. Auch vergesse man nicht, die herrlichen Lilien zu pflanzen. Für die lateinischen Wörter können wir nichts. Zur Bestellung beim Gärtner sind die immer noch notwendig. Rasen umgraben, ansäen, antreten. Den noch eingesperrten Pflanzen, Fuchsien, Geranien, Evonymus ꝛc. möglichst viel Luft und Sonne geben, damit sie nach und nach die Freiheit im Mai (2. Hälfte) gewohnt werden.

Digitized by Google

IV. Schädlings-Kalender.

April.

Gegen brandige, gummiflüssige oder krebsige Stellen mache man — das ist ein altes und noch nicht veraltetes Hausmittel — je nach Stärke des erkrankten Teils 1—3 Längsschnitte durch die Wunde, desgleichen auf der Rückseite. Die Schnitte sollen mindestens 20 cm über der Wunde beginnen und ebensoweit unten endigen. Das Schröpfen dient bekanntlich auch zur Verstärkung schwacher Stämme. Der Schnitt soll aber an der Krone anfangen und unten an der Wurzel enden. Man führe den Schnitt auch tief genug aus, es schadet nicht, wenn die Spitze des Messers das Holz dabei leicht ritzen sollte. Bei einem zu flach geführten Schnitt wird der Zweck nicht erreicht. Tief ins Holz hinein darf natürlich der Schnitt nicht gehen. Sonst ist der Schaden größer als der Nutzen.

Gegen Schorfkrankheit der Aepfel und Birnen, der Schußlöcherkrankheit der Kirschen ꝛc. bespritze man die Bäume rechtzeitig mit Kupferkalk- oder Kupfersodabrühe. Nähere Anweisungen im „Württ. Obstbuch“ 2. Auflage S. 158.

Vielfach hat es wieder Hasenschaden gegeben. So lange die Rinde noch nicht ganz rings um den Stamm herum abgenagt ist, so lange auch nur ein schmales Streifchen guter Rinde die gesunden Teile verbindet, soll man die Hoffnung auf Rettung des Baums ja nicht aufgeben. Selbst wenn ringsum alles benagt ist, kann bei sorgfältiger Behandlung der Baum noch gerettet werden. Das erste und notwendigste ist, die Wunde gut zu bestreichen, aber nicht mit Baumwachs. Denn Baumwachs trocknet an, schließt die Luft ab und stört die Heilung. Man macht sich lieber einen dicken Brei aus Lehm und strohfreiem Kuhdung und umhüllt damit die Wunde. Sind die Wunden nicht allzu groß, so wird der gut gestampfte Brei einfach aufgestrichen. Größere Wunden heilen am besten, wenn man den Brei dick umlegt und dann mit Sackzeug umwickelt. Der Verband darf nicht eher beseitigt werden, bis die Wunde von oben und unten genügend verwallt ist. Das Glattschneiden der Hasenfraßstellen ist ein Fehler. Dadurch können die jetzt so wertvollen Rindenteile an der Wundstelle noch vermindert werden. Wenn man die Wundstellen näher betrachtet, findet man, daß der Holzkörper nicht ganz bloß liegt, sondern daß er durch eine dünne Bastschicht noch geschützt ist, die dazu beiträgt, die Wunde zu überwallen. Diese Bastschicht geht aber beim Glattschneiden verloren. Wer also seiner Sache nicht sicher ist, dem ist dringend zu raten, die Wundränder nicht glatt zu schneiden.

Gegen die Werren im Garten: um diesen Schädling zu finden, muß man seine Gänge mit dem Finger verfolgen; bei einiger Uebung dauert's nicht lange und der Schädling ist gefaßt! Auch die Nester findet man so und zwar von Mai bis Anfang Juli; kommt man dann an eine Stelle, wo die kleine Röhre einen Kreis von 20—25 cm Durchmesser beschreibt, so ist fast regelmäßig in dessen Mitte das Nest. Betreibt man diese Arbeit einige Jahre hindurch aufmerksam, so wird das Insekt so stark vermindert getilgt, daß die dann etwa noch verbleibenden keinen nennenswerten Schaden mehr anrichten!

Im Gemüseland sind beim Umgraben Engerlinge, Drahtwürmer, Erdraupen ꝛc. zu beseitigen.

Der Bericht über die Vertrauensmänner- und Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins mußte wegen Raummangel für die nächste Nummer zurückgestellt werden.

Digitized by Google

diesem Auge entwickeln sich dann für das nächste Jahr wiederum die Fruchtruten und so fort. Es findet sich aber an jedem Spaliere meist immer auch eine Anzahl unsicherer Fruchtruten d. h. kleine dünne Zweige, die nur mit Blütenknospen besetzt sind; diese schneidet man auf drei Blütenknospen zurück. Die Bukettzweige schneidet man nach der Ernte auf den Astring; sie sitzen immer am alten Holz und sind leicht zu erkennen. Es bedarf kaum ein Spalier mehr Pflege, als das des Pfirsichbaums. Man hat namentlich im Sommer viel Sorgfalt darauf zu verwenden. —

Für den Gemüsegarten im April gelten folgende, dem Merkblatt der Vereinigung selbständiger Gärtner Württembergs entnommenen Ratschläge. Die im Winter umgegrabenen Beete werden durchgehackt und zum Anpflanzen vorbereitet. Die in Mistbeeten herangezogenen Setzlinge ins Freie pflanzen, die zweiten Erbsen stecken, die ersten häufeln und aufbinden. Ins Freiland sind Anfang April Salat, Zwiebel, Schwarzwurzel, Spätkohl, Spätkraut, Mairüben und Blumenkohl zu säen. Zwiebel, Buschbohnen, Mai- und Sommerrettiche stecken. Die im Mistbeet pikierten Kohlpflanzen und Kartoffeln stecken. Wenn nun im Garten die Kropfkrankheit der Kohlgewächse auftritt, so sind diese Gewächse auf Beete zu pflanzen, welche schon mehrere Jahre keinen Kohl getragen haben. Als Vorbeugungsmittel gilt auch dichtes Bestreuen und Unterbringen von frischgebranntem weißem Kalk. Tritt an Gurken oder Bohnen im Mistbeet oder Gewächshaus die Rote Spinne (Spinnenmilbe) auf, so ist die Unterseite der Blätter mit einer 2,5 prozentigen Lösung der Hohenheimer Brühe zu bespritzen. Blattläuse vertilgt man mit Quassiabrühe oder einer anderthalbprozentigen Lösung der Hohenheimer Brühe. Gegen Erdflöhe hilft ein öfteres Bespritzen der befallenen Blätter mit Wasser an warmen Tagen, auch das Bestäuben der noch vom Tau befallenen Blätter mit Asche, Tabakstaub usw. oder die Anwendung von Klebefächern. Regenwürmer, welche die jungen Pflanzen ausziehen und nach ihren Löchern schleppen, bekämpft man durch öfteres Ausstreuen von Tabakstaub auf den am meisten gefährdeten Beeten. Ein zeitiges und öfteres Bestreuen mit gemahlenem Schwefel vertilgt die Mehltaukrankheit verschiedener Gewächse. Gegen Schnecken und Kohlraupen gibt es nur ein sicheres Mittel: das Absammeln derselben. Schnecken kommen des Abends, besonders nach einem Regen oder wenn man die Beete vorher bespritzt hat, vor der Dämmerung oder in den frühen Morgenstunden, wo sie leicht zu finden sind. Kohlraupen entstehen aus den Eiern der Kohlweißlinge. Sie können am leichtesten vertilgt werden, wenn man das Einrollen der Blätter, worauf die Kohlweißlinge ihre Eier gelegt haben, beobachtet und sie sofort absammelt. Versäumt man diesen Zeitpunkt, so müssen die ausgeschlupften Raupen abgelesen werden. Ameisen werden am besten vertilgt, wenn man 30—35 Grad warmes Wasser in die Ameisenhaufen gießt. Den Maulwurf kann man am besten von angesäten oder frisch bepflanzten Ländern vertreiben, wenn man mit Petroleum getränkte Lappen in seine Gänge legt. —

Im Ziergarten werden Schneeglöckchen, Leucojum vernum und Anemone hepatica, die jetzt verblühen, geteilt und unter Sträucherpartien gepflanzt, wo sie sich zurzeit ihrer Blüte, wenn Bäume und Sträucher noch ohne Laub sind, schön ausnehmen. Auch kann man Vorpflanzungen von Stauden an Sträuchergruppen und Gehölzen machen, die bei richtiger Auswahl in Farbe und Bau von überraschender Wirkung sind. Als solche sind besonders zu empfehlen: Papaver bracteatum, P. orientalis, Delphinum formosum und elatum in Sorten, sämtliche Aquilegienforten, Pentstemon, Scabiosa caucasica, Gaillardia grandiflora, Phlox decussata in Sorten, Wahlenbergia, Campanula persicifolia, Centaurea orientalis, Veronica austriaca und candida, Spiraea. Die prächtig blühenden Digitalis gloxiniaeflora und Ferrugenea gigantea usw. Diese blühen das ganze Jahr hindurch und geben dem Garten besonderen Reiz. Auch vergesse man nicht, die herrlichen Lilien zu pflanzen. Für die lateinischen Wörter können wir nichts. Zur Bestellung beim Gärtner sind die immer noch notwendig. Rasen umgraben, ansäen, antreten. Den noch eingesperrten Pflanzen, Fuchsien, Geranien, Evonymus ꝛc. möglichst viel Luft und Sonne geben, damit sie nach und nach die Freiheit im Mai (2. Hälfte) gewohnt werden.

Digitized by Google

IV. Schädlings-Kalender.

April.

Gegen brandige, gummiflüssige oder krebsige Stellen mache man — das ist ein altes und noch nicht veraltetes Hausmittel — je nach Stärke des erkrankten Teils 1—3 Längsschnitte durch die Wunde, desgleichen auf der Rückseite. Die Schnitte sollen mindestens 20 cm über der Wunde beginnen und ebensoweit unten endigen. Das Schröpfen dient bekanntlich auch zur Verstärkung schwacher Stämme. Der Schnitt soll aber an der Krone anfangen und unten an der Wurzel enden. Man führe den Schnitt auch tief genug aus, es schadet nicht, wenn die Spitze des Messers das Holz dabei leicht ritzen sollte. Bei einem zu flach geführten Schnitt wird der Zweck nicht erreicht. Tief ins Holz hinein darf natürlich der Schnitt nicht gehen. Sonst ist der Schaden größer als der Nutzen.

Gegen Schorfkrankheit der Aepfel und Birnen, der Schußlöcherkrankheit der Kirschen ꝛc. bespritze man die Bäume rechtzeitig mit Kupferkalk- oder Kupfersodabrühe. Nähere Anweisungen im „Württ. Obstbuch" 2. Auflage S. 158.

Vielfach hat es wieder Hasenschaden gegeben. So lange die Rinde noch nicht ganz rings um den Stamm herum abgenagt ist, so lange auch nur ein schmales Streifchen guter Rinde die gesunden Teile verbindet, soll man die Hoffnung auf Rettung des Baums ja nicht aufgeben. Selbst wenn ringsum alles benagt ist, kann bei sorgfältiger Behandlung der Baum noch gerettet werden. Das erste und notwendigste ist, die Wunde gut zu bestreichen, aber nicht mit Baumwachs. Denn Baumwachs trocknet an, schließt die Luft ab und stört die Heilung. Man macht sich lieber einen dicken Brei aus Lehm und strohfreiem Kuhdung und umhüllt damit die Wunde. Sind die Wunden nicht allzu groß, so wird der gut gestampfte Brei einfach aufgestrichen. Größere Wunden heilen am besten, wenn man den Brei dick umlegt und dann mit Sackzeug umwickelt. Der Verband darf nicht eher beseitigt werden, bis die Wunde von oben und unten genügend verwallt ist. Das Glattschneiden der Hasenfraßstellen ist ein Fehler. Dadurch können die jetzt so wertvollen Rindenteile an der Wundstelle noch vermindert werden. Wenn man die Wundstellen näher betrachtet, findet man, daß der Holzkörper nicht ganz bloß liegt, sondern daß er durch eine dünne Bastschicht noch geschützt ist, die dazu beiträgt, die Wunde zu überwallen. Diese Bastschicht geht aber beim Glattschneiden verloren. Wer also seiner Sache nicht sicher ist, dem ist dringend zu raten, die Wundränder nicht glatt zu schneiden.

Gegen die Werren im Garten: um diesen Schädling zu finden, muß man seine Gänge mit dem Finger verfolgen; bei einiger Uebung dauert's nicht lange und der Schädling ist gefaßt! Auch die Nester findet man so und zwar von Mai bis Anfang Juli; kommt man dann an eine Stelle, wo die kleine Röhre einen Kreis von 20—25 cm Durchmesser beschreibt, so ist fast regelmäßig in dessen Mitte das Nest. Betreibt man diese Arbeit einige Jahre hindurch aufmerksam, so wird das Insekt so stark vermindert getilgt, daß die dann etwa noch verbleibenden keinen nennenswerten Schaden mehr anrichten!

Im Gemüseland sind beim Umgraben Engerlinge, Drahtwürmer, Erdraupen ꝛc. zu beseitigen.

Der Bericht über die Vertrauensmänner- und Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins mußte wegen Raummangel für die nächste Nummer zurückgestellt werden.

Digitized by Google

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

An unsere Mitglieder und alle württ. Baumwarte!

Mit Kriegsausbruch konnte — durch wichtige Gründe bedingt — unsere Vereinsschrift „Der Baumwart“ nicht mehr herausgegeben werden. Es wurde deshalb die Fühlung der Vereinsleitung mit den Mitgliedern beeinträchtigt. Dies soll aber nicht länger so bleiben. Noch viel inniger als ehedem soll die gegenseitige Fühlung werden; denn in dieser schweren Zeit und infolge des Krieges und nachher erst recht, treten große wichtige Aufgaben an uns heran. Der unschätzbare Wert und die hohe volkswirtschaftliche Bedeutung des heimischen Obstbaus ist in dieser schweren Zeit erst so recht allgemein erkannt worden und mehr denn je muß daraufhin gearbeitet werden, den Bedarf an Obst möglichst im eigenen Lande zu erzeugen, um nicht von ausländischer Einfuhr so sehr abhängig zu sein. Um dieses Ziel möglichst rasch zu erreichen, ist es unumgänglich notwendig, daß alle zur Förderung des Obstbaus berufenen Organe vereint und geschlossen vorgehen.

In dieser Erkenntnis ist der „Verein Württembergischer Baumwarte“ der Anregung des „Württembergischen Obstbauverein“, die beiden Vereinsschriften „Der Baumwart“ und „Der Obstbau“ zusammenzulegen, gefolgt und es wurde die Zusammenlegung, unter beiderseits annehmbaren Bedingungen, in den Generalversammlungen der beiden Vereine am 27. und 28. Februar d. J. endgültig beschlossen. „Der Baumwart“ erscheint also nicht mehr, er ist gewissermaßen dem Kriege zum Opfer gefallen! Dieses Kriegsopfer aber wolle unsern Mitgliedern nicht gar zu schwer fallen, es wird auch dem „Verein Württembergischer Baumwarte“ zur Ehre gereichen, denn es wurde in ernster Zeit gebracht, um einer großen und schönen Sache zu dienen; auch wird uns „Der Obstbau“ künftig ein voller Ersatz für das hingegebene Opfer werden.

Die große Zeit bedingt es, noch mehr wie bisher, daß alle württ. Baumwarte ausnahmslos sich zusammenschließen und gemeinsam und einig ihre Pflichten erfüllen. Um auch dieses voll und ganz und in zweckentsprechender Weise zu erreichen, wurde auch hinsichtlich der Vereinsbeiträge eine Aenderung beschlossen: mit Beginn des Jahres 1915 (also schon für das laufende Jahr) bezahlt jeder Baumwart, bezw. Baumgärtner, an den „Württ. Obstbauverein“ (Postscheckkonto 3529) einen Jahresbeitrag von 3 Mk. und ist dafür aktives Mitglied des „Württ. Obstbauvereins“ und zugleich auch des „Vereins Württ. Baumwarte“, ohne für letzteren einen besonderen Beitrag zu bezahlen, da der „Württ. Obstbauverein“ von diesen 3 Mk. einen gewissen Betrag an die Kasse des „Vereins Württ. Baumwarte“ abliefert (bisher bezahlten die Baumwarte an den „Württ. Obstbauverein“ einen Jahresbeitrag von 3 Mk. und an den „Verein Württ. Baumwarte“ einen solchen von 1,50 Mk., also für beide zusammen 4,50 Mk.).

Nun war aber ein großer Teil der Baumwarte bisher nur Mitglied des „Vereins Württ. Baumwarte“ und bezahlte nur 1,50 Mk. jährlichen Beitrag. An alle diese richten wir ganz besonders die dringende Bitte, die von den beiden Vereinen getroffenen Maßnahmen richtig zu erfassen, die Notwendigkeit der Zusammengehörigkeit und des innigen Zusammenschlusses und des damit verbundenen hochwichtigen Zweckes anzuerkennen und im eigenen Interesse künftig, als Mitglied beider Vereine, die 3 Mk. Jahresbeitrag anstandslos zu entrichten und nicht etwa durch unüberlegte Austrittserklärung sich in ernster, bedeutungsvoller Zeit Untreue dem Vereins- und Standesbewußtsein gegenüber zuschulden kommen zu lassen. Alle diejenigen unserer Mitglieder, die bisher noch nicht dem „Württ. Obstbauverein“ angehört haben, erhalten bei Entrichtung des Jahresbeitrags pro 1915 mit 3 Mk. das wertvolle „Württ. Obstbuch„ (das einen Buchhandelswert von 6 Mk. hat) als Gratisgabe. Von jedem dieser Mitglieder, das infolge dieser Beitragsänderung untreu würde, müßte angenommen werden, daß es weder Lust und Liebe zum schönen Beruf hat, noch Anteil an gemeinsamer, großzügiger Arbeit haben will, und das wäre ein Armutszeugnis ohnegleichen; also: Treue um Treue! —

So viele unserer werten Kollegen sind unter Waffen und können jetzt nicht ihrer Berufstätigkeit nachgehen, so sehr ihnen die heimatlichen Bäume, ihre bisherigen Pfleglinge, am Herzen liegen, sie haben Größeres zu leisten: das teure Vaterland zu schützen und zu verteidigen. Sollen aber die Bäume, die in Friedenszeit ihnen ihr Alles waren, dem Schicksal preisgegeben werden? Nein, wir, die zu Hause bleiben mußten, haben die heiligste Pflicht, für unsere ausmarschierten Kollegen einzuspringen, in Ausübung derjenigen Berufsarbeiten, die sie bisher an den ihrer Pflege unterstellten Bäumen ausgeführt haben. Eher sollten wir unsre eigene Arbeit zurückstellen, als daß

Digitized by Google

wir diese ihre Bäume unbesorgt der Zukunft überlassen. Insbesondere sollen wir bestrebt sein, daß der Schnitt der jungen Bäume und die Behandlung umgepfropfter nicht versäumt wird, damit niemand Schaden leidet. Aber was wir tun, soll mit größtem Pflichtgefühl geleistet werden. Jetzt ist die Zeit für uns gekommen, wo wir die Feuerprobe echter, treuer Kollegialität bestehen müssen. Jeder einzelne stelle seinen Mann in einer Weise, daß wir denjenigen Kollegen, die für uns vor dem Feinde im Felde ihren Heldenmut beweisen, würdig zur Seite stehen dürfen und sie selbst nach ihrer Heimkehr uns das Zeugnis geben können: „Auch ihr Zuhausegebliebenen habt voll und ganz eure Pflicht erfüllt, ihr habt auch für uns gesorgt und uns in ernster Zeit nicht im Stiche gelassen, ihr habt euch als echte Schwaben und als wahre, treue Kollegen bewährt!"

Auf solche Weise können wir nach dem Kriege wieder aufs neue vereint, mit erneuter Kraft weiterstreben dem vorgesteckten Ziele zu. Schande aber demjenigen, der diese schwere Zeit benützt, einen zum Heeresdienst einberufenen Kollegen seiner Stellung, seiner Kundschaft oder seines Verdienstes — wenn auch nur teilweise — zu berauben. Ein solcher wäre wahrlich nicht würdig, diese große Zeit erlebt zu haben und würde sich der Verachtung aller rechtdenkenden Menschen schuldig machen. Jeder nach dem Kriege heimkehrende Kollege muß seinen bisherigen Wirkungskreis wieder unverkürzt und unbeschadet antreffen und sich der Aushilfe, die ihm von treuen Freunden gewährt wurde, erfreuen können.

„Kampf gegen das Pfuschertum!" muß auch im Kriege unsre Losung sein und jeder unsrer Kollegen wolle umsichtig auf seinem Posten stehen, damit nicht da und dort ein Pfuscher wieder sein Unwesen treiben kann.

Also, Baumwarte! die Ihr noch zu Hause eurer Berufstätigkeit nachgehen könnet, zeigt euch als brauchbare Glieder des bedrängten Vaterlands! zeigt euch würdig der im Felde stehenden Kollegen und stehet für sie ein während ihrer Abwesenheit in treuer Kollegialität! Gott schütze sie alle und unser teures Vaterland und gebe uns baldigen dauernden und ruhmreichen Frieden!

Dies wünscht voll Zuversicht namens des

Schomburg, im März 1915.

L. A. Tettnang.

Vereins Württ. Baumwarte

Der Vorstand: Brugger.

Bericht über die Generalversammlung des Vereins Württ. Baumwarte

am 27. Februar 1915 zu Stuttgart (Europäischer Hof).

Trotz dem Ernst der Zeit war die Versammlung gut besucht, etwa 70 Kollegen anwesend.

Vorstand Brugger eröffnete die Versammlung mit herzlichen Begrüßungsworten an alle Anwesenden, im besonderen an die Herren J. Fischer, Vorstand des Württ. Obstbauvereins, Weinbauinspektor Mährlen, Weinsberg, Obstbauinspektor Winkelmann, Ulm und G. Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins und gibt einen kurzen Ueberblick über die gegenwärtige Lage. Etwa 300 von unseren Kollegen sind ausmarschiert. Davon haben, soweit bekannt, schon 22 ihr Blut und Leben fürs teure Vaterland und auch für uns geopfert und ruhen nun in fremder Erde (die Namen der 22 Gefallenen werden verlesen). Kurz nach Kriegsausbruch hat der Tod eine von uns hochgeschätzte Persönlichkeit, Hofgarteninspektor Hering, Stuttgart hinweggerafft. Nachdem Brugger die großen Verdienste dieses Herrn um den württembergischen Obstbau und die Baumwarte gebührend hervorgehoben und den gefallenen Helden herzliche Worte gewidmet hatte, erhoben sich die Anwesenden zum ehrenden Andenken aller von ihren Sitzen. Der Vorstand übermittelt der Versammlung Grüße der abwesenden Kollegen: von Schriftführer Wirth, zurzeit Sanitäts-Unteroffizier in Ludwigsburg, von Kassier Köhler und Vertrauensmann Rahn-Holzgerlingen, beide zurzeit in Nordfrankreich, von stellv. Vertrauensmann Heermann-Cannstatt, zurzeit Unteroffizier ebenfalls in Nordfrankreich, von Vertrauensmann Schwarz, zurzeit Unteroffizier in Aalen u. a.

Herr Fischer begrüßt namens des Württ. Obstbauvereins die Versammlung, hebt die Bedeutung des Baumwärterstandes hervor und betont, das Kriegsjahr habe deutlich gezeigt, wie sehr wichtig der Obstbau sei; unsre ernste Aufgabe müsse sein: die durch den Krieg entstandenen Lücken so bald wie möglich zu schließen; aufgeweckte junge Leute sollen zu tüchtigen Baumwarten herangebildet und dafür endlich gesorgt werden, daß der Baumwärterstand zum Nutzen des Landes die ihm gebührende Stelle einnehmen könne. Unsere Obstgärten seien, dank der Tapferkeit unserer Söhne und Brüder, vor Verheerungen bewahrt worden, nun müsse aber auch mit aller Energie weitergearbeitet werden. Großzügige und geschlossene Arbeit sei erforderlich. In der Frage des Anschlusses der Vereinsschrift „Der Baumwart" an diejenige des Württ. Obstbauvereins „Der Obstbau" sollen wir als Grundsatz beherzigen: „Ans Ganze schließ Dich an!" (Forts. folgt im nächsten Heft.)

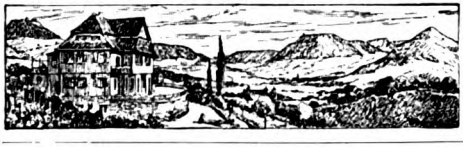
Digitized by Google

Kleine Mitteilungen.

Gartenarbeit an Sonn-, Fest- und Feiertagen, die nicht einen Betrieb zu Erwerbszwecken darstellt, ist, wie die Polizeidirektion Stuttgart bekanntgibt, nach den Bestimmungen über die Sonntagsfeier (Reg.Bl. 1895 S. 169) nicht zu beanstanden. — Schon öfters sind uns aus dem Lande Klagen über rigorose Handhabung der genannten Bestimmungen zugegangen. Wir begrüßen daher diese Bekanntmachung, in der Annahme, daß die übrigen Polizeibehörden des Landes gleichermaßen verfahren werden. F.

Gartenbau und Gemüsebau. Die Vereinigung selbständiger Gärtner Württembergs E. V. hat zur Belehrung zwei Merkblätter herausgegeben. Sie schreibt dazu: „Die Absicht unserer Feinde, Deutschland auszuhungern, muß mit allen Mitteln zu nichte gemacht werden. Es ist Pflicht und Aufgabe der Landwirtschaft und des Gartenbaues, Ersatz für die fehlende Einfuhr vom Ausland zu schaffen. Es gilt vor allem rasch wachsende, eine frühe Ernte gebende Nahrungsmittel anzubauen, damit wir bis zur nächsten Ernte durchhalten. Der Gartenbau ist zu dieser Aufgabe besonders berufen. Auf den Anbau von Frühkartoffeln, Bohnen, gelbe Rüben und sonstige Nähr- und Dauergemüse ist besonderer Wert zu legen. Vorhandene Wiesen und Rasenplätze, welche in früheren Jahren kurz gemäht wurden, sind entgegen den Ratschlägen in der Presse nicht umzugraben. Solche Grundstücksflächen sind kräftig zu düngen, das Gras ist wachsen zu lassen, der Ertrag ist als Heu oder Streu zu verwenden. Das alles ist in dem einen Merkblatt noch eingehender ausgeführt, indem Winke für die Vorbereitung des Gemüselandes, für die Düngung und die Sorten von Gemüsen, sowie die Saatgutbeschaffung usw. gegeben werden. Das andere Merkblatt ist ein Kalender mit praktischen Anleitungen für die jeden Monat auszuführenden Arbeiten. Angefügt ist demselben ein Literaturverzeichnis belehrender Schriften über Gartenbau und Gemüsebau. (Verlag von E. Ulmer in Stuttgart.) F.

Haushaltungs- u. Gartenbauschule Reutlingen



(Württ.). Ausbildg. für junge Mädchen gebild. Stände. Aufnahme Jan., April, Juli, Okt.; f. Hospitantinnen jederzeit. Näh. d. Prospekt. [44

Haushaltungs- u. Gartenbauschule Reutlingen. Abzugeb. sind:

Erdbeerpflanzen, großfr. pik. Sorten	10 St.	M. —.30,	100 St.	M. 2.—
Riesenbrombeere, beste großfrüchtige	1 „	„ —.50,	10 „	„ 4.—
Pfirsich-Sämlinge	1 „	„ —.20,	10 „	„ 1.50
Weichselbäumchen, schöne Krone bildend	1 „	„ —.70,	10 „	„ 5.—
Weichselbüsche	1 „	„ —.40,	10 „	„ 3.—
Rhabarber, rotst. dankb. Queen Victoria	1 „	„ —.25,	10 „	„ 2.—

Hellantniknollen, per. ungem. fruchtb. Staude, 1 Knolle liefert 1 Korb voll guter Speiseknollen, auch vorzügl. Hühnerfutter, 1 Kn. 10 ₰, 10 Kn. 70 ₰

Fichten, Picea excelsa Blautannen, Picea pungens Kiefern, Pinus austriaca Cypressen, Chamaecyparis Lawsoniana Thuja occidentalis	50 cm, M. —.50	1,50 m hoch M. 3.—
Birken, Betula alba Pappelpyramiden, canadensis Nussbäume	1 m, M. —.50	1,50 m hoch M. 2.—

[44

Por. Blütenstauden, Per. Felspflanzen, schönste Wahl . 10 St. M. 1.50
Montbretien-Zwiebel, aparte, rot-viol. Farbe, 10 St. M. —.50, 100 St. M. 3.—
Pfingstnelken, per., gefüllt, dankbar . . . 1 Pfl. „ —.15, 10 Pfl. „ 1.—
Landnelken, weiß, großbl., per., gefüllt . . 1 „ „ —.25, 10 „ „ 2.—
Iris germanica . . . . . 1 „ „ —.15, 10 „ „ 2.—

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württbg.)

Empfehle in Ia. Qualität unter Garantie für Sortenechtheit grosse Vorräte: **Obstbäume** in allen Formen u. Gattungen; **Stachel- und Johannisbeer-Hochst.** und **-Sträucher, Himbeer, Brombeer, Erdbeer,** grossfrüchtige **Haselnüsse, Rosen-Hochstämme, Busch- und Schlingrosen, Ziersträucher- und Bäume- und Sträucher, Obstwildlinge, Edelreiser etc.**

Katalog gratis und franko. [26

Klenk's Baumschule

● **Mittelschöntal** ●

Post- u. Eisenbahnstation Backnang, empfiehlt **Obstbäume** aller Art und Formen in nur Ia Qualität. [75

Preisverzeichnis gratis und franko!

Zur Anpflanzung v. Hecken

wegen Platzräumung billig abzugeben **Thuja ocid.**, 0,50 bis 2 m hoch, **Hainbuchen**, 0,80 bis 2 m hoch, **Liguster**, 0,80 bis 1,50 m hoch, ferner schöne **Ziersträucher, Birken, Pappeln, Sorbushochstämme** [77

G. Frauenpreis, Feuerbach. Tel. 231.

E. Kayser

Baumschulen Hegnach b. Stuttgart

empfiehlt billigst [12

Ia. Obstbäume

aller Art und Formen.

Avenarius-

Baumspritzmittel

Erstklassiges sog. **wasserlösliches Carbolineum.**

R. AVENARIUS & Co.

Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln.

Niederlage bei [31

A. Mayer, Marktplatz 6, Stuttgart.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 5. | Stuttgart, Mai. | 1915.

I. Praktischer Obstbau.

Die Bäume im Krieg.

Nicht nur Menschen und Tiere, auch die Natur leidet unter dem Krieg. Die Alleen an der Landstraße weiß der Krieger zu schätzen; sie spenden Schatten in der heißen Sommerzeit. Trotzdem bleiben auch diese Bäume nicht verschont, denn die moderne Kriegsführung hat auch noch andere Gesichtspunkte zu berücksichtigen. Wo es nötig ist, ein freies Schußfeld zu schaffen — namentlich für die Artillerie —, werden ganze Baumreihen ohne weiteres niedergelegt. Durch das Fällen von Baumgruppen und Straßenpflanzungen versucht man den feindlichen Fliegern die Orientierung zu erschweren und sie irre zu führen. Viele Bäume werden auch gefällt und quer über die Straße geworfen, um den feindlichen Kolonnen das Vorrücken zu erschweren.

Auch die Baumschulen in den Gegenden Frankreichs, welche jetzt schon monatelang vom Schlachtgetöse widerhallen, sind Opfer des Krieges geworden. Da liegt eine solche Baumschule, 20 Morgen groß. Ein trostloser Anblick! Ein Kirschenhochstammquartier mit ungefähr 2000 schönen, fertigen Stämmen war vollkommen vernichtet. Die 1 Meter über dem Boden abgehackten Stämme lagen kreuz und quer und das Ganze bildete ein fast undurchdringliches Hindernis. Wieder durch andere Hochstammquartiere hatte man 2—3 Meter breite Durchblicke gehauen. Aus anderen Beständen fehlten nur einzelne Reihen, und den links stehenden Reihen hatte man die Kronen mit denen der rechts stehenden verflochten, so daß dadurch ein überaus praktisches Biwakdach entstand. Für die weitere Bedeckung und das Lager lieferten die damals noch auf den Feldern liegenden Getreidegarben das gewünschte Material. Selbst für Artilleriestellungen in der Nähe der Baumschule dienten schöne wüchsige 3—4 jährige Apfelhochstämme aus den Beständen derselben zur waldähnlichen Maskierung der Geschütze. Auf dem Hügel diese Baumleichen, durch deren dürre Blätter der Wind fegte — im Hintergrund die verwüstete Baumschule, fürwahr ein Sinnbild des alles zerstörenden Kriegs!

Jedoch die eiserne Notwendigkeit erfordert es — auch die Bäume sind Opfer des Kriegs.

Unsere Abbildung (S. 70) eines alten Birnspalierbaumes an einem zusammengeschossenen Hause zu Rampon in der Nähe von Verdun (von der „Rhein. Monatsschrift" uns freundlich überlassen) spricht besser, als es Worte vermögen, von den unausbleiblichen Verwüstungen des Krieges, von denen wir durch die beispiellose Tapferkeit und zähe Ausdauer unserer Truppen verschont geblieben sind.

Digitized by Google

Birnenspalier in Rampon bei Verdun.

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Das Gießen der Zimmerpflanzen.

Was für Wasser nimmt man zum Gießen? Das ist durchaus nicht gleichgültig, sondern davon hängt wesentlich das Gedeihen unserer Zimmer- und Balkonpflanzen ab. Möglichst kein Brunnenwasser! Möglichst kein stark kalkhaltiges Wasser! Den zu starken Kalkgehalt merkt man daran, daß sich weiße Flecken auf den überspritzten Blättern bilden. Hat man kein anderes, als

Digitized by Google

solches Wasser, so legt man wenigstens einige Holzkohlen hinein und läßt es vor Verwendung recht lange abstehen. Zu kaltes Wasser ist ein zu kalter Trunk. Leitungswasser meistens brauchbar.

Wann ist genug gegossen? Wenn das Wasser unten herausläuft. Das ist allerdings auch der Fall bei gänzlich ausgetrockneter Erde, die gar kein Wasser mehr annimmt, sondern es einfach durchlaufen läßt. Solche ausgetrocknete Topfpflanzen muß man bis zum Rand in ein Gefäß mit Wasser stellen, so daß sich Topf und Erde wieder mit Wasser vollsaugen können. Man kann auch den Ballen aus dem Topf nehmen und für sich ins Wasser setzen; dann muß man aber den Topf, sobald der Ballen wieder hineingetan ist, einige Mal hart aufstoßen, damit der Ballen sich wieder richtig setzt. Die zu starke Austrocknung sieht man schon daran, daß die Erde des Ballens sich nicht mehr eng an die Topfwand anschließt, so daß natürlich alles Gießwasser nutzlos durchläuft.

Zu welcher Tageszeit darf nicht gegossen werden? So lang die heißen Sonnenstrahlen die Pflanze treffen; auch nicht unmittelbar nachher. Sommers am besten morgens und jedenfalls abends; im Winter vormittags oder mittags. An warmen Tagen im Sommer mehr als an kühlen, regnerischen Tagen.

Wann braucht eine Topfpflanze notwendig Wasser? Wenn man es sieht, kann man kurz sagen. Trockene, zwischen den Fingern zerriebene Erde verlangt bestimmt Wasser. Aber man kann diesen Durst auch hören: klopfe mit dem Fingerknöchel an den Topf — klingt's hell, so heißt das: Wasser! klingt's dumpf, so ist's noch feucht genug.

Darf oder soll man außer Gießen auch noch überspritzen? Ganz gewiß; und zwar nicht bloß die Oberseite der Blätter, sondern auch die Unterseite. Aber nicht im Sonnenschein! Sonst jederzeit. Bespritzen ist eine wesentliche Ergänzung des Gießens.

Wo darf man nicht gießen und spritzen? Nicht spritzen in die Blüte hinein. Nicht gießen im Winter an den Stamm der Pflanze hin, wenn diese weichholzig ist (z. B. Geranium). Sommers spritzen, winters nicht!

Was ist der sichere Tod der meisten Zimmerpflanzen? Stehendes Wasser in den Untertellern. Man lege doch drei Ziegelbrocken in den Untersatz oder ein dafür zurechtgemachtes hölzernes Dreieck; dann steht die Pflanze stets geschützt vor stauender Nässe und das im Untersetzer befindliche Wasser kann nichts schaden. Besser und säuberer schon, man schüttet es alsbald weg. —

Bei dieser Gelegenheit gedenken wir auch der anderen Zimmerpflanzen, die völlig auf Wasser angewiesen sind — wir meinen die abgeschnittenen Blumen, die man in Gefäßen mit Wasser im Zimmer aufstellt — ein Stück Garten und Natur in die Stube herein, etwa derzeit ein Strauß Maiglöckchen! Wie schade, daß diese lieblichen Zimmergäste so rasch verwelken! Gibt's kein Mittel zur Frischhaltung der Vasenblumen? Die Erfahrung hat gelehrt, daß die meisten abgeschnittenen Blumen bei richtiger Behandlung ebensolange, ja teilweise länger blühen, wie an der Pflanze selbst. Demnach sind Mißerfolge auf falsche oder nachlässige Behandlung zurückzuführen. Wie behandelt man solche Zimmerblumen? Erneuere das Wasser täglich ein- bis zweimal und kürze täglich oder alle zwei Tage die Stengel ein wenig, um eine frische Schnittfläche zu erhalten. Stelle frische Blumen möglichst tief in frisches Wasser. Schütze die Blumen vor Sonnenstrahlen, vor Zugluft und vor strahlender Ofenwärme. Bester Platz: zwischen Doppelfenstern, wo sie sich oft wochenlang halten. Stelle die Blumen wenn möglich nachts in einen kühlen Raum. Läßt du empfindliche Blumen nachts im Zimmer, so umhülle sie mit Papier, das befeuchtet wird. Blumen, die welk ins Haus kommen oder welk geworden sind, schneide sofort am Stiel frisch an, stelle sie tief in frisches Wasser, bedecke sie mit feuchtem Papier oder lege sie ganz ins Wasser, bis sie sich erholt haben. Ganz verkehrt, sie mit dem Gefäße an das offene Fenster zu stellen oder in einen kühlen, aber zugigen Raum. Mit der Beachtung auch dieser „Gießregeln" wird man sich die Freude an einem hübschen Strauß im Zimmer bedeutend verlängern können.

Digitized by Google

Neulich schrieb man uns aus dem Feld: Schicket uns Blumensamen, wir wollen uns vor unserem Unterstand ein Gärtchen anlegen. Mitten im Granatenbereich Blumen!

In den Lazaretten sind die Verwundeten für nichts dankbarer als für einen frischen Strauß Blumen.

Und viele, sobald sie nach schweren Schmerzenswochen nur wieder „kratteln" können, halten sich am liebsten im Garten auf und versuchen ihre wiedergewonnenen Kräfte an Blumenpflege oder Gemüsezucht oder im Obstbau.

Das ist der Schwabe, wie er leibt und lebt! So soll er auch bleiben in Krieg und Frieden!

Ein unwillkommener Gast im Gemüsegarten

ist häufig der Maulwurf. Wie kann man dem schwarzen Gesellen den Aufenthalt verleiden, ohne ihn — er ist doch sonst so nützlich! — zu töten? Wenn der Maulwurf im Garten oder auf einer Wiese gestoßen hat, so wird der Hügel alsbald eingeebnet, in den Laufgang ein mit Petroleum oder Steinkohlenteer getränkter Lappen gesteckt und die Oeffnung mit Erde geschlossen. Der starke Geruch des Petroleums oder des Teers vertreibt den Maulwurf alsbald und er kommt an dieser Stelle nicht mehr zum Vorschein. Zieht er sich in einen andern Teil des Gartens oder der Wiese, so wird dort ebenso verfahren und nach einigen Tagen hat der Wühler den Garten oder die Wiese verlassen. Durch dieses einfache Mittel hält man den Maulwurf fern und er bleibt zu weiteren Dienstleistungen auf dem Felde am Leben. Diese Art des Vertreibens ist mehr zu empfehlen, als das massenhafte Wegfangen dieser doch teils recht nützlichen Tiere durch Gift, Fallen und dergleichen heimtückische Vorrichtungen. —

Auch die Vögel können im Gemüseland recht unwillkommen sein, wenn sie, kaum daß man etwas gesät oder gepflanzt hat, alles ausreißen und ausrauben. Bestes Schutzmittel: das Ueberdecken der Beete mit engmaschigem Drahtgitter, das man außen etwas niederbiegt und einwärts auf Stötzchen stellt. Billig, gut, jedes Jahr wieder zu benützen.

Puh, Nacktschnecken! Diese Schnecken sind in feuchten Jahren äußerst lästige Gäste der Gemüsegärten, sie fressen die Blätter der jungen Pflanzen, verzehren die schönsten Erdbeeren und sind in Mistbeeten, durch Befressen der Salatblätter, der Samenpflanzen ꝛc., meist sehr nachteilig. Durch leichtes Bestreuen der Pflanzen mit Aetzkalk, sowie vorzüglich durch Ausstreuen von Häckerling kann man sich ihrer einigermaßen entledigen: die kleinen Strohhalme hängen sich an die Schnecken an und töten sie schließlich. Auch das Begießen der Pflanzen mit Seifenwasser hat sich gut gegen diese Schädlinge bewährt.

III. Vereins-Angelegenheiten.

Jahresversammlung des Württ. Obstbauvereins, 28. Februar 1915.*)

Im dichtgedrängt besetzten großen Saal des Stuttgarter Bürgermuseums (der im letzten Augenblick noch an Stelle des zu kleinen Gelben Saals, der ursprünglich für den Verein belegt war, benutzt werden konnte) fand statt am herkömmlichen Lichtmeßtag (2. Febr.) diesmal am letzten Februar die Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins statt. Die ungemein zahlreiche Beteiligung lieferte den Beweis für die außerordentliche Wichtigkeit, die in weitesten Kreisen der Bevölkerung dem vaterländischen Obstbau gerade in Kriegszeiten beigelegt wird. Wenn Vereine anderer Art im Kriegsjahr ohne Hauptversammlung auskommen können oder müssen, so mußte

*) Wegen dieses nicht zu verschiebenden Berichts mußten verschiedene Obstbauaufsätze zurückgestellt werden.

Digitized by Google

der Obstbauverein seine Tagung unter allen Umständen halten; denn hier standen vaterländische Interessen auf dem Spiel. So waren unsere Mitglieder aus allen Gegenden des Landes herbeigeeilt und — wie wir gleich vorausschicken wollen — keiner wird wohl unbefriedigt oder ohne irgend etwas Nutzbares mit heimzunehmen, in seine Heimat zurückgekehrt sein.

Erschienen waren auch der Vorstand der Kgl. Zentralstelle für Landwirtschaft und Regierungsdirektor v. Sting, zugleich als Vertreter des Ministeriums des Innern, Erz. Frhr. v. Ow, Direktor a. D. v. Strebel, Prof. Dr. v. Kirchner u. a.

Die Versammlung eröffnete der Vorstand des Vereins J. Fischer, indem er die Erschienenen herzlichst begrüßte und folgenden

Rechenschaftsbericht

über das abgelaufene Jahr erstattete:

Meine Herren! In ernster Zeit treten wir zur ordentlichen Generalversammlung zusammen. Wir haben sie, zum erstenmal seit 34 Jahren, verschoben, weil wir uns sagen mußten: je später desto besser. Man wird weitere gute Nachrichten aus unseren Kriegsgegenden vernehmen dürfen, die unsere Hoffnungen beleben, unsere Beratungen über die neuen großen Aufgaben auf dem wichtigen Gebiete des Obstbaues fördern. Und so ist es auch gekommen. Mit froher Zuversicht dürfen wir dem Ausgang dieses gewaltigen Ringens, zu dem uns die brutale Herrschsucht, die Mißgunst, der Haß Englands, Rußlands und Frankreichs gezwungen haben, entgegensehen. Gründlich wird unser mächtiges Vaterland die Gegner überwinden, und stolz, als Sieger, werden unsere Helden wohl in nicht sehr ferner Zeit in die von den Feinden unangetastete Heimat zurückkehren.

Dieser Krieg zeigt uns in aller Deutlichkeit, welch große Bedeutung der Obstbau für unser Volk hat, und mahnt uns, noch energischer an dessen Verbesserung zu arbeiten.

In bezug auf den Obstertrag kann das Jahr 1914 als ein recht gutes bezeichnet werden, wenn auch einzelne Gebiete eine weniger reiche Ernte hatten. Nach den Mitteilungen des Statistischen Landesamts ist dessen Gesamtwert dank den verhältnismäßig guten Preisen ein hoher; er berechnet sich zu 9 969 685 Mk., also rund **10 Millionen Mk.**, gegen 1,02 Mill. Mk. im Jahr 1913 und 8,0 Mill. Mk. im 10jährigen Durchschnitt 1904/13. Nur wenige Jahrgänge weisen einen höheren Geldwert der Obsternte auf, nämlich, wenn man bis zum Jahr 1878, von wo ab eine fortlaufende Statistik des Obstertrags besteht, zurückgeht, 1912 (10,9 Mill. Mk.), 1910 (12,1 Mill. Mk.), 1908 (13,8 Mill. Mk.), 1904 (13,4 Mill. Mk.), 1902 (14,1 Mill. Mk.), 1900 (19,2 Mill. Mk.), 1893 (12,4 Mill. Mk.), 1888 (14,0 Mill. Mk.). Einen Geldwert der 1914er Obsternte von mehr als 200 000 Mk. haben insgesamt 18 Oberamtsbezirke zu verzeichnen, nämlich Tettnang (741 669 Mk.), Backnang (459 571 Mk.), Ravensburg (445 722 Mk.), Oehringen (396 515 Mk.), Göppingen (350 933 Mk.), Waiblingen (346 095 Mk.), Eßlingen (337 467 Mk.), Marbach (334 967 Mk.), Nürtingen (299 911 Mk.), Herrenberg (286 134 Mk.), Weinsberg (281 112 Mk.), Neckarsulm (274 014 Mk.), Schorndorf (271 295 Mk.), Stuttgart-Stadt (265 000 Mk.), Waldsee (223 128 Mk.), Heilbronn (220 850 Mk.), Kirchheim (203 001 Mk.), Besigheim (202 417 Mk.). Von dem Gesamtgeldwert mit 9 969 685 Mk. entfallen auf Aepfel 7 115 184 Mk. = 71,4 %, Birnen 1 588 080 Mk. = 15,9 %, Pflaumen und Zwetschen 451 870 Mk. = 4,5 %, Kirschen 814 551 Mk. = 8,2 %. Das Tafelobst konnte nicht in gehoffter Weise verwertet werden, weil mit Kriegsbeginn Handel und Transport zum großen Teil unterbunden waren. Von sehr großer Bedeutung war dagegen der Obstsegen für unsere Kriegsfürsorge und die Volksernährung im allgemeinen, so daß die Obstzüchter ihre Produkte hoch geschätzt sehen durften.

Auf das Vereinsleben hat der Krieg überall hemmend eingewirkt. Erfreulicherweise ist aber unser Mitgliederstand, trotz dieser Lage, noch gestiegen.

Ich bitte Sie, zum Zeichen, daß ich Ihren Gefühlen richtigen Ausdruck gegeben habe, sich von Ihren Sitzen erheben zu wollen.

Feste haben wir selbstredend im Berichtsjahr nicht gefeiert. Das Weihnachtsfest ließen wir, einstimmigem Ausschußbeschluß gemäß, ausfallen und ich glaube, daß wir ganz in Ihrem Sinn gehandelt haben, wenn wir den dafür im Etat vorgesehenen kleinen Betrag mit weiteren erheblichen Mitteln aus der Vereinskasse, zu Weihnachtsgaben an die ausmarschierten aktiven Mitglieder verwendeten. Jedes aktive Mitglied erhielt ein Paket, enthaltend eine Tabakspfeife, in welche unser Vereinszeichen W. O. B. V. und die Jahreszahl 1914 graviert war, ein Paket Tabak, ein Fläschchen Kirschengeist, einen imprägnierten Tannenzweig mit Kerzchen und einen von unserem Redakteur verfaßten poetischen Gruß. Die zahlreich eingelaufenen Dankschreiben, von denen Sie eine Auslese im

Digitized by Google

Märzheft des „Obstbau" finden werden, bringen alle die größte Freude über das Geschenk und treue Anhänglichkeit an unsern Verein zum Ausdruck.

Auch der Obstbautag, der im Oktober in Eßlingen hätte stattfinden sollen, mußte ausfallen; wir hoffen aber in diesem Jahr, nach erkämpftem ehrenvollen Frieden, uns in Eßlingen zu treffen.

Am 10. Mai fand ein Tagesausflug der Mitglieder aus Stuttgart und der nächsten Umgebung nach Vaihingen a. F. in die Staudengärtnerei von Herrn Ernst (Möhringen) und in die prächtigen Anlagen des Herrn Kommerzienrat Dr. Ing. Robert Leicht statt.

Unserem längjährigen, verdienten stellvertretenden Vorstand, Herrn Oekonomierat Warth, durften wir am 23. November zu seinem 70. Geburtstag, den er in jugendlicher Rüstigkeit beging, gratulieren.

Die Auszeichnungen und Prämiierungen, die im Jahr 1914 vom Ausschuß vergeben wurden, sind im „Obstbau" jeweils veröffentlicht worden.

Seit Ausbruch des Krieges war die eigentliche Vereinstätigkeit, gegenüber der Kriegsfürsorge, etwas in den Hintergrund getreten. Sie erhalten über unsere Arbeit in letzterer Hinsicht genaueren Aufschluß durch den gedruckt vorliegenden Bericht unserer Zentralvermittlungsstelle. Herzlichen Dank allen, die uns mit Obstgaben so reichlich unterstützt haben!

Ueber unsere weitere Tätigkeit möchte ich Ihnen noch folgendes vortragen:

Ausschuß-Sitzungen fanden im Berichtsjahr 10 statt, darunter 4 Vollausschuß-Sitzungen. Die Beschlüsse dieser Beratungen sind Ihnen im wesentlichen durch die Berichte im „Obstbau" bekannt geworden. Die Verhandlungen über die Zoll- und Tariffragen, die uns des öfteren beschäftigten, mußten mit Eintritt des Kriegs abgebrochen werden.

Praktische Demonstrationen mit Vorträgen fanden statt:

in Groß-Stuttgart 4,

im Lande durch unseren Vereinssekretär 32 und zwar in nachfolgenden Orten: Ofterdingen, Schorndorf, Cannstatt, Pforzheim, Calw, Rottenburg, Riedlingen, Geradstetten i. R., Eßlingen, Nagold, Münster OA. Cannstatt, Grunbach, Hofen OA. Cannstatt, Tuttlingen, Spaichingen, Murrhardt, Rottweil, Neuenstein, Fellbach, Neustadt OA. Waiblingen, Pfalzgrafenweiler, Freudenstadt, Backnang (2), Bondorf, Ebersbach, Metzingen, Abtsgmünd, Beuren OA. Nürtingen, Hochdorf OA. Freudenstadt, Feuerbach, Göppingen.

Mit 1. August hörten die Vorträge auf; für dieses Jahr sind sie bereits wieder aufgenommen worden.

Obstausstellungen fanden nur in privaten Kreisen statt; wir möchten wünschen, daß die für den vergangenen Herbst geplanten zahlreichen Ausstellungen, unterstützt durch reiche Obsternten in diesem Herbst abgehalten werden können.

An der Ausstellung für Gesundheitspflege hat sich der Württ. Obstbauverein mit einem Sortiment plastischer Früchte (Aepfel und Birnen nach dem „Grundblatt") und mit statistischen Karten beteiligt, was anerkennende Beachtung seitens der sehr zahlreichen Besucher fand. Auch unser Obstbuch und weitere Schriften waren ausgelegt. Leider mußte diese Ausstellung nach Kriegsausbruch sofort geschlossen werden.

Unsere Eingabe an den Reichstag wegen Abschaffung der Baumärkte kam infolge Sessionsschlusses am 20. Mai, nicht mehr zur Beratung. Der Ausschuß wird später darauf zurückkommen.

Eine Eingabe an die Kgl. Generaldirektion wegen zeitweiliger Frachtherabsetzung für Frischobst ist abschlägig beschieden worden, dagegen wurde schonende Behandlung der Frachtgutsendungen zugesagt.

Weiter wurde ein Gutachten über Detarifierung von Tomaten auf Ansuchen der Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft von uns abgegeben.

Im Jahr 1913 hatten wir Schäden durch Stürme, im Berichtsjahr Hochwasserschäden, glücklicherweise nur in wenigen Bezirken.

Die Zahl der aktiven Mitglieder betrug am 1. Jan. 1914		3280
neu eingetreten sind im abgelaufenen Jahr	277	
ausgetreten und mit Tod abgegangen	191	
Zuwachs		86
so daß der Stand am 31. Dezember 1914 war		3366
Die Zahl der passiven Mitglieder war am 1. Januar 1914 . . .	21 302	
sie betrug am 1. Januar 1915		21 337
Die Gesamtzahl der Mitglieder war sonach am 1. Januar 1915 . .		24 703

Digitized by Google

Wie der Mitgliederstand in diesem Jahre sich gestalten wird, hängt wesentlich von der Dauer des Krieges ab. Zahlreiche Mitglieder, sowohl aktive, als passive, sind ausmarschiert. Die meisten der uns angeschlossenen Orts- und Bezirks-Vereine konnten bis heute ihre Mitgliederzahl für 1915 noch nicht feststellen. Der Beschluß des Ausschusses, daß die im Feld stehenden aktiven Mitglieder zur Bezahlung des Jahresbeitrags für 1915 nicht verpflichtet sein sollen, wird Ihre einmütige Zustimmung finden. Wir alle, speziell auch die Herren Vertrauensmänner und Ausschußmitglieder, haben jetzt in erhöhtem Maße die Aufgabe, das Werben neuer Mitglieder im laufenden Jahr eifrigst zu betreiben! Ueberall, bei der Gemeinde, beim Nachbar, beim Freund, müssen wir uns auch dafür bemühen, daß neue Obstanlagen in wenigen, aber gut erprobten, für die Gegend passenden Sorten geschaffen und die alten gut gepflegt werden.

Durch den Tod ist uns eine ganze Anzahl verdienter Mitglieder entrissen worden. Ich nenne nur die Namen:

Oekonomierat Mühlhäuser, Ulm.
Landesökonomierat Fecht, Stuttgart,
Postrat a. D. Burkhardt, Stuttgart (der uns auch 100 Mk. als Vermächtnis zuwies),
OA.-Baumwart Giray, Leutkirch,
Ferdinand Groß, Hoflieferant, Stuttgart,
Wilh. Hering, Hofgarteninspektor, Stuttgart,
unser langjähriger Vereinsdiener Ebner.

Für das Vaterland sind von unseren aktiven Mitgliedern, soweit das bis jetzt zu unserer Kenntnis gekommen ist, gefallen:

Bachert, Bernhard, Baumwart, Vorderlintal, OA. Gmünd.
Bauer, Otto, Baumwart, Heimerdingen, OA. Leonberg.
Bauknecht, Hermann, Baumwart, Raidwangen, OA. Nürtingen.
Brüstle, Adolf, Baumwart, Rötenberg, OA. Oberndorf.
Betz, Gottlieb, Baumwart, Obereßlingen.
Erwein, Gebhard, Baumwart, Villingendorf, OA. Rottweil.
Fischer, Friedrich, Baumwart, Mühlhausen, OA. Eßlingen.
Gärtner, Adolf, Baumwart, Kirchhausen, OA. Heilbronn.
Hofheinz, Karl, Baumwart, Kochertürn, OA. Neckarsulm.
Hummel, Albert, Baumwart, Heimerdingen, OA. Leonberg.
Keller, Benedikt, Baumwart, Wehingen OA. Spaichingen.
Krebs, Josef, Postunterbeamter, Zuffenhausen, OA. Ludwigsburg.
Lenz, Franz Joseph, Baumwart, Eisenharz, OA. Wangen.
Maier, Joh. Adam, Baumwart, Immenhausen, OA. Tübingen.
Rast, Josef, Baumwart, Iggenau, OA. Waldsee.
Rayher, Otto, Gärtner, Tübingen.
Ritter, Leopold, Baumwart, Hausen a. d. Aach, OA. Rottweil.
Rohrbach, Hermann, Weingärtner, Heilbronn.
Saile, Jos., Straßenwart, Leinstetten, OA. Sulz.
Seybold, Immanuel, Baumwart, Geradstetten, OA. Schorndorf.
Schaal, Wilhelm, Baumwart, Leonberg.
Schmid, Georg, Baumwart, Nufringen, OA. Herrenberg.
Steck, Immanuel, Baumwart, Breitenstein, OA. Böblingen.
Böhringer, Christian, Baumwart, Auingen, OA. Münsingen.
Wahl, Josef, Baumwart, Ziegerhof, OA. Welzheim.
Wolff, Immanuel, Baumwart, Breitenstein, OA. Böblingen.

Außerdem sind eine Anzahl Söhne unserer aktiven Mitglieder und wohl auch eine große Zahl passiver Mitglieder schon auf dem Feld der Ehre geblieben. —

Wir gedenken am heutigen Tage mit besonderem Schmerze dieser Freunde; wir bewundern die glorreichen Taten derer, die im Kampf zum Schutze der geliebten Heimat ihr Leben lassen mußten. Allen werden wir ein treues, dankbares Andenken bewahren.

Denen aber, die noch draußen im Felde in unvergleichlicher Tapferkeit kämpfen, sendet unsere heutige Generalversammlung tiefgefühlte Grüße und beste, innigste Wünsche. —

Zum Besuch von Wiederholungskursen wurden an 7 bedürftige Baumwärter Beiträge von je 10 Mk. bewilligt. Solche Unterstützungen werden künftig nur verwilligt, wenn die betr. Gemeinde einen gleichen Beitrag leistet.

Obstsorten zur Namenbestimmung sind recht zahlreich eingesandt worden. Erfreulicherweise macht sich immer mehr das Bestreben geltend, nicht mehr mit unbekannten Sorten zu arbeiten; selbst der Markthandel weist in dieser Hinsicht eine Besserung auf.

Digitized by Google

Märzheft des „Obstbau“ finden werden, bringen alle die größte Freude über das Geschenk und treue Anhänglichkeit an unsern Verein zum Ausdruck.

Auch der Obstbautag, der im Oktober in Eßlingen hätte stattfinden sollen, mußte ausfallen; wir hoffen aber in diesem Jahr, nach erkämpftem ehrenvollen Frieden, uns in Eßlingen zu treffen.

Am 10. Mai fand ein Tagesausflug der Mitglieder aus Stuttgart und der nächsten Umgebung nach Vaihingen a. F. in die Staudengärtnerei von Herrn Ernst (Möhringen) und in die prächtigen Anlagen des Herrn Kommerzienrat Dr. Ing. Robert Leicht statt.

Unserem längjährigen, verdienten stellvertretenden Vorstand, Herrn Oekonomierat Warth, durften wir am 23. November zu seinem 70. Geburtstag, den er in jugendlicher Rüstigkeit beging, gratulieren.

Die Auszeichnungen und Prämiierungen, die im Jahr 1914 vom Ausschuß vergeben wurden, sind im „Obstbau“ jeweils veröffentlicht worden.

Seit Ausbruch des Krieges war die eigentliche Vereinstätigkeit, gegenüber der Kriegsfürsorge, etwas in den Hintergrund getreten. Sie erhalten über unsere Arbeit in letzterer Hinsicht genaueren Aufschluß durch den gedruckt vorliegenden Bericht unserer Zentralvermittlungsstelle. Herzlichen Dank allen, die uns mit Obstgaben so reichlich unterstützt haben!

Ueber unsere weitere Tätigkeit möchte ich Ihnen noch folgendes vortragen:

Ausschuß-Sitzungen fanden im Berichtsjahr 10 statt, darunter 4 Vollausschuß-Sitzungen. Die Beschlüsse dieser Beratungen sind Ihnen im wesentlichen durch die Berichte im „Obstbau“ bekannt geworden. Die Verhandlungen über die Zoll- und Tariffragen, die uns des öfteren beschäftigten, mußten mit Eintritt des Kriegs abgebrochen werden.

Praktische Demonstrationen mit Vorträgen fanden statt:

in Groß-Stuttgart 4,

im Lande durch unseren Vereinssekretär 32 und zwar in nachfolgenden Orten: Ofterdingen, Schorndorf, Cannstatt, Pforzheim, Calw, Rottenburg, Riedlingen, Geradstetten i. R., Eßlingen, Nagold, Münster OA. Cannstatt, Grunbach, Hofen OA. Cannstatt, Tuttlingen, Spaichingen, Murrhardt, Rottweil, Neuenstein, Fellbach, Neustadt OA. Waiblingen, Pfalzgrafenweiler, Freudenstadt, Backnang (2), Bondorf, Ebersbach, Metzingen, Abtsgmünd, Beuren OA. Nürtingen, Hochdorf OA. Freudenstadt, Feuerbach, Göppingen.

Mit 1. August hörten die Vorträge auf; für dieses Jahr sind sie bereits wieder aufgenommen worden.

Obstausstellungen fanden nur in privaten Kreisen statt; wir möchten wünschen, daß die für den vergangenen Herbst geplanten zahlreichen Ausstellungen, unterstützt durch reiche Obsternten in diesem Herbst abgehalten werden können.

An der Ausstellung für Gesundheitspflege hat sich der Württ. Obstbauverein mit einem Sortiment plastischer Früchte (Aepfel und Birnen nach dem „Grundblatt“) und mit statistischen Karten beteiligt, was anerkennende Beachtung seitens der sehr zahlreichen Besucher fand. Auch unser Obstbuch und weitere Schriften waren ausgelegt. Leider mußte diese Ausstellung nach Kriegsausbruch sofort geschlossen werden.

Unsere Eingabe an den Reichstag wegen Abschaffung der Baummärkte kam infolge Seissionsschlusses am 20. Mai, nicht mehr zur Beratung. Der Ausschuß wird später darauf zurückkommen.

Eine Eingabe an die Kgl. Generaldirektion wegen zeitweiliger Frachtherabsetzung für Frischobst ist abschlägig beschieden worden, dagegen wurde schonende Behandlung der Frachtgutsendungen zugesagt.

Weiter wurde ein Gutachten über Detarifierung von Tomaten auf Ansuchen der Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft von uns abgegeben.

Im Jahr 1913 hatten wir Schäden durch Stürme, im Berichtsjahr Hochwasserschäden, glücklicherweise nur in wenigen Bezirken.

Die Zahl der aktiven Mitglieder betrug am 1. Jan. 1914		3280
neu eingetreten sind im abgelaufenen Jahr	277	
ausgetreten und mit Tod abgegangen	191	
Zuwachs		86
so daß der Stand am 31. Dezember 1914 war		3366
Die Zahl der passiven Mitglieder war am 1. Januar 1914 . . .	21 302	
sie betrug am 1. Januar 1915		21 337
Die Gesamtzahl der Mitglieder war sonach am 1. Januar 1915 . .		24 703

Digitized by Google

Wie der Mitgliederstand in diesem Jahre sich gestalten wird, hängt wesentlich von der Dauer des Krieges ab. Zahlreiche Mitglieder, sowohl aktive, als passive, sind ausmarschiert. Die meisten der uns angeschlossenen Orts- und Bezirks-Vereine konnten bis heute ihre Mitgliederzahl für 1915 noch nicht feststellen. Der Beschluß des Ausschusses, daß die im Feld stehenden aktiven Mitglieder zur Bezahlung des Jahresbeitrags für 1915 nicht verpflichtet sein sollen, wird Ihre einmütige Zustimmung finden. Wir alle, speziell auch die Herren Vertrauensmänner und Ausschußmitglieder, haben jetzt in erhöhtem Maße die Aufgabe, das Werben neuer Mitglieder im laufenden Jahr eifrigst zu betreiben! Ueberall, bei der Gemeinde, beim Nachbar, beim Freund, müssen wir uns auch dafür bemühen, daß neue Obstanlagen in wenigen, aber gut erprobten, für die Gegend passenden Sorten geschaffen und die alten gut gepflegt werden.

Durch den Tod ist uns eine ganze Anzahl verdienter Mitglieder entrissen worden. Ich nenne nur die Namen:

Oekonomierat Mühlhäuser, Ulm.
Landesökonomierat Fecht, Stuttgart,
Postrat a. D. Burkhardt, Stuttgart (der uns auch 100 Mk. als Vermächtnis zuwies),
OA.-Baumwart Giray, Leutkirch,
Ferdinand Groß, Hoflieferant, Stuttgart,
Wilh. Hering, Hofgarteninspektor, Stuttgart,
unser langjähriger Vereinsdiener Ebner.

Für das Vaterland sind von unseren aktiven Mitgliedern, soweit das bis jetzt zu unserer Kenntnis gekommen ist, gefallen:

Bachert, Bernhard, Baumwart, Vorderlintal, OA. Gmünd.
Bauer, Otto, Baumwart, Heimerdingen, OA. Leonberg.
Bauknecht, Hermann, Baumwart, Raidwangen, OA. Nürtingen.
Brüstle, Adolf, Baumwart, Rötenberg, OA. Oberndorf.
Betz, Gottlieb, Baumwart, Obereßlingen.
Etwein, Gebhard, Baumwart, Villingendorf, OA. Rottweil.
Fischer, Friedrich, Baumwart, Mühlhausen, OA. Eßlingen.
Gärtner, Adolf, Baumwart, Kirchhausen, OA. Heilbronn.
Hofheinz, Karl, Baumwart, Kochertürn, OA. Neckarsulm.
Hummel, Albert, Baumwart, Heimerdingen, OA. Leonberg.
Keller, Benedikt, Baumwart, Wehingen OA. Spaichingen.
Krebs, Josef, Postunterbeamter, Zuffenhausen, OA. Ludwigsburg.
Lenz, Franz Joseph, Baumwart, Eisenharz, OA. Wangen.
Maier, Joh. Adam, Baumwart, Immenhausen, OA. Tübingen.
Rast, Josef, Baumwart, Iggenau, OA. Waldsee.
Rayher, Otto, Gärtner, Tübingen.
Ritter, Leopold, Baumwart, Hausen a. d. Lann, OA. Rottweil.
Rohrbach, Hermann, Weingärtner, Heilbronn.
Saile, Jos., Straßenwart, Leinstetten, OA. Sulz.
Seybold, Imanuel, Baumwart, Geradstetten, OA. Schorndorf.
Schaal, Wilhelm, Baumwart, Leonberg.
Schmid, Georg, Baumwart, Nufringen, OA. Herrenberg.
Steck, Imanuel, Baumwart, Breitenstein, OA. Böblingen.
Böhringer, Christian, Baumwart, Auingen, OA. Münsingen.
Wahl, Josef, Baumwart, Ziegerhof, OA. Welzheim.
Wolff, Imanuel, Baumwart, Breitenstein, OA. Böblingen.

Außerdem sind eine Anzahl Söhne unserer aktiven Mitglieder und wohl auch eine große Zahl passiver Mitglieder schon auf dem Feld der Ehre geblieben. —

Wir gedenken am heutigen Tage mit besonderem Schmerze dieser Freunde; wir bewundern die glorreichen Taten derer, die im Kampf zum Schutze der geliebten Heimat ihr Leben lassen mußten. Allen werden wir ein treues, dankbares Andenken bewahren.

Denen aber, die noch draußen im Felde in unvergleichlicher Tapferkeit kämpfen, sendet unsere heutige Generalversammlung tiefgefühlte Grüße und beste, innigste Wünsche. —

Zum Besuch von Wiederholungskursen wurden an 7 bedürftige Baumwärter Beiträge von je 10 Mk. bewilligt. Solche Unterstützungen werden künftig nur verwilligt, wenn die betr. Gemeinde einen gleichen Beitrag leistet.

Obstsorten zur Namenbestimmung sind recht zahlreich eingesandt worden. Erfreulicherweise macht sich immer mehr das Bestreben geltend, nicht mehr mit unbekannten Sorten zu arbeiten; selbst der Markthandel weist in dieser Hinsicht eine Besserung auf.

Digitized by Google

Edelreiser verteilten wir 10377 an aktive Mitglieder in den Sorten des „Grundblatts". Steinobstreiser wurden nicht mehr abgegeben. Der Verein Württ. Baumwarte hatte wieder gegen eine Abfindungssumme von 250 Mk. die Lieferung an unsere Baumwartmitglieder übernommen.

Neun neue Vereine sind dem Landesverein im Jahr 1914 beigetreten: Obstbauverein Rottweil, Waldstetten OA. Gmünd, Schlat OA. Göppingen, Neustadt OA. Waiblingen, Veringenstadt (Hohenzollern), Empfingen (Hohenzollern), Haigerloch (Hohenzollern), Bezirks-Obstbauverein Weinsberg und Bezirks-Obstbauverein Aalen.

Unsere Vereinszeitschriften erfuhren eine Erhöhung der Auflage, „Der Obstbau" von 3500 auf 3600, „Der Obstbaumfreund" von 22000 in der Hälfte des Jahres auf 23000. Die Januar-Nummer „Der Obstbau" erschien in einer Auflage von 4000 Stück; es wurden von ihr den Herren Vertrauensmännern, Stellvertretern und den Ausschußmitgliedern je eine Anzahl Nummern zu Werbezwecken zugesandt.

Das Württ. Obstbuch ist im August in seiner 2. Auflage von 4000 Exemplaren erschienen und allenthalben als eine sehr wertvolle Vereinsarbeit anerkannt worden, namentlich auch von JJ. Kgl. Majestäten, dem Herrn Ministerpräsidenten, sowie den Herren Ministern des Innern und des Kirchen- und Schulwesens, den Herren Präsidenten der 1. und der 2. Kammer der Abgeordneten, dem Herrn Präsidenten der Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft ꝛc. ꝛc. Schon viele unserer Mitglieder, welche s. Z. die 1. Auflage kostenfrei erhielten, haben davon Exemplare zu dem ermäßigten Preis von 3 Mk. bezogen. Jedes neueintretende Mitglied erhält es umsonst, für Außenstehende kostet dasselbe 5 Mk. Wir glauben, daß Ihre Werbetätigkeit zur Gewinnung neuer Mitglieder nicht besser unterstützt werden kann, als durch den Hinweis auf die Geschenkgabe dieses auf alle Obstbaufragen Antwort gebenden Werkes.

Das „Grundblatt der empfehlenswertesten neueren und älteren Obstsorten Württembergs" in VII. Auflage, sowie das Flugblatt über „Die Behandlung des Tafelobstes" sind im Sonderdruck für 10 Pfg. pro Stück, im Hundertpreis entsprechend billiger, von unserem Sekretariat zu beziehen.

In den Kontrollvertrag mit dem Württ. Obstbauverein sind 7 neue Baumschulfirmen aufgenommen worden; die Namen derselben, sowie die der bereits früher aufgenommenen, sind verschiedentlich im „Obstbau" veröffentlicht worden. Wir empfehlen Ihnen sehr, nur von diesen Geschäften zu kaufen.

Unser Vertrag mit dem Württ. Landesverein für Bienenzucht wegen Honigvermittlung läuft am 1. April 1915 ab. Er ist nunmehr, nach Bezahlung einer Abfindungssumme von 250 Mk. für unsere Vorarbeiten an die Kasse der Zentralvermittlungsstelle, gekündigt worden. Leider konnte die Vermittlungstätigkeit wegen Mißernten in den letzten Jahren gar nicht aufgenommen werden.

Ueber unsere Vereinsgärten ist zu sagen, daß der Kirschenmuttergarten in Grunbach für das Jahr 1915 neu verpachtet wurde; die im Jahr 1913 erfrorenen Veredlungen werden, soweit dies noch nicht geschehen, in diesem Jahr vollends ergänzt.

Der Sortimentsgarten in Leonberg ist teilweise schon bepflanzt, weitere Nachpflanzung erfolgt in diesem Frühjahr. Die Veredlung mit besten württembergischen Lokalsorten findet voraussichtlich nächstes Frühjahr statt und ich möchte Sie heute schon bitten, uns mit Edelreisern der wertvollsten in Betracht kommenden Sorten an die Hand zu gehen; ein diesbezügliches Ausschreiben wird im „Obstbau" rechtzeitig erfolgen. Bei dieser Gelegenheit will ich nicht versäumen, auch denjenigen Mitgliedern besonderen Dank auszusprechen, die uns Reiser von wertvollen Standbäumen für den Kirschenmuttergarten überließen.

Der Vereinsgarten I im „Schliff" mußte ebenfalls neu verpachtet werden, da der bisherige Pächter, unser Mitglied Ernst Wagner, der seit Kriegsausbruch bei der Marineinfanterie stand, leider seit Oktober vermißt wird. Das hier angepflanzte Pfirsich- und Aprikosensortiment gedeiht prächtig weiter, wir dürfen in diesem Sommer von den meisten Bäumen schon Früchte erwarten.

Die Bürotätigkeit vermehrt sich dem Anwachsen unserer Mitgliederzahl entsprechend. Wenn, wie schon erwähnt, im abgelaufenen Jahr mit Kriegsausbruch eine Stockung im gewohnten Verkehr eintrat, so wurde dieser um so lebhafter während unserer Tätigkeit für die Verwundetenfürsorge. Hoffen wir, daß der Verkehr sich bald wieder in friedlicherer Beschäftigung in alter Weise betätigen kann!

Vor eine wichtige Entscheidung wurde der Ausschuß jetzt gestellt. Der Verein Württ. Baumwarte hatte sich bereit erklärt, unter gewissen Bedingungen seine bisherige Zeitschrift „Der Baumwart" mit unserem Organ zu verschmelzen. Die Schlußverhandlungen haben heute Vormittag in der Vertrauensmänner-Versammlung stattgefunden mit dem Resultat, daß der

Digitized by Google

„Baumwart" eingeht und vom 1. April d. J. ab dem genannten Verein im „Obstbau" 2 Seiten zur Verfügung gestellt werden für seine Vereins-Angelegenheiten. Alle seitherigen Mitglieder des Baumwartvereins treten dem Württ. Obstbauverein als Mitglieder bei. Weitere Bestimmungen sind für die Oeffentlichkeit ohne Belang. Die Abmachung gilt zunächst bis zum 31. Dez. 1916.

Ich kann nun meinen Bericht schließen und wünsche, daß Sie mit unserer Tätigkeit im abgelaufenen Jahr zufrieden sind. Für Anregungen und Wünsche im Interesse unseres Vereins sind wir jederzeit dankbar. Arbeiten wir nun mit vereinten Kräften dahin, daß wir in normalen Jahren Deutschland frei machen von der Einführung ausländischen Obstes! Das liegt in unserer Macht; denn Deutschlands Klima-, Lage und Bodenverhältnisse sind, im großen Ganzen, für den Obstbau günstig. Wir wollen aber dieses Jahr besonders eifrig arbeiten nicht nur in unseren Obstgütern, sondern auch diejenigen in der Arbeit unterstützen, die Gatten oder Söhne und Brüder im Feld stehen haben, damit die Helden beim Siegeseinzug würdig empfangen werden in Deutschlands schönem Obstgarten, und gut gepflegte, reiche Erträge versprechende Bäume sie in der ersehnten Heimat begrüßen.

2. Bericht der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung.

Es sind eingegangen:

Angebote: Erdbeeren 891 Ztr., Himbeeren 256 Ztr. (viel ohne nähere Angabe), Stachelbeeren 67 Ztr., Johannisbeeren 957 Ztr. (909 Ztr. rote, 41 Ztr. weiße, 7 Ztr. schwarze), Heidelbeeren, Preiselbeeren, Brombeeren, Holunderbeeren, Vogelbeeren, Liguſterbeeren, Mispeln, Hagebutten.
Zusammen Beerenobst 2 169 Ztr.

Kirschen 90 860 Ztr. (66 190 Ztr. Tafel-, 24 670 Ztr. Brennkirschen), Mirabellen 4 Ztr., Pflaumen 225 Ztr., Reineclauden 37 Ztr., Aprikosen 16 Ztr., Pfirsiche 2046 Ztr., Zwetschen 2301 Ztr. Zusammen Steinobst 95 489 Ztr.

Tafeläpfel 13 231 Ztr., Tafelbirnen 817 Ztr., Mostobst 29 734 Ztr., Quitten 9 Ztr., Nüsse 3 Ztr. Zusammen Kernobst 43 794 Ztr.

141 452 Ztr.

Nachfragen: Große Mengen Erdbeeren und Himbeeren von Konserven- und Saftfabriken (kleinere Posten für Private), Stachelbeeren und Johannisbeeren 102 Ztr. (große Posten schwarze und weiße von Saft- und Schaumweinfabriken), Heidelbeeren 306 Ztr., Preiselbeeren 8 Ztr., Hagebutten für Konditoreien, Zusammen Beerenobst 417 Ztr.

Kirschen 14 860 Ztr. (große Mengen Brennkirschen), Mirabellen 10 Ztr., Reineclauden 10 Ztr., Pfirsiche 50 Ztr., Aprikosen und Pflaumen viele kleine Posten, Zwetschen 1023 Ztr. (große Mengen Brennzwetschen). Zusammen Steinobst 15 953 Ztr.

Tafeläpfel 6435 Ztr., Tafelbirnen 11 Ztr., Mostobst 13 720 Ztr., Quitten und Nüsse. Zusammen Kernobst 20 166 Ztr.

Im Ganzen 36 536 Ztr.

Die durch unsere Vermittlung gegangenen unbestimmten Mengen repräsentieren in Wirklichkeit viel höhere Zahlen, als die oben angeführten, da gerade die bedeutenden Anfragen und Angebote nur in den wenigsten Fällen in bestimmten Ziffern angegeben werden.

Durchschnittspreise für 50 kg rund Mark:

	1913	1914		1913	1914
Erdbeeren	45	28	Reineclauden	20	10
Walderdbeeren	85	65	Mirabellen	28	19
Himbeeren	50	28	Pflaumen	15	7
Heidelbeeren	25	20	Pfirsiche	40	18
Preiselbeeren	30	40	Aprikosen	50	22
Brombeeren	40	30	Zwetschen	12	8
Stachelbeeren	25	6	Tafeläpfel	20	12
do. grüne	35	12	Kochäpfel	12	10
Johannisbeeren	25	12	Tafelbirnen	22	12
do. schwarze	30	14	Kochbirnen	15	10
Hagebutten	12	12	Quitten	20	16
Kirschen	40	18	Walnüsse	45	35
Weichsel	45	24	do. grüne	—	18

Digitized by Google

Die Gegenüberstellung der Preise vom Vorjahr ergibt wesentliche Unterschiede zuungunsten der diesjährigen. Seit Anfang August hat die Kriegslage auf den Tafelobsthandel hemmend und stark preisdrückend gewirkt; außerdem war 1913 nahezu Fehlernte, 1914 dagegen in den meisten Obstarten gute, mitunter sehr gute Ernte. Eine einzige Ausnahme machen die Preiselbeeren, die im Berichtsjahr teurer verzeichnet stehen; hier fehlte die Einfuhr vom Ausland und die eigene Ernte war schnell vergriffen.

Angebote sind 313 eingelaufen in allen Obstarten, aus fast allen Oberämtern des Landes; die größten Mengen Tafel- und Mostäpfel aus dem Bodenseegebiet, den Oberämtern Backnang, Schorndorf, Weinsberg, Oehringen.

Nachfragen gingen 214 ein, sehr zahlreich auch aus dem Norden Deutschlands, aus Sachsen und Bayern. Der Versand nach dem Ausland war in diesem Jahr völlig lahmgelegt.

Größere Mengen Markt- und Mostobst wurden persönlich und telephonisch zwischen den Züchtern und der hiesigen Händlerschaft vermittelt.

Die Zahl der versandten Korrespondenzen betrug 6082 und zwar 418 Briefe und 5664 Zirkulare, Marktberichte, Telegramme, Angebots- und Nachfragelisten.

Die Honigvermittlung wurde im Frühjahr zwar in Angriff genommen, mußte aber wegen eingetretener schlechter Witterung und infolgedessen geringer Honigtracht alsbald wieder eingestellt werden. Das Jahr 1914 reiht sich in der Bienenzucht als Fehljahr den beiden vorhergegangenen an.

Der Nachrichtendienst wurde, da vom Vorjahr keine Vorräte in Obst vorhanden waren, erst mit Eintritt der Spargelernte aufgenommen; der erste Marktbericht ging am 18. April hinaus. Die Berichte über Kirschenernte-Aussichten wurden am 1. Mai eingefordert. Am 18. Mai gingen die ersten Angebotslisten aus. Ab 9. Mai gaben wir die wöchentlichen Berichte über Obstpreise auf dem Stuttgarter Engros-Markt, Marktlage, Ernteaussichten und sonstige Mitteilungen an 150 in- und ausländische Tages- und Fachzeitungen, Zentralvermittlungsstellen und Händlervereinigungen, bis Ende November. Zur Zeit der Kirschen- und Erdbeerernte hatten wir in München einen Spezialberichterstatter aufgestellt; die dort aufs schnellste ermittelten Preise wurden mit den hiesigen der Landwirtschaftskammer für Baden in Karlsruhe täglich telephonisch mitgeteilt, wogegen die Obstzentrale Bühl wie in früheren Jahren, während der Frühobsternte täglich hierher berichtete. Mit den übrigen deutschen Obstvermittlungsstellen standen wir durch Austausch unserer Berichte in fortwährender Verbindung und waren dadurch in der Lage, jederzeit die gewünschten Auskünfte über die Lage des deutschen Obstmarktes geben zu können.

Am 2. August wurde die Mobilmachung verkündet und damit unsere Vermittlungstätigkeit in mancher Beziehung lahmgelegt. Die Tafelobstpreise sanken in kurzer Zeit erheblich, da das flüssige Geld im Land für andere Zwecke zurückgehalten und nur das Notwendigste angeschafft wurde. Für unsere Obstzüchter war dies nach den vorhergegangenen 2 Fehljahren eine Enttäuschung. Gerade heuer hätten für unser so schön und reichlich geratenes Tafelobst in Nord-, Ost- und Westdeutschland neue gewinnreiche Absatzgebiete erschlossen werden können, weil dort nirgends reichliche Ernten vorhanden waren. Andererseits konnten die einheimischen Verbraucher sich billiges gutes Obst verschaffen und es blieb noch genug für die Labung der verwundeten Krieger und zur Konservierung für den Winter übrig.

Mitte September setzte der Mostobsthandel ein und zwar gleich erheblich stärker als in früheren Jahren. Die Stürme anfangs September hatten viel unreifes Obst abgeworfen, das zu dem außergewöhnlich hohen Preis von 4.50 bis 5.00 Mk p. Ztr. bezahlt wurde. Wir hatten keine Veranlassung, die Berichterstattung hierüber so weit wie in früheren Jahren auszudehnen und konnten uns mit wöchentlichen ausführlichen Berichten begnügen. Die Preise stiegen Mitte November auf 9 Mk. für den Zentner; das Fehlen der ausländischen Zufuhr machte sich sehr bemerkbar. Wir haben übrigens in Wort und Schrift stets darauf hingewiesen, daß das Obst in diesem Jahr möglichst wenig zu Most, desto ausgiebiger aber zur Konservierung verwendet werden soll.

Die Gesamtobsternte des Jahres 1914 ist als eine „gute" zu bezeichnen; sie hätte, wenn die andauernd naßkalte Witterung im Frühjahr nicht eingetreten wäre, eine „sehr gute" werden können. Aepfel und Beerenobst gab's fast überall reichlich, Birnen infolge des vorjährigen Aprilfrostes weniger. Am meisten haben die Kirschen gelitten, nicht nur durch Ungunst der Witterung, sondern auch durch Krankheit am Laub (Schrotschußkrankheit) und durch Raupen- und Käferfraß; seit vielen Jahren war der Frostnachtspanner an Kirschen nicht so heftig aufgetreten. Auf die geeigneten Bekämpfungsmittel wurde von uns wiederholt hingewiesen.

Digitized by Google

Die Einrichtung der Kreditauskünfte wurde, ebenso wie unsere Gerätevermittlung, im Berichtsjahr wenig in Anspruch genommen.

Viele angekündigte Obstausstellungen mußten wegen der Kriegslage abgesagt werden. Aus dem gleichen Grunde unterblieben auch die von uns in der hiesigen städtischen Markthalle geplanten Mustertafelobstmärkte, von denen wir uns eine wesentliche Hebung des Obstbaubetriebs und -Handels versprochen hatten.

Dagegen wurde unsere Tätigkeit durch den Krieg in anderer Richtung in Anspruch genommen. Auf Anregung des Schwäb. Frauenvereins sollten für die hier zahlreich eingebrachten Verwundeten größere Mengen Obstkonserven bereitet werden. Um das hierzu nötige Obst möglichst kostenlos zu beschaffen, machten wir den Vorschlag, durch „Aufrufe an die Gartenbesitzer" um Ueberlassung überschüssiger Obstmengen zu bitten. Wir gingen dabei von der Voraussetzung aus, daß viele Gartenbesitzer nicht die nötigen Arbeitskräfte zur Aberntung zur Verfügung hätten und gerne von der meist reichen Ernte abgeben würden, besonders wenn ihnen die Arbeit des Erntens und des Transportes abgenommen würde. Der Erfolg hat diese Voraussetzung bestätigt. Der städt. Hilfsausschuß erließ alsbald mit dem Schwäb. Frauenverein und der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung zusammen einen Aufruf und überließ dem unterzeichneten Vereinssekretär die weiteren Schritte. Der Vorstand des Württ. Obstbauvereins und seiner Zentralvermittlungsstelle hatte die Büroräumlichkeiten und die Transportgeräte, sowie die Dienstleistung des Büropersonals zur Verfügung gestellt.

Am 6. August liefen bereits die ersten Anmeldungen ein. Etwa wöchentlich wurde ein neuer Aufruf erlassen und bis Anfang November konnte täglich ununterbrochen Obst mit Hilfe von „Jungmannschaften" eingeholt werden. Die nötigen Wagen wurden von Privaten unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Täglich gingen 4—5 Kolonnen mit je 6 Jungmannen aus, ein Stamm von 20—25 Schuljungen meldete sich später regelmäßig jeden Morgen ohne Aufforderung zur Dienstleistung. Mit diesen Jungen ging die Arbeit flott von statten. Mit Beginn des Schulunterrichts fiel diese wertvolle Hilfe weg und es trat die seit Schulbeginn eingerichtete „Jugendkriegshilfe" an Stelle der bisherigen Jungen. Seit Ende Oktober besorgt der Vereinssekretär die durch Lagerung und das Auslesen des aufgespeicherten Obstes notwendigen Arbeiten allein. Zur jeweiligen Abfuhr an die Lazarette wird die Jugendkriegshilfe in Anspruch genommen. Im ganzen wurden an Obst rund 700 Zentner beigeschafft. Ueber die Spender und die eingegangenen Obstmengen liegen genaue Aufzeichnungen vor. Anfänglich mußte viel Minderwertiges angenommen werden, insbesondere solange die Frühpflaumen und das Fallobst anhielten. Die Einkochstellen: Kochschule I, Reinsburgstraße, Kochschule II, Silberburgstraße, des Schwäbischen Frauenvereins, Leonhardskrippe des Nationalen Frauendienstes, Hotel Marquardt, und der Güterbesitzerverein Cannstatt, verarbeiteten diese leicht verderblichen Früchte zu Marmeladen, die gleich an die Kinderküchen zur Verteilung kamen. Obst, das sich auch hiefür nicht mehr eignete, wurde vom städt. Waisenhause, dem Bürgerhospital und von ärmeren Frauen Ausmarschierter abgeholt.

Rund 600 Anmeldungen aus Stuttgart und Umgebung mit etwa 600 Zentnern Obst gingen auf unserem Büro ein. Erfreulicherweise waren auch sehr wertvolle Gaben darunter; mancher Gartenbesitzer gab sein Bestes für die Verwundeten. Auch einzelne Obstbauvereine des Landes, Rommelshausen, Stetten, Schwaikheim, Backnang, Königsegg, Vaihingen a. F., Kemnat u. a. haben auf unsere Aufforderung große Mengen Tafelobst beigesteuert. Ebenso einzelne größere auswärtige Obstgutsbesitzer und Mitglieder des Württ. Obstbauvereins. Viele Gartenbesitzer haben den ganzen Ertrag ihrer Gärten zur Verfügung gestellt, mancher hat den Ertrag seines einzigen Bäumchens für die gute Sache geopfert.

Die Abfuhr nach den einzelnen Verwertungsstellen erfolgte nach Maßgabe der dort jeweils üblichen Verwertungsart. Die Kochschulen des Schwäb. Frauenvereins und der Güterbesitzerverein Cannstatt fertigten alle Arten Konserven und Säfte an, der Nat. Frauendienst hauptsächlich alkoholfreie Obstsäfte, Hotel Marquardt Büchsenkonserven, die bei den Lazarettzügen dankbar Verwendung fanden.

Mit Eintritt der Kernobst- und Zwetschenreife wurde auch Dörrobst hergestellt. Die Gartenbauschule Hohenheim und Fabrikant Robert Bosch hatten ihre Apparate hierfür zur Verfügung gestellt. Trotz eines vom städt. Hilfsausschuß ergangenen besonderen Aufrufs konnten weitere Dörrgelegenheiten bedauerlicherweise nicht gefunden werden.

Nach Abgabe der leicht verderblichen Marmeladen und Säfte, von Dörrobst, Konservenbüchsen an die Lazarettzüge und fortwährender Lieferung von genußreichem Tafelobst waren bei der Aufnahme am 1. Dezember in der hiesigen Markthalle noch vorhanden: 3473 Weckgläser, 1000 Steinguttöpfe, 1168 Büchsen, 2433 Saftflaschen, 15 Marmelade-Eimer, 6 Zentner Dörr-,

Digitized by Google

obst, ca. 70 Zentner Wintertafelobst, 12 Zentner Wintertafelobst vom Roten Kreuz überwiesen. In den Lagerräumen des Güterbesitzervereins Cannstatt 2000 Weckgläser und Saftflaschen.

Im November wurden wir von der hiesigen Korpsintendantur um Vermittlung von Dörrobst für Heereszwecke ersucht. Auf unsere diesbezüglichen Aufrufe meldeten sich eine Anzahl Mitglieder, deren Angebote wir der Intendantur übermittelten. Desgleichen wurden wir auch vom Roten Kreuz wegen zweckmäßiger Lagerung von Obst und Kartoffeln in Anspruch genommen.

Wenn unser eigentliches Arbeitsgebiet, die Förderung des Tafelobstabsatzes, in diesem Jahr weniger betätigt wurde, so wird uns zweifellos der Friedensschluß neue dankbare Aufgaben in dieser Beziehung bringen. Nötig ist hierzu eine weitgehende Unterstützung durch die Orts- und Bezirks-Obstbauvereine, sowie ausgiebige Verbreitung der Kenntnis unserer gemeinnützigen Tätigkeit in Verbraucherkreisen. Die Tagespreise, die unsere Berichte stets in wohlwollendster Weise kostenlos veröffentlicht, kann sich in letzter Hinsicht weitere Verdienste erwerben.

Marktberichte.

1. Mostobstmarkt auf dem Nordbahnhof 1914. In der Zeit vom 9. September bis 28. November wurden im ganzen zugeführt 1436 Eisenbahnwagen, nämlich aus Württemberg 178, Preußen 5, Bayern 39, Sachsen 3, Baden 67, Hessen-Rheinland 115, Elsaß-Lothringen 8, Holland 3, Oesterreich-Ungarn 91, Schweiz 696, Italien 231. (Im Vorjahr betrug die Gesamtzufuhr 9564 Wagen.)

Nach auswärts sind heuer abgegangen 735 Wagen (im Vorjahr 7175 Wagen).

Preise für Mostäpfel: wagenweise (10 000 Kilogramm) im September 1180—1280 ℳ, Oktober 990—1320 ℳ, November 1220—1720 ℳ; im Kleinverkauf: September 6,50—6,80 ℳ, Oktober 5,40—6,90 ℳ, November 6,50—9 ℳ für 50 Kilogramm.

2. Mostobstmarkt auf dem Wilhelmsplatz 1914. Gesamtzufuhr in der Zeit vom 27. August bis 28. November ca. 42 000 Ztr. (gegen 20 000 Ztr. im Vorjahr). Preise im August 3—3,50 ℳ, September 3—5,50 ℳ, Oktober 5,80—7,50 ℳ, November 7—9 ℳ für 50 Kilogramm.

3. Jahresrechnung 1914.

Einnahmen:

1. Kassenvorrat des Rechners	ℳ	193. 02.
2. Ausstände vom Vorjahr	„	894. 65.
3. Von Liegenschaft	„	263. 90.
4. Mitgliederbeiträge	„	20239. 55.
5. Ertrag der Vereinsschriften	„	2202. 17.
6. Kapitalien und Zinse	„	19268. —.
7. Sonstige Einnahmen	„	403. 60.
8. Vermächtnisse	„	100. —.
	ℳ	43564. 89.

Ausgaben:

1. Vereinsschriften	ℳ	8647. —.
2. Honorare	„	3879. 72.
3. Vereinsgaben	„	2958. 15.
4. Für Vorträge u. Reisekosten	„	1086. 40.
5. Insertionsgebühren	„	108. 92.
6. Portoauslagen	„	774. 17.
7. Gegen Verzinsung hingeliehen	„	18200. —.
8. Vereinsgärten	„	483. 02.
9. Allgemeines	„	1098. 43.
10. Schuldzinse	„	412. 50.
11. Neuauflage des Württ. Obstbuches	„	5823. 58.
12. Gesundheitsausstellung in Stuttgart 1914	„	254. 18.
	ℳ	43726. 07.

Abschluß:

Es betragen die		
Einnahmen	ℳ	43564. 89.
Ausgaben	„	43726. 07.
somit Mehrausgaben	ℳ	161. 18.

Vermögens-Berechnung:

Das Vermögen besteht in

Liegenschaft und zwar:		
Garten I, Markung Stuttgart	ℳ 27344. 61.	
Garten II, Markung Cannstatt	ℳ 12944. 64.	
Garten III, Markung Leonberg	ℳ 8025. 98.	
Garten IV, Markung Grunbach i. R.	„ 4969. 20.	
	ℳ	53284. 43.
Ausständen	„	9916. 19.
	ℳ	63200. 62.
Hievon sind abzuziehen:		
Schulden	ℳ 10000. —.	
Mehrausgaben	„ 161. 18.	
	„	10161. 18.
Reines Vermögen	ℳ	53039. 44.
Im Vorjahr betrug dasselbe	„	52659. 68.
somit Zuwachs	ℳ	379. 76.

Digitized by Google

Das Mobiliar, die Bibliothek, sowie der Vorrat an Festschriften sind nicht in Rechnung genommen.

Gewinn- und Verlust-Berechnung.

Einnahmen.

Erträgnisse der Liegenschaft	ℳ	263. 90.
Zuwachs zu Wert bei Garten III	„	196. 80.
Mitgliederbeiträge	„	20 659. 95.
Ertrag der Vereinsschriften	„	2 980. 47.
Zinsen	„	485. 96.
Sonstige Einnahmen	„	403. 60.
Vermächtnis	„	100. —.
	ℳ	25 090. 68.

Ausgaben.

Vereinsschriften	ℳ	8 647. —.
Honorare	„	3 879. 72.
Vereinsgaben	„	2 141. 65.
Reisekosten, Vorträge	„	1 086. 40.
Insertionsgebühren	„	108. 92.
Portoauslagen	„	774. 17.
Vereinsgärten	„	483. 02.
Allgemeines	„	1 098. 43.
Zinsen	„	412. 50.
Neuauflage des Württ. Obstbuches	„	5 823. 58.
Gesundheitsausstellung	„	254. 18.
Abgang	„	1. 35.
	ℳ	24 710. 92.
Somit Mehreinnahme	ℳ	379. 76.

4. Ergänzungswahl des Ausschusses.

Nachfolgende auf zwei Jahre einstimmig wiedergewählt:

a) Aus Stuttgart und Umgebung:

1. Aldinger, Gust., Domänepächter, Burgholzhof.
2. Herz, Albert, Fabrikant, Stuttgart.
3. Hausmann, C., Kunst- und Handelsgärtner, Stuttgart.
4. Schädle, E., Prokurist, Vaihingen a. F.

b) Aus dem Neckar- u. Schwarzwaldkreis:

1. Lucas, Fr., Oekonomierat, Reutlingen.
2. Schönberg, Kgl. Garteninspektor, Hohenheim.

Stellvertreter:

1. Lucas, Eduard, Gartenbaulehrer, Reutlingen.
2. Bürkle, R., Güterinspektor, Heilbronn.

Nach Erledigung des geschäftlichen Teils richtete sich das Hauptinteresse der Versammlung auf den angekündigten Vortrag des Herrn Vereinssekretärs Schaal. Nicht bloß das Thema dieses Vortrags war „kriegsmäßig", sondern im besten Sinn auch die Ausführung. Jeder der Anwesenden konnte sich zuverlässigen guten Rat für diese ernste Zeit mit nach Hause nehmen. Der lebhafte Dank am Schluß der Ausführungen war ein wohlverdienter. Wir brachten den Vortrag im Wortlaut. —

Nach kurzer Erörterung schloß der Vorsitzende die Versammlung. Er gab seiner Genugtuung darüber Ausdruck, daß der Württ. Obstbauverein dank der Tapferkeit des deutschen Heeres auch in diesem Kriegsjahr seine Tagung wie sonst halten konnte. Der gewaltige Krieg werde in Feindesland geführt und die Karten des französischen Generalstabs, an deren Hand das Heer auch in Stuttgart einmarschieren sollte, seien seither wertlos gewesen und werden wertlos bleiben. Die Größe und Ehre Deutschlands sind ungebrochen und mit vollster Zuversicht dürfen wir der Zukunft entgegensehen. In das von ihm ausgebrachte Hoch auf das Vaterland stimmte die Versammlung freudig und begeistert ein.

Vollausschußsitzung am 27. Februar 1915

unter dem Vorsitz des Vereinsvorstands J. Fischer.

An dieser Sitzung nehmen gastweise Teil: Landtagsabgeordneter Schultheiß Sommer-Beizkofen und Oberlehrer Ils-Ochsenhausen. — Eine Anregung zur Beschaffung von Saatkartoffeln findet dahin ihre Erledigung, daß die landwirtschaftlichen Vereinigungen dies besorgen werden. Dem früheren Beschluß des engeren Ausschusses, wornach die ausmarschierten aktiven Mitglieder zum Jahresbeitrag 1915 nicht verpflichtet sind, wird beigestimmt. Für passive Mitglieder trifft dies nicht zu. Dem Baumwart Weiß in Munderkingen wird das Diplom über 25jährige Tätigkeit verliehen.

Nach Erledigung einiger weiterer Punkte berät man über die Eingabe des Vereins württembergischer Baumwarte, betreffend das Aufgehen von dessen seitheriger Vereinsschrift im „Obstbau" und den Beitritt der Baumwartvereinsmitglieder, die bisher dem Württ. Obstbauverein noch nicht angehörten, zu diesem Verein. Ueber das Abkommen wird in der nächsten Nummer berichtet werden. Auf dem Titelblatt des „Obstbau" werden die Worte beigefügt: „Zugleich Organ des

Digitized by Google

Vereins Württ. Baumwarte" und dessen zwei letzten Textseiten den „Mitteilungen des Vereins Württ. Baumwarte" vorbehalten.

Vertrauensmännerversammlung am 28. Februar.

Die im Bürgermuseum vormittags 10 Uhr begonnene Versammlung war nicht öffentlich.

In seiner Begrüßung wies der Vorsitzende darauf hin, daß auch die Reihen der Vertrauensmänner in dieser Kriegszeit nicht vollständig seien.

Die Anwesenheitsliste ergab:

Gau 1. Schultheiß Deuschle in Obereßlingen.
„ 2. Baumwart Wirth in Oberstenfeld.
„ 3. Rentamtmann Aldinger in Heutingsheim.
„ 4. Hofgärtner Stärk in Schwaigern.
„ 5. Bäckermeister Gehringer in Weikersheim.
„ 7. OA.-Baumwart Nißler in Heidenheim.
„ 8. Reallehrer Butz in Gmünd.
„ 10. Fabrikant Brendle in Metzingen.
„ 11. Privatier Geißler in Ulm.
Gau 12. Oberlehrer Ils in Ochsenhausen.
„ 13. Baumwart Ruchte in Unterzeil.
„ 14. Schultheiß Berger in Eschach.
„ 15. Schultheiß Landtagsabgeord. Sommer in Beizkofen.
„ 17. Oberlehrer Seitz in Dornstetten.
„ 18. OA.-Sparkassier Jetter in Balingen.
„ 19. Garteninspektor Schelle in Tübingen.

Die Gaue 6, 9, 16, 20 und 21 waren nicht vertreten.

Den Hauptgegenstand bildete die Verschmelzung des Organs des Vereins württ. Baumwarte mit dem „Obstbau". Nach lebhafter Aussprache wird beschlossen, dem Ergebnis der Ausschußberatung vom vorhergehenden Tag beizutreten. Des weiteren soll ein Werbeflugblatt ausgegeben werden. (Anm. Das ist bereits geschehen. Siehe voriges Obstbauheft.) — Die angeregte Abschaffung der Edelreiserabgabe und der Einbanddecken zum „Obstbau" wird dem Ausschuß zur Erledigung überwiesen. — Die Erlassung des Jahresbeitrags für 1915 an Ausmarschierte wird gutgeheißen. — Künftig sollen die Vertrauensmänner von der Besichtigung zur Prämiierung von Obstgütern in ihrem Gau in Kenntnis gesetzt werden. — Dem ausgedehnten Kirschenbau am Bodensee wird zum diesjährigen Absatz besondere Unterstützung zugesagt. Nach Erledigung einiger weiterer Anfragen wurde die Versammlung mit dem Ausdruck des Dankes für die vielfachen Anregungen sowie in der Hoffnung geschlossen, daß die nächste Zusammenkunft nach ehrenvollem Frieden in altgewohnter Weise abgehalten werden möge. —

Das vortreffliche Mittagsmahl vereinigte einen Teil der Anwesenden bis zum Beginn der Hauptversammlung.

Dem Bericht

über den Umfang und die Verwendung der dem städt. Hilfsausschuß in Stuttgart im Herbst 1914 zur Verfügung gestellten Garten- und Felderzeugnisse, entnehmen wir:

Die heurige reiche Ernte an Obst, Gemüse ꝛc. ermutigte den städt. Hilfsausschuß, sich an die Garten- und Grundstücksbesitzer von Groß-Stuttgart, wie auch der näheren und weiteren Umgebung mit der Bitte um Zuweisungen aus ihrem Ueberfluß zu wenden, welche den Lazaretten als Extragaben für die Verwundeten, den Spitälern, Kinderkrippen, -Küchen und -Heimen, wie den unbemittelten Familien Ausmarschierter als Unterstützung zugeführt werden sollten. Die Bitte fand williges Gehör. Nicht bloß viele Gartenbesitzer von Stuttgart, sondern auch Obstbauvereine aus dem Land — voran diejenigen von Rommelshausen, Stetten i. R., Meimsheim, Schwaikheim, Backnang, Königsegg, Vaihingen a. F., Kemnath u. a. — und Obstgutbesitzer, wie die Herren O. Adorno-Tettnang, B. Hauff-Holzmaden, Teck u. a., sandten reiche Gaben. So waren die beiden Sammelstellen Stuttgart und Cannstatt des städt. Hilfsausschusses bald in der Lage, nicht bloß den täglichen Bedarf der Lazarette, Kinderkrippen, -Küchen und -Heime ꝛc. an frischem Obst zu decken, sondern auch — zuerst täglich, später wenigstens an den Wochenmarkttagen — diesen Anstalten ganz erhebliche Mengen von Gemüsen, Knollen- und Wurzelgewächsen zur Verfügung zu stellen und überdies die Aufenthaltsräume der Verwundeten mit frischen Blumen zu schmücken. Die Annahme und Verteilung der Gemüse ꝛc. erfolgte in aufopfernder Weise durch die Damen Frau Dr. Müller-Payer und Frl. Klett vom Verein für Kinderküchen, diejenige der Blumen durch Herrn Handelsgärtner Hausmann, Mitglied des Bürgerausschusses.

Die Gewinnung von Obst für den Hilfsausschuß wurde in ganz hervorragendem Maße gefördert durch die tätige Mitwirkung des Württ. Obstbau- und des Güterbesitzervereins Cannstatt, deren Sekretär Herr G. Schaal mit Jungmannen der Jugendkriegshilfe die Ernte und Abholung in den Gärten besorgte, wie auch deren Verbringung nach den Verbrauchs-, Verarbeitungs- und

Digitized by Google

Lagerräumen, und die Lagerung und Herausgabe des Obstes mit großer Sachkenntnis und unermüdlichem Eifer überwachte und leitete.

Dank der reichen zugewendeten Gaben (allein in Stuttgart sind im Ganzen ca. 700 Zentner Obst eingegangen) sah sich der Hilfsausschuß bald (schon vom 6. August ab) in die Lage versetzt, auch an die Verarbeitung bezw. Aufspeicherung für Zeiten des Mangels — den Winter und das Frühjahr — denken zu können.

Es gelang mit einem verschwindend kleinen Baraufwand (ca. 400 Mk.) nicht bloß mehrere ins Feld abgehende Lazarett- und Liebesgabenzüge mit Obstkonserven, Dörrobst ꝛc. auszustatten und den laufenden Bedarf der Lazarette, Spitäler, Kinderküchen an frischem Obst, Mus, Obstsäften ꝛc. während der Herbstmonate zu decken, sondern auch ein wertvolles Lager von Tafelobst und Konserven aufzuspeichern, welches sich am 1. Dezember 1914 belief:

In Stuttgart auf 3473 Weckgläser, 1000 Steinguttöpfe, 1168 Konservenbüchsen, 2433 Flaschen mit Obstsaft, 15 Eimer mit Marmelade, 650 Pfd. Dörrobst, 70 Zt. Wintertafelobst,

In Cannstatt auf ca. 2000 Gläser Dunstobst und Obstsaft, ca. 50 Pfd. Dörrobst, sowie etwa 65 Zt. Tafelobst.

Der Hilfsausschuß sagt herzlichen Dank allen, den Spendern wie denjenigen, welche tätig mitgeholfen haben, das erfreuliche Ergebnis fertig zu bringen zu Nutz und Frommen unserer verwundeten Krieger, Kranken und unbemittelten Familien. F.

Bekanntmachung

der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft, betreffend die Abhaltung von Wiederholungskursen für die Besucher früherer Unterrichtskurse über Obstbaumzucht.

Im kommenden Sommer, kurz vor oder nach der Heuernte, werden unter der Voraussetzung genügender Beteiligung für die Besucher früherer Unterrichtskurse über Obstbaumzucht an der K. landwirtschaftl. Anstalt in Hohenheim und, soweit erforderlich, an der K. Weinbauschule in Weinsberg sowie in Ulm in der hiefür eingerichteten städtischen Obstanlage und in einer Privatbaumschule durch den Obstbauinspektor Winkelmann daselbst Wiederholungskurse abgehalten werden, in welchen die Teilnehmer Gelegenheit zur Befestigung und Erweiterung der erworbenen Kenntnisse, sowie zum Austausch ihrer Erfahrungen erhalten sollen.

Die Dauer dieser Wiederholungskurse ist auf eine Woche festgesetzt.

Der Unterricht ist unentgeltlich; dagegen sind die Teilnehmer an den Wiederholungskursen verpflichtet, den Weisungen der Kursleiter nachzukommen, auch haben sie für Wohnung und Kost selbst zu sorgen.

Bedingungen der Zulassung zu den Wiederholungskursen sind:

der Nachweis des Besuchs eines früheren Unterrichtskurses über Obstbaumzucht mit Angabe des betreffenden Jahres und Orts, Auskunft über die seitherige Tätigkeit als Bezirks-, Gemeindebaumwart oder dergleichen und guter Leumund.

Gesuche um Zulassung zu den Wiederholungskursen sind mit einem schultheißenamtlichen Zeugnis über die Erfüllung vorstehender Bedingungen spätestens bis 20. Mai d. J. an das „Sekretariat der Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft in Stuttgart" einzusenden.

Stuttgart, den 6. April 1915. Sting.

Kriegstätigkeit eines Bezirksobstbauvereins.

Ueber die Tätigkeit des Bezirksobstbauvereins Ravensburg wird uns geschrieben: Durch die außerordentliche Freigebigkeit der Bevölkerung von Stadt und Land war es auch uns zu unserer großen Freude vergönnt, uns der Allgemeinheit dienstbar zu machen und den wohlverdienten Dank an unsere tapferen Krieger, insbesondere an die teuren Verwundeten für ihre unübertroffenen Leistungen und heldenhaften Aufopferungen durch Zuwendung von Obst- und Gemüseerzeugnissen in der verschiedensten Art ihrer Zubereitung wenigstens einigermaßen abzustatten. Durch unsere Obst- und Gemüseverwertungsstelle im städtischen Konzerthause in Ravensburg konnte an die verschiedenen Lazarette der beiden Städte Ravensburg und Weingarten abgegeben werden: Tafel- und sonstiges Obst zum unmittelbaren Genuß: 110 Körbe und 25 Säcke; Mostobst: 32, 48 Zentner, 25 Säcke und 4 Körbe; Obstmus: 71 große Töpfe mit durchschnittlich je zirka 80

Digitized by Google

bis 100 Pfund und außerdem 542 Liter; Apfelsulzen: 12 große Töpfe, 32 Gläser und 4 Liter; Apfelsaft: 529 Flaschen; Rhabarbersaft: 19 Flaschen; Heidelbeersaft: 3 Flaschen; Himbeersaft: 11 Flaschen; Brombeersaft: 2 Flaschen; Pflaumensaft: 2 Flaschen; Pflaumenmus: 4 große Töpfe und 3 Gläser; eingemachte Essigbirnen: 6 große Töpfe und 5 Liter; Brombeermus: 3 große Töpfe; eingekochte rote Rüben: 1 großer Topf; eingekochte gelbe Rüben: 2 große Töpfe: Gurken: 3 Körbe, 5 Töpfe und 1 Glas. Most aus Frühobst wurde hergestellt und unter die Verwundeten verteilt aus zirka 70 Zentner Obst. Ins Feld abgeschickt wurden: 2 große Kisten und 1 Sack gedörrtes Obst und 15 Stück Pasten (Pasten ist ein aus Obst und Quitten hergestelltes, festes, sulzartiges, sehr begehrtes Nahrungsmittel). Von diesen letzteren wurden außerdem zirka 3 Zentner den Weihnachtsgaben des Roten Kreuzes beigelegt. Der Vorrat an eingedünstetem Obst betrug 302 Gläser, mit denen wir zu Weihnachten die Verwundeten der Lazarette in Ravensburg und Weingarten erfreut haben. Von der beabsichtigten teilweisen Versendung ins Feld muß leider abgesehen werden, da es an der nötigen Garantie dafür, daß die Gläser daselbst unversehrt eintreffen, fehlt. Die baren Leistungen des Obstbauvereins bestehen in:

Gehalt der Kochlehrerin	300	Mk.	— Pfg.
Kostenpreis der Gläser und Töpfe . . .	212	„	58 „
Auslagen verschiedenster Art	54	„	04 „
zusammen —	566	Mk.	62 Pfg.

Der Verein konnte seine Arbeit nur deshalb in so schöner und freudegebender und bringender Weise entfalten, weil unsere Obst- und Gemüsezüchter von ihrem Erträgnis so gerne und viel für unsere braven Soldaten — den berechtigten Stolz der deutschen Nation — abgaben. Ihnen, die durch diese Freigebigkeit bewiesen haben, daß sie der großen Zeit würdige Söhne sind, deshalb unser erstes herzliches „Vergelts Gott".

Die Leistungen des Vereins selbst wurden übertroffen durch die vielen, vielen Opfer und Mühen, denen sich so viele Damen der Stadt Ravensburg gerne, freudig und ganz und gar unentgeltlich unterzogen haben. Ihnen deshalb ohne alle Ausnahme die ungeteilte Anerkennung und der innigste Dank des Ausschusses des Obstbauvereins, der gesamten Bevölkerung des Oberamtsbezirkes und der Tausende von Gabenempfängern. Ihre Verdienste sind nicht nur in die Herzen der letztern, sondern auch in der Chronik des Obstbauvereins mit unauslöschlicher Schrift eingeschrieben.

Ganz besonderer Dank gebührt Frau Oberamtstierarzt Dentler für ihre mit Musterhaftigkeit vollzogene Leitung des gesamten Betriebes, der Kochlehrerin Frln. Laur für die vorzügliche Zubereitung der verschiedenen Obst- und Gemüsearten und der Frau Hausmeister Forster, der von früh bis spät treuen Aufwärterin. Besten Dank aber auch der Stadtverwaltung für die gütige kostenlose Ueberlassung der Küche und sonstiger Lokale des Konzerthauses und dem Roten Kreuz für sein Entgegenkommen in unentgeltlicher Ablassung von Zucker, Kohlen und sonstigen Gegenständen. In unseren Dank eingeschlossen sein sollen aber auch sonst alle, die in irgendwo und in irgendwie unsere gute Sache fördern halfen.

IV. Monats-Kalender.

Mai.

Schaff das Tagwerk meiner Hände, Nein, es sind nicht leere Träume:
Hohes Glück, daß ich's vollende! Jetzt nur Stangen diese Bäume
Laß, o laß mich nicht ermatten! Geben einst noch Frucht und Schatten.

So hat einst der Dichter Goethe gesungen beim Blick auf die jungen Obstbäume seines Gartens. Er hat Recht und wir wollen uns diese dichterische Mahnung gleich jetzt im Maien gesagt sein lassen, jedoch, anstatt selber zu dichten, lieber die jungen Bäume bei Trockenheit rechtschaffen gießen und die alten tüchtig düngen. Ein gutes Obstjahr brauchen wir im Kriegsjahr 1915. Das ist das Einzige, was wir dazu tun können. Am Zwergobst ist die erste Arbeit des Sommerschnittes vorzunehmen, indem man alle am Stamm erscheinenden Triebe und die an der hinteren Seite der Spalieräste entfernt. Von vollendeter Blüte der Erdbeeren ab bis zur Fruchtreife gebe man alle zwei Wochen einen Dungguß, aber nicht über oder an die reifenden Früchte hin. Dann versäume man auch das wiederholte Behäckeln des Bodens nicht. Der Fruchtansatz

Digitized by Google

wird so ein reicherer, die Früchte werden größer. Die Erdbeerranken entfernt man lieber erst nach vollendeter Ernte, denn sie treiben sonst immer reichlicher aus und schwächen die Pflanzen. Doch schneiden sie manche auch von Anfang an weg, ohne viel Nachteil. An den angewachsenen Frühjahrsveredlungen sind die Verbände zu lösen, alle Seitenschosse, die sich an der Veredlungsunterlage zeigen, zu entfernen. Da und dort werden neue Baumbänder notwendig sein. —

Im Gemüsegarten: die angepflanzten Beete hacken, die Setzlinge fleißig gießen; empfindliche Sachen sind bei Frost zu schützen. Ins Freiland sind Stangenbohnen, Freilandgurken, Speisekürbis, Sommer- und Winterrettiche zu stecken. Zwischen die Stangenbohnenreihen Kohlrabipflanzen setzen, an die Gurkenbeete einen Saum von Kopfsalat. Gurkensamen gleich jetzt zu Anfang dieses Monats in Töpfe legen, warm stellen und Mitte Mai auspflanzen. Bei warmer, frostfreier Witterung Tomaten ins Freie pflanzen, Rosenkohl und Winterkohl, Salat säen. Die im Vorjahre von der Braunfleckenkrankheit befallen gewesenen Samen der Busch- und Stangenbohnen werden eine Stunde lang in eine zweiprozentige Kupfersodabrühe gelegt. Gegen den Erdfloh: recht viel bespritzen (Wasser) und mit Ruß oder Holzasche überstreuen.

Im Ziergarten: was Knollen und Zwiebel heißt, jetzt ins freie Land setzen, Dahlien, Gladiolen ꝛc. Rasen ansäen. Buchsbaum pflanzen (alten schneiden). Neugepflanzte Rosen gießen. Nadelhölzer pflanzen. Fenster, Balkon, Veranda mit Blütenpflanzen besetzen.

V. Schädlings-Kalender.

Mai.

Weil im Aprilmonatskalender von den Blutläusen die Rede war — es gibt gegen Blutläuse ein ebenso einfaches wie billiges und sicher wirkendes Mittel: das ist der überall erhältliche denaturierte Spiritus (Brennspiritus). Um die Wirksamkeit dieses Mittels zu erhöhen, setzt man einem Liter Spiritus eine gute Messerspitze Kochsalz zu, das man auflöst, nachdem man vorher schon noch $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser beigemengt hat. Mit dieser erhaltenen Mischung betupft man mittels eines Pinsels die mit Blutläusen besetzten Stellen. Der Spiritus löst den Wachsflaum der Tiere auf und tötet sie sofort. Hierbei können wir noch die Beobachtung machen, daß der Spiritus gegenüber anderen, besonders den öligen Flüssigkeiten, den Vorteil leichter Verteilung hat und bis in die äußersten Schlupfwinkel der Tiere gelangt.

Apfelblütenstecher: wo das möglich ist, gibt's immer noch nichts Besseres, als abschütteln und zwar morgens in aller Frühe (da sind die Käfer noch taulahm) auf untergelegte Rupfen oder auf Papier. Fallen auch andere Schädlinge bei diesem Anlaß vom Baum — um so besser. Man vergesse nicht, daß der Apfelblütenstecher durch sein Benagen der inneren Blütenteile die ganze Apfelernte zu vernichten vermag! Und das könnten wir Anno 1915 nicht brauchen!

Ungeziefer auf Beerenobst: am frühen Morgen bei Tau mit Asche, oder Thomasmehl oder Kalkmehl überstreuen.

Gegen Pilzkrankheiten der Obstbäume ist zurzeit mit Kupfer nichts zu machen: militärisch in Beschlag genommen.

Blattläuse, Wicklerraupen, Maikäfer bekämpfen — das „Obstbuch“ gibt Auskunft.

Eine Frage: stimmt folgendes, was in einem Fachblatt unlängst zu lesen war? Als ich Mitte Februar meine Bäume mit Obstbaumkarbolineum bespritzte und die Stämme und schadhaften Stellen außerdem noch gehörig bestrichen habe, machte ich die Beobachtung, daß die Meisen wegblieben, die sonst in großer Anzahl auf den Futterplätzen erschienen waren; der scharfe Karbolineumgeruch dürfte sie vertrieben haben — hoffentlich nicht für lange Zeit; ich halte große Stücke auf die Gartenpolizei der Meisen. — Wir auch. Und diese unerwünschte Nebenwirkung des Karbolineums ist uns auch schon zu Ohren gekommen. Wir bitten, darauf Acht zu haben.

Digitized by Google

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

Bericht über die Generalversammlung des Vereins Württ. Baumwarte

am 27. Februar 1915 zu Stuttgart (Europäischer Hof).

(Fortsetzung.)

Brugger teilt hierauf mit, daß Frau Kommerzienrat Hähnle, I. Vorsitzende des Bundes für Vogelschutz bedaure, der Versammlung diesmal, wegen gleichzeitiger Betätigung für Vogelschutz, nicht anwohnen zu können und zur Verteilung an die anwesenden Baumwarte eine reichliche Gabe Zigarren übermittelt habe, wofür auch an dieser Stelle gedankt sei. Weiters sei zu danken Herrn Eugen Hahn, Gartenwerkzeugfabrikant, Ludwigsburg, der in hochherziger Weise eine Liebesgabe von 10 Mark für im Felde stehende Baumwarte gestiftet habe.

Nun wird auf die eigentliche Tagesordnung eingegangen.

Punkt 1. **Jahresbericht.** Vorstand Brugger berichtet eingehend über die rege Vereinstätigkeit im abgelaufenen Jahr. Leider konnte manches früher Beschlossene infolge des Kriegsausbruchs nicht in die Tat umgesetzt werden. Es fanden 3 Ausschußsitzungen statt. Kreisversammlungen konnten nur 2 stattfinden, in Künzelsau und Calw, die andern 2 in Vaihingen a. E. und Tettnang mußten wegen des Krieges unterbleiben. Die Vereinsschrift „Der Baumwart" konnte statt 12 mal nur 8 mal herausgegeben werden; denn alle mit der Herausgabe betrauten Persönlichkeiten wurden bei Kriegsausbruch unter die Waffen gerufen. Auch die vielbesprochene Baumwärterfrage ruht augenblicklich. Wir dürfen aber zuversichtlich hoffen, daß nach dem Kriege alsbald eine zweckentsprechende Organisation des württembergischen Baumwärterwesens ins Leben tritt.

Punkt 2. **Kassenbericht.** Auch diesen erstattet Brugger, der, nachdem der Kassier Köhler zu Beginn des Krieges ins Feld ziehen mußte, das Kassenwesen in die Hand genommen hat. Bei der Uebernahme wurde alles in bester Ordnung befunden. Die auf 1. Januar 1915 abgeschlossene Jahresrechnung 1914 ergibt:

Gesamteinnahmen	1764. 13 ℳ
Gesamtausgaben	1552. 53 „
Kassenbestand am 1. Januar 1915 . . .	211. 60 ℳ

Das Vereinsvermögen beträgt am 1. Januar 1915 400 ℳ.
Der Verein ist schuldenfrei.

Punkt 3. Vortrag von Vorstand Brugger: **„Krieg und Baumwart".** Derselbe wurde beifällig aufgenommen und wird auf mehrseitigen Wunsch nächstens im Auszug in dieser Vereinsschrift wiedergegeben.

Punkt 4. **Gegenseitige Aussprache.** Kotz-Saulgau hebt verschiedene Ausführungen Bruggers hervor, besonders bestätigt er, daß bei Kriegsausbruch Oberamtsbaumwarte durch die Behörden außer Dienst und Gehalt gestellt worden sind und bezeichnet dies als unverständlich und unverantwortlich, da gerade in so ernster Zeit fachmännische Mitwirkung doppelt nötig ist.

Schütterle-Teuringen geht auf verschiedene Worte Bruggers ein, unterstützt diese und die Ausführungen Kotz und gibt dann eine mit wehmütigem Herzen geschriebene Schilderung eines im Felde stehenden Kollegen über die Vernichtung großer Obstanlagen in Feindesland bekannt.

Obstbauinspektor Winkelmann unterstützt Bruggers Ausführungen und erwähnt zu den Aeußerungen Kotz, die Außerdienststellung von Oberamtsbaumwarten sei wahrscheinlich nur zufällig mit dem Kriegsausbruch zusammengefallen, einige Oberämter haben schon länger beabsichtigt, die Anstellungsverhältnisse ihrer Oberamtsbaumwarte einer Neuregelung zu unterziehen. Viele Oberamtsbaumwarte seien nur als Kontrollpersonen angestellt, anstatt daß sie anregend, belehrend, praktisch vorbildlich tätig seien. Man müsse in jedem Bezirk möglichst viele vom Oberamtsbaumwart selbst ausgeführte fachlich praktische Beispiele sehen, namentlich sollte er jetzt möglichst viele junge Bäume selbst schneiden; denn gerade in dieser Zeit sei möglichst viel Hand in Handarbeiten im Obstbau nötig, damit auch in diesem Jahr das Resultat ein befriedigendes werde.

Weinbauinspektor Mährlen geht zustimmend auf die Ausführungen Bruggers ein. Auch ihm sind ebenfalls Fälle bekannt, wo die Tätigkeit und die Gehaltsverhältnisse von Oberamtsbaumwarten in der Kriegszeit eingeschränkt wurden. Er hält dies für ganz verfehlt und glaubt,

Digitized by Google

daß ab und zu ein Anstoß bei den Oberämtern nötig sei. Ueberall im Lande sehe man sehr viele schlechte junge Bäume; die Besitzer wollen für Pflanzmaterial nichts ausgeben. Die Baumwarte könnten weit mehr leisten, wenn die Pflanzen besser und die Besitzer zugänglicher wären.

Schultheiß Berger-Eschach unterstützt das vorhin Gesagte und berichtet, wie in den Bezirken Ravensburg und Tettnang gute Beispiele geschaffen werden an den Amtskörperschaftsstraßen. Die Amtskörperschaft beschafft die Bäume, welche der Oberamtsbaumwart in einer unter Kontrolle des Württ. Obstbauvereins stehenden Baumschule auswählt; er besorgt auch die Pflanzung, den Schnitt und die Pflege derselben in den ersten 10 Jahren, meistens hält er dabei belehrende Kurse ab, teils für junge Leute, teils für die Baumwarte seines Wirkungskreises; die Grundstücksbesitzer haben nur für die Herstellung richtiger Pflanzlöcher und für die Baumpfähle aufzukommen. Das Baumwärterwesen müsse jetzt erst recht zur Geltung kommen. Tüchtige Baumwarte haben bei der letzten Obsternte großen Nutzen geschaffen und sehr viel sei in der Verwertung des Obstertrags verloren gegangen, nur weil die fachmännische Beratung und Mithilfe mangelte. Die Bedeutung unseres Obstbaus sei durch den Krieg so recht zur Geltung gekommen, auch fernerhin sei die fremde Einfuhr stark beschnitten, unser heimisches Obst müsse jetzt gewürdigt werden und deshalb sollte an den Ausschuß des Württ. Obstbauvereins das Ansuchen gestellt werden, die Amtskörperschaften aufzufordern, dem Obstbau künftig mehr Sorgfalt zu widmen.

Heindel-Neresheim klagt, man achte die Bedeutung und die Tätigkeit der Baumwarte viel zu gering; von Gemeinden werden häufig Leute als Gemeindebaumwarte angestellt, die weder körperlich, noch vermöge ihrer Ausbildung zu solcher Stelle befähigt seien; wenn sie nur wenig Gehaltsanforderungen stellen, das sei meist die Hauptsache bei den Gemeindebehörden, nicht die Werte, die im Obstbau liegen und dadurch komme weder der Obstbau noch der Baumwärterstand zur richtigen Geltung.

Brugger ist der Ueberzeugung, daß es wesentlich von dem Bezirksvorstand (Oberamtmann) abhängt, ob im Bezirk der Obstbau richtig vorwärts gebracht wird oder nicht, ebenso auch betreffs der Anstellung von Baumwarten.

Tränkle-Pfahlbronn berichtet, wie im Bezirk Welzheim die Baumwarte sich zu einem Baumwärterverein zusammengeschlossen haben und fest zusammenhalten und erwähnt, durch Selbsthilfe sei sehr viel — wenn auch nicht alles — zu erreichen.

Widmann-Calw führt an, wie mancher Oberamtsbaumwart einen schwierigen Standpunkt hat, wenn er in Ausübung seiner Kontrollpflicht eine einflußreiche Persönlichkeit — etwa ein Mitglied des Bezirksrats — mit einer Auflage belasten muß. Gar leicht werde in solchen Fällen gegen ihn Stimmung gemacht in maßgebenden Kreisen und seine Stellung sei gefährdet. Das seien unhaltbare Zustände.

Gekeler-Meidelstetten schildert ähnliche Mißstände, die darauf zurückzuführen sind, daß das Baumwärterwesen in maßgebenden Kreisen nicht in seiner vollen und eigentlichen Bedeutung erkannt wird und die Oberamtsbaumwarte nur als Kontrollpersonen oder eine Art Polizeiorgane angesehen werden. Aus diesem Grunde seien auch nicht immer berufene Fachleute mit entsprechender Befähigung und Ausbildung angestellt worden, auch sei die Anstellung häufig nicht in der Weise, daß der Oberamtsbaumwart umfangreich belehrend, beratend und anregend zur Förderung des Obstbaus — wie es an der Zeit wäre — wirken könne. Auf der einen Seite wolle nichts gegeben werden und auf der andern werde nichts geleistet. So werde der Obstbau nicht gefördert, aber der Baumwärterstand mißachtet und seine Bedeutung verkannt.

Brugger dankt für die von allen Seiten geäußerte Zustimmung zu seinem Vortrag und fügt bei, die vielen immer wieder erklingenden, berechtigten Klagen werden doch endlich dazu führen, daß wir eine zweckentsprechende Organisation des Baumwärterwesens erhalten; dies dürfen wir nun zuversichtlich erwarten, da die Kriegszeit die hohe volkswirtschaftliche Bedeutung und den großen Wert des heimischen Obstbaus klar und deutlich, wie noch nie, bewiesen hat.

Punkt 5. **Zusammenlegung der Vereinsschrift des Vereins Württ. Baumwarte „Der Baumwart" mit derjenigen des Württ. Obstbauvereins „Der Obstbau".** Brugger gibt die nötigen Erklärungen, warum „Der Baumwart" in der Kriegszeit nicht mehr erschien und berichtet, der Vorstand des Württ. Obstbauvereins habe ihm nahegelegt, den „Baumwart" mit dem „Obstbau" zusammenzulegen und Vorschläge dafür an den Ausschuß des Württ. Obstbauvereins einzureichen. Am 2. Januar d. J. wurden sodann vom Vorstand des Vereins Württ. Baumwarte, im Einverständnis mit dem Ausschuß, dem Württ. Obstbauverein Vorschläge unterbreitet.

(Schluß folgt im nächsten Heft)

Digitized by Google

Kleine Mitteilungen.

Der Obstbau in Württemberg im Jahr 1914. Die Bestandsaufnahme an ertragsfähigen Obstbäumen ergab nach den Mitteilungen des Statist. Landesamts für das Jahr 1914 5 200 169 (im Jahr 1913 5 102 175) Apfel-, 2 065 213 (2 036 301) Birn-, 1 773 986 (1 766 314) Pflaumen- und Zwetschen-, 366 453 (356 921) Kirschbäume, insgesamt 9 405 821 Obstbäume (mehr gegen 1913 144 110), wovon entfallen 2 986 902 = 31,7 % auf den Neckar-, 2 142 465 = 22,8 % auf den Schwarzwald-, 2 104 931 = 22,4 % auf den Jagst-, 2 171 523 = 23,1 % auf den Donaukreis.

Nach der endgültigen Zusammenstellung der **Obstbaumzählung** vom 1. Dezember 1913 wurden insgesamt in Preußen 107 696 552 Obstbäume gezählt.

Düngerbeschaffung und Eisenbahnverwaltung. Ueber den Wert der billigen Beschaffung von Dünger in der gegenwärtigen schweren Zeit für die Landeskultur ist es unnötig, noch Worte zu verlieren. Da ist nun eine Anregung von Wert, die an den Deutschen Verein für Wohnungsreform bei dessen Vorgehen zur Förderung des Kleingartenwesens gelangt ist. Ein Bahnmeister in einer großen Stadt Preußens macht auf den beim Viehtransport auf der Bahn entstehenden Sanddünger aufmerksam. Er schreibt dem Verein: „Ich habe vor einem Jahre in X. einen Versuch gemacht, den Sanddünger der Viehwagen, welchen ich abzuladen hatte, wirtschaftlich zu verwenden. Der Erfolg war sozusagen „großartig". Die Kartoffeln hatten tüchtig angesetzt, gingen stark ins Kraut und hatten Knollen von 1 – 2 Faust Stärke. Der Grünkohl stand wie kleine Tannen. Ein Nachteil war nur vorhanden, daß die Kartoffeln keinen guten Geschmack hatten, da der Mutterboden fehlte und der Sanddünger zu strenge war. Dagegen waren die Kartoffeln zur Viehfütterung sehr geeignet. Als ich darauf meine hiesige Stelle antrat, sah ich auf dem Viehhof, der auch zu meinem Bezirke gehört, große Berge Sanddünger unverwertet daliegen. Zum Verkauf ist dieser nicht geeignet, da die Frachtkosten den Wert übersteigen. Die Viehhofverwaltung würde den Dung unzweifelhaft frei aufladen, da sie ohnehin nicht weiß, wohin damit. Es kommt somit nur darauf an, daß für Bekanntmachung in den Zeitungen und für Abnehmer gesorgt werde. Ebenfalls würde der Herr Minister um frachtfreien Versand zu bitten sein." Es wäre zu wünschen, daß sich die Interessenten, insbesondere auch die Kleingartenkolonisten, diese billige Düngerquelle zunutze machten, sei es, daß der Dünger auf den Viehhöfen, sei es, daß er auf den Reinigungsanstalten der Güterbahnhöfe lagert, und daß auch die Eisenbahnverwaltung überall möglichstes Entgegenkommen zeigte.

Ein Gartenrätsel. Friedrich Adolf Krummacher (1767—1845) war ein äußerst fruchtbarer Schriftsteller. Neben geistlichen Liedern („Eine Herde und ein Hirt"; „Ja fürwahr, uns führt mit sanfter Hand"; „Mag auch die Liebe weinen") sind es besonders seine „Parabeln", die eine große Verbreitung gefunden haben. Auch auf obstbaulichem Gebiete betätigte er sich als Schriftsteller. In seiner bekannten Erzählung „Knabe und Apfelbaum" schildert er in anschaulicher und sinender Weise, wie aus einem dem Walde entnommenen richtig gepflegten und später umgepfropften Wildstämmchen ein dankbar tragender Apfelbaum wurde. Das nachstehende Rätsel, worin er dartut, wie „der Obstbaum" dem Menschen ästhetischen und materiellen Nutzen abwirft, ist meines Wissens wenig bekannt.

Ein Kind der mütterlichen Erde
Entsprang ich einst aus ihrem Schoß,
Und wenn ich groß und kräftig werde,
So lässet sie mich doch nicht los.
Mich säugt und nähret ihre Brust,
Ich bin der Mutter Schmuck und Lust.

Jetzt steh ich nackt und ganz entkleidet;
Doch wenn sich meine Mutter schmückt,
Dann werd auch ich von ihr bekleidet,
Mein fröhliches Gewand entzückt
Das Auge; meines Hauptes Duft
Erfüllet ringsherum die Luft.

Doch ach! mein Schmuck fällt bald hernieder,
Ich streu ihn in der Mutter Schoß.
Sie aber gibt mir freundlich wieder
Viel Kindlein; diese zieh ich groß.
Mit meinem Blut und Sonnenschein
Ernähr ich meine Kindelein.

Doch ach! bald steh ich ganz verlassen,
Ein jedes Kindlein löst sich ab;
Ich sehe meinen Schmuck erblassen,
Und mein Gewand sinkt in das Grab.
So geht denn, Kindlein meiner Brust,
Seid andrer Kinder Freud und Lust!

Pfaffenhofen. G. Sommer.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 6. | Stuttgart, Juni. | 1915.

Einladung zu Praktischen Demonstrationen.

Am **Sonntag den 6. Juni** finden im **Vereinsgarten I** in **Stuttgart** und am **Sonntag den 13. Juni** im **Vereinsgarten II** in **Cannstatt**

Praktische Demonstrationen über die Sommerbehandlung der Obstbäume

statt. Zusammenkunft für Stuttgart vormittags 8½ Uhr an der Straßenbahnhaltestelle „Forststraße" der Linie 5, für Cannstatt vormittags 8½ Uhr Ecke Brücken- und Haldenstraße.

Zu zahlreicher Beteiligung laden wir unsere Mitglieder und solche, die es werden wollen, freundlichst ein.

Der Vorstand.

I. Praktischer Obstbau.

Der Gartenfachmann in Feindesland.

Aus einem Feldpostbrief.*)

Ein Frankfurter Gartenarchitekt, der in Frankreich im Felde steht, hat an den Leiter des Unternehmens, dem er in Friedenszeiten angehört, einen Feldpostbrief gerichtet, der ein rühmliches Zeugnis dafür ist, wie unsere Feldgrauen neben den kriegerischen auch fachliche Erfahrungen sammeln. Die Beobachtungen, die der scharfäugige Krieger gemacht hat, werden nicht nur die Gartner interessieren. D. Red.

Romagne sous Montfaucon (nordwestlich von Verdun).

Unsere Marschstraße bewegte sich in vielfachem Zickzack von Fentsch bei Diedenhofen über Etain, Montmedy, Dun bis hierher in den Nordwesten von Verdun dicht am Argonnenwald.

Gartenkünstlerisch ist mir irgend etwas Bemerkenswertes nicht vorgekommen, wogegen der alte Sitz Louppy (einem Marquis gehörig) mit großem landschaftlichen Park (Marke Schema F.) dendrologisch bedeutsamen Inhalt hatte. Es fehlte mir leider Zeit zur näheren Betrachtung. Interessante und für uns Deutsche bedeutsame Betrachtungen im allgemeinen konnte ich aber immerhin anstellen. Das ganze Land ist infolge des Franktireurunwesens von uns derart gründlich in Schutt und Asche gelegt, zum großen Teil natürlich auch durch Artilleriekämpfe, daß zwei Drittel der Einwohner mindestens kein Obdach mehr dort haben und geflüchtet sind. Es muß alles neu aufgebaut werden: Ich betrachte in erster Linie die durchmessenen Gebiete nach der Möglichkeit ihres Wertes. Die bergbauliche Bedeutung einzelner Striche ist von berufener Seite schon oft

*) Aus Nr. 330 „Frankf. Zeitg." vom 28. Nov. 1914.

Digitized by Google

gewürdigt worden. Für mich stand die Intensität der Pflug- und Spatenkultur des Obst- und Gartenbaues obenan und auf Grund einer möglichst vielseitigen beruflichen praktischen Ausbildung in zehn Jahren glaube ich auch, mir ein bescheidenes Urteil erlauben zu dürfen.

Vor zehn Jahren lebte ich ein Jahr in Frankreich und arbeitete in zwei der bedeutendsten Häuser. Ich war in erster Linie Lernender. Nun können Sie sich denken, mit welcher Spannung ich heute alle mir gebliebenen Eindrücke auf ihre Richtigkeit nachprüfe. Damals durchwanderte ich ebenfalls wochenlang zu Fuß das Land von Paris nach Lyon, arbeitete vier Wochen praktisch nur zur Erweiterung meiner Kenntnisse in den französischen Weinorten der Bourgogne, bereiste den ganzen Süden bis nach Monte Carlo und beschloß meinen Aufenthalt mit einer Studienreise.

Wollte man den Franzosen nach dem Eindruck beurteilen, den sein Land jetzt auf uns macht, so würde man sagen müssen, daß er in bezug auf Fleiß, Sauberkeit, Organisation, soziale Fürsorge, kurz in bezug auf „zeitgemäßen Fortschritt" nicht weit vor Rußland komme. Aber der grausame Fuß des Krieges hat vieles an materiellen und idealen Werten zertreten, ehe überhaupt ein deutscher Soldat seinen „Barbarenstiefel" dorthin setzte. Wir haben genügend Dokumente und mündliche Versicherungen zur Verfügung, die eine furchtbare Anklage gegen die eigene französische Armee darstellen. Dort, wo der deutsche Soldat längere Zeit weilt, ist er beliebt. Gewiß wollen wir uns nicht für Engel halten, wir sind Krieger und Menschen — und es gibt leider auch unter uns welche, die Verachtung verdienen. Gottlob sind sie ganz vereinzelt.

Ziehe ich all diese Schattenbilder des Krieges von diesem Lande fort, so bleibt doch immer noch genug belastender Stoff für den Franzosen übrig. Ich gehe sogar noch weiter, indem ich zugebe, daß es stillschweigende Vereinbarung der französischen Regierung war, diese Departements etwas zu vernachlässigen, da man wohl „ahnte", daß sie das Gefilde kommender Völkerkämpfe sein würden. (Diese Ansicht vertritt hier eine ganze Reihe von Franzosen.)

Eine Schilderung wird das beste Bild geben. Nirgends sehe ich eine ausgleichende Abrundung des landwirtschaftlichen Besitzes, wie sie durch die deutsche Katasterbehörde ausgeführt ist und wird. Hier ein Fetzchen, dort ein Fetzchen Feld. Schmal und lang wie ein Handtuch. Jedes Feld ist deshalb natürlich gewölbt wie ein Ochsenrücken, denn trotz égalité, fraternité und liberté spielt die Eifersucht in Frankreich eine lächerlich bedeutende Rolle. Keiner gönnt dem andern eine Krume Bodens. Ungeheuer viele nutzlos daliegende, kleine Flächen liegen in den Feldern, die aus dieser Fetzenwirtschaft stammen und aus der Faulheit in der Bestellung des Ackers. Sie bringen nur einen Nutzen, den die Katasterverteilung bei uns erst jetzt wieder beachten lernt: die Ansiedlung von Vogelhagen. Aber sie haben oft eine bedenkliche Ausdehnung. Man kann ruhig sagen, daß sich die Weitersiedlung der Gehölze in die Felder hineinfrißt. Und damit komme ich zur Felddbestellung. Ein reicher, fruchtbarer Boden! Er könnte bei intensiver Bewirtschaftung edle und reiche Frucht bringen. Aber die gemeine Felddistel, der Mohn und andere Unkräuter durchsetzen die Felder, wie es der deutsche Landwirt niemals dulden würde. Die Art der Kartoffelbestellung ist äußerst nachlässig. Rüben und verwandte Gewächse stehen gut, aber sie wachsen in diesem Boden auch von selbst. Jeder Mann besitzt einen Krautacker. Durchgängig fand ich soviel taubes Zeug darunter, daß ich zur Vermutung kam, daß die Leute den Samen selbst sammeln. Einem Samenhändler würde ich bei solcher Lieferung nie wieder etwas abkaufen und ich kann nicht glauben, daß die französischen solchen Schund liefern. Auch in den Getreideklassen scheint man nicht auf der Höhe zu sein. Um so besser sind aber die Maschinen für das Mähen und Dreschen. Großen und neuesten Kalibers aus Amerika oder England. Ueberall standen sie im Gelände, bis wir dahinterkamen, daß diese Gesellschaft sie beim Zurückgehen als Entfernungsmerkmale in den Feldern aufstellte. Jetzt drischt der deutsche Landwehrmann damit französisches Getreide, natürlich für den eigenen Magen.

Nun ein Wort vom Dorfe, vom Hause. Die Sauberkeit, die ich schon vor zehn Jahren in Paris

Digitized by Google

und anderswo schmerzlich vermißte, sie fehlt hier erst recht. Der kleine und mittlere deutsche Bauer baut seinen Misthaufen auch noch gern auf den Hof oder an die Straße, aber hier liegt er tatsächlich zuweilen 3 m hoch neben der Haustür auf etwas abschüssigem Gelände, ans Haus geschmiegt, und das Beste, die Tunke, fließt in einem Rinnsal durchs ganze Dorf und versickert draußen irgendwo. Welche Gerüche (denn die Küchenabfälle fliegen auch seitlings zur Tür heraus) und was für ein Insektenzeug sich da vor und im Hause ein wollüstiges Dasein bereiten, muß man an sich erfahren haben. (Wir regieren jetzt 20 Tage hier und Sie sollten mal sehen, was aus diesem Dreck- und Speckneſt geworden ist. Der Mist ist fort und noch so manches andere.) Die Abortverhältnisse spotten aller Beschreibung, und trotz unserer Massengegenwart verrichten Kinder, heute sogar eine Frau, ihre Notdurft in dem oben erwähnten Rinnsal an der Straße. Die Grundrisse der Häuser sind jämmerlich, unhygienisch und unschön. Die neueren und neuesten nicht ausgenommen. Da erkennt man erst, was unsere jetzige deutsche Architektur leistet. Ein Raum im Hause, der den Kamin (zugleich die Feuer- und Kochstätte), das Kolossal-Familienbett (noch immer mit dem Staub- und Mottenfängerhimmel) und nötige Wohngeräte enthält, ist leidlich sauber, aber stark verräuchert. Im anderen Teil, besonders in Ställen und Scheunen herrscht eine unglaubliche Nachlässigkeit. Das Sprichwort „Laisser faire, laisser aller“ ist mit Recht in Frankreich zu Hause. Ein alter, ehrlicher Franzose, der als Zollbeamter lange Jahre an der deutschen Grenze lebte und dessen blendende Sauberkeit an sich und seinem Hause uns auffiel, sagte zu mir: „Der Franzose pinselt sein Haus nach der Straßenseite jährlich lieber zweimal, als daß er daran dächte, im Innern etwas Nötigeres zur Wiederherstellung der Sauberkeit zu unternehmen.“ Wir finden Anbauten an Häuser, die den Anschein des Angeklebtseins erwecken. Ganze Teile von Baulichkeiten liegen seit Jahren zerfallen, und nur im letzten Notfalle wird wieder aufgebaut. Die Weisheit des Vorbeugens hat der Franzmann entweder vergessen oder nie besessen.

Und nun zum Garten. Was soll ich über dessen Anlage sagen? Klein wie bei uns, im Skelett von praktischen Erfordernissen diktiert. Buxus zur Einfassung gedeiht hier natürlich üppig; Hecken sind viel angewandt, aber in unglaublicher Verlotterung. Auch wenn ich die Wochen des Krieges von der Größe und dem Umfang des Unkrautes allerorten abziehe, bleibt der Vorwurf der Nachlässigkeit zu Recht bestehen. Gemüse hier wie dort, höchstens Zensur 3. Von höherer Kultur, selbst in den Gärten der Bourgeoisie, z. B. Rentier, Notar, Pfarrer, ist bisher nichts zu verspüren gewesen. Ein Oleander, Aucuba, Laurus tinus oder Eugenia im Kübel war alles, was ich beim Suchen fand.

Und nun zum Kapitel Obstbau. Frankreich war hier unsere Lehrmeisterin. Förmlich erwartungsvoll in dieser Beziehung betrat ich das Land. Aber gerade hier ernüchternde Enttäuschung! Man möchte doch annehmen, daß in jedem größeren Dorfe wenigstens ein Garten zu finden sei, in dem eine mittelmäßige Anpflanzung, ein paar gute Spaliere und vor allem eine gute Pflege zu finden sei. Nichts von alledem! Nur vor den Toren von Dun an der Maas, dem Sitz des Präfekten, fand ich zwei Gärten mit alten Spalieren, die aber seit Jahren gänzlich vernachlässigt waren. Ich habe noch nirgends einen anständigen Pfirsich oder eine Aprikose als Spalier, Fächer oder Baum gesehen. Höchstens mal eine Birne, die ja an Hauswänden im allgemeinen ein äußerst folgsames Gewächs ist. Der alte prächtige Verger bei Jamin in Bourg-la-Reine bei Paris steht noch in reger Erinnerung. Bisher konnte ich selbst einen bescheidenen Ableger noch nicht finden. Wir kamen zu einer Zeit nach Frankreich, wo mittlere und späte Birnen und erste Aepfel reifen. Mögen die Besitzer oder der französische Soldat das Beste uns sicher vorenthalten haben, was ich bisher an Früchten sah, war den Pflanzungen naturgemäß entsprechend. Ohne Uebertreibung kann ich versichern, daß ich bis jetzt noch nicht zehn wüchsige und durchaus gesunde, gut gepflegte Obstbüsche oder Pyramiden gesehen habe.

Digitized by Google

Sämtliche Obstpflanzungen, und keine bleibt ausgenommen, sind ungepflegt. Keine Baumscheiben, kein Abkratzen der Borke, kein Kalken, kein Aussäften, aber an jedem Baume, der 8 bis 10 Jahre zählt, dicke Flechtenbatzen von oben bis unten, und folglich viel dürres Holz im Geäst. So könnte ich noch weitersingen.

Eine andere Beobachtung machte ich noch. Im ganzen durchschrittenen Lande sah ich keine junge, planmäßige Anpflanzung von Obst. Und sah ich mal einen einzelnen jungen Baum, so war er nach seinem ganzen Aussehen aus keiner Baumschule, sondern irgend ein Ableger aus dem Dorfe. Für das lebendige, vorwärtsdringende Schaffen eines Volkes sprechen solche Tatsachen nicht.

Was ich bisher sagte, läßt sich sinngemäß auch auf die wenigen, kleinen Ziergärten anwenden, die ich traf. War's ein Vorgarten, so war es eine Bretzelschablone, oder hinter dem Hause eine einfache und deshalb befriedigende Lösung. In unserem neuzeitlichen Gartenstreben begrüßen wir fast jede Mauer als belebendes, architektonisches Moment im Garten, dem die Pflanze den Eindruck des Kalten, Kantigen, Harten und allzu Beherrschenden nehmen soll. Hier sind diese Wünsche durch alte Tradition von vornherein erfüllt, aber durchaus nicht annähernd gewertet und ausgenutzt. Die Mauer ist doch sicher im Garten das einfachste architektonische Motiv. Hier, wo ich sie täglich als solches betrachte, finde ich wieder bestätigt, daß nur ganz sorgsame und liebevolle Pflege, ein kluges Unterdrücken zu starker Natur oder ein Fördern zu spärlichen Wuchses den Architekturgarten auf die Dauer, besonders im Alter, schön erhalten kann.

Meine Antwort auf die Frage, warum ein so intelligentes Volk wie die Franzosen, mit großer Vergangenheit, so abseits von allem „zeitgemäßen Fortschritt" steht, lautet kurz: Das liegt in den sinkenden sittlichen und politischen Verhältnissen des Volkes begründet. Ein Volk, das einen Menschenverbraucher wie Bonaparte über sich ergehen lassen mußte und innerhalb 43 Jahren republikanischer Regierung die Kabinette wie ein Hemd wechselte, muß trotz alles natürlichen Reichtums langsam ermatten. Der tiefe sittliche Verfall prägt sich ohne Frage auch darin aus, daß wir in Bauern- wie in Bürgerhäusern eine Witzblattliteratur fanden, die sonst nur in Großstadt- und Lebekreisen so pervers vorhanden ist. Das Zweikindersystem ist ein weiterer Ausdruck dieses Tiefstandes. Und mit diesem komme ich zu meinen geschilderten Betrachtungen zurück.

Der Bauer oder Bürger in Frankreich hat entweder nur ein oder zwei oder oft gar keine Kinder. Er besitzt neben seinem Haus und Feld noch andere kleine Kapitaleinkünfte, und da ihm obendrein Boden und Klima eine leichte Ernte in die Scheune bringen, so herrscht bei ihm heute eben das gefährliche „Laisser faire, laisser aller". Für mich als Deutschen und begeisterten Pangermanisten sprechen diese Bilder mit ihren Schlußfolgerungen eine tiefernste und eindringliche Sprache. . . .

E. M.

Erfahrungen über Obstsorten.

Im Jahre 1914 zeigte sich hier in Schloß Zeil und Umgebung, daß die spätblühenden Apfelsorten auch keine sichere Bürgschaft bieten für eine Obsternte, denn der Spätblühende Taffetapfel versagte trotz reicher Blüte vollständig, da zur Zeit der Blüte Anfang Juni ganz schlechtes Wetter war. So darf man auch nicht alles Heil im Spätblühenden Taffetapfel und den Spätblühern suchen. Weiter habe ich noch die Beobachtung gemacht, und das gleiche auch schon von anderen erfahren, daß gerade der Spätblühende Taffetapfel in Höhenlagen von 750 m und darüber zu klein bleibt. — Bei der Sorte Schöner von Boskoop habe ich allerhand Eigentümlichkeiten wahrgenommen; bei mir in Schloß Zeil z. B. tragen von sechs aufgepfropften Probebäumen drei jedes zweite Jahr reichlich, zwei wenig, einer noch gar nicht, obwohl dieser meiner Ansicht nach am günstigsten steht. Zwei junge, vor sechs Jahren gesetzte Bäume, haben 1912 schon etwas und 1914 einen guten Ertrag gegeben, bei sehr gutem Wachstum. Letzter Tage erfuhr ich von einem Herrn, daß

Digitized by Google

sein aufgepfropfter Boskoop-Baum, recht bald nach dem Pfropfen getragen, letztes Jahr vier Zentner der schönsten Früchte — und der Baum steht auf ausgesprochen trockenem Boden. — Rote Sternrenette, sagte mir ein Kollege, falle bei ihm sehr leicht bei geringem Wind. Ein Gutsbesitzer, dessen Hofgut dem Westwind voll und ganz ausgesetzt ist, sagte mir, diese Sorte halte sich bei ihm im Wind sogar sehr gut, z. B. habe es ihm letzten Herbst bei den heftigen Stürmen wenig heruntergerissen. Beide rühmen die enorme Tragbarkeit der Sorte, wo sie aufgepfropft werde, und es verdienen die Aepfel, die ich letzter Tage zu kosten bekam, das Prädikat recht gut. — Solche verschiedenartige Erfahrungen von der gleichen Sorte beweisen, daß oft Umstände mitwirken, die wohl auch die Wissenschaft kaum aufzuklären imstande sein dürfte.

Unterzeil, im März 1915. W. Ruchte.

Bericht über die Blüte im Jahre 1915.

Auffallend bleibt die allgemein prächtige Blüte nach der vorjährigen großen Obsternte in hiesiger Gegend und besonders dadurch bemerkenswert, daß fast kein Baum im Garten ohne Blütenansatz geblieben ist, was doch voriges Jahr nicht so der Fall war. — Es läßt sich ja noch nichts voraussagen; wenn aber die Witterung günstig bleibt, keine schädlichen Fröste oder Gewitter mit Hagel Störungen verursachen, können wir einen guten Obstertrag in Aussicht nehmen. Bei der andauernd schönen Witterung — auch der heute am 3. Mai eingetretene Regen ist sehr zu begrüßen — ist eine Verspätung mehr als reichlich eingeholt, und der Unterschied zwischen den Sorten, die als Frühblüher, mittelfrüh oder spät, bekannt sind, vermindert sich auf einige Tage; auch haben die Blätter in den wenigen Tagen so schnell ihre normale Größe erreicht. Wer seine Bäume im Winter nicht kräftig gedüngt hat, muß, wenn auch eine große Anzahl der Blüten unbefruchtet bleibt, jedenfalls sehr nachhelfen und darf es besonders an Wasser nicht fehlen lassen. Wo Gülle vorhanden ist, sollte solche mit Wasser verdünnt gegeben werden. — Besonders überreichen Blütenansatz haben bei Steinobst, Reineclauden, Engl. Zwetsche auch einzelne Aprikosen, besonders aber Süß- und Sauerkirschen; von Kernobst Eierbirn, General Tottleben, Alexander Lucas, Claude Blanchet, Pastorenbirne, Colomas H.B.B., Hardenponts, Diels B.B., Liegels W.B.B., Amanlis, Roter Astrachan, Berlepsch Gold, Minister v. Hammerstein, Goldr. v. Blenheim, weißer Ananasapfel, Jakob Lebel, Transp. von Croncels, Charlamowski, Schöner v. Pontoise, graue franz. Renette, Ontario.

Stuttgart, 3. Mai 1915. Albert Herz.

Stachelbeeren und Johannisbeeren sowie Erdbeeren sehen vielversprechend aus.

	Anfang	Ende		Anfang	Ende
Aprikosen . . .	11. April	24./30. April	Unbek. Sorte (Küchenapfel)	29. April	4. Mai
Pfirsiche . . .	12. „	28. Apr./2. Mai	Charlamowski . . .	29. „	4. „
Rote spitze Pflaume	20. „	29. April	Goldr. von Blenheim .	29. „	4./5. „
Rote Mirabellen	20./21. „	2./3. Mai	Lanes Prinz Albert .	2. Mai	6. „
Versch. Süßkirschen	20./21. „	ebenso	Transp. v. Croncels .	30. April	6. „
Ostheimer Weichsel	21. „	1./2. Mai	General Tottleben . .	29. „	5. „
Forellenbirn . .	20./21. „	2. 3. „	Vereinsdechantsb. . .	1. 2. Mai	6. „
Grüne Reineclauden	21./22. „	ebenso	Herzogin Elsa . . .	30. April	5. „
Mirabelle v. Nancy	23. „	ebenso	Minister v. Hammerstein	30. „	4. „
Metzer Mirabellen .	25. „	3. Mai	Adersleber Calvill . .	2. „	6. „
Junge B.-Pastorenb.	26. „	4. „	Ontario	3. „	6. „
Colomas H.B.B. .	25. „	3. „	Kaiser Alexander . .	3. „	6. „

Digitized by Google

	Anfang	Ende
Alexander Lucas	26. April	2. Mai
Präsident Drouard	26. „	4. „
Diels B.B.	27. „	4. „
Geißhirtle	27. „	4. „
Dopp. Philippsb.	27. „	5. „
Roter Astrachan	25. „	2. „
Liegels W.B.B.	27. „	3. „
Amanlis B.B.	26. „	3. „
Hauszwetschen	26. „	3. „
Königin der Mirabellen	26. „	4. „
Claude Blanchet	27. „	4. „
Holzfarb. B.B.	27. „	4. „
Eierbirn	27. „	5. „
Charles Ernest	27. „	6. „
Schattenmorellen	27. „	4. „
Engl. Zwetschen	27./28. „	4. „
Junger B. Jos. v. Mecheln	27. „	6. „
Runde blaue Pflaume	26. „	5. „
Ovale späte blaurote Pflaume	27. „	6. „
Comtesse de Paris	27. „	6. „
Jeanne d'Arc	28. „	6. „
Edelcrassane	28. „	5. „
Le Lectier	28. „	4. „
Präsident Mas	28. „	3. „
Schöne Julie	28. „	4. „
„ v. Abrès	28./29. „	5. „
Junger B. Triumph v. Vienne	28. „	4. „

	Anfang	Ende
Schöner v. Pontoise	3. Mai	6. Mai
Bismarckapfel	2. „	5. „
Graue franz. Ren.	1. „	4. „
Oberdiecks Ren.	2. „	5. „
Madame Favre	30. April	4. „
Hardenponts	29. „	4. „
Jakob Lebel	2. Mai	5. „
Mohringer Rosenapfel	1. „	4. „
Deans Codlin	2. „	5. „
Berlepsch Goldr.	2. „	5. „
Sommergewürzapfel	2. „	5. „
Goldparmäne	2. „	5. „
Boikenapfel	2./3. „	6. „
Peasgood	3. „	6. „
Ernst Bosch	3. „	6. „
Zigeunerin	2. „	5. „
Gellerts B.B.	30. April	4. „
Gute Luise	29. „	3. „
Ital. Zwetsche	30. „	4. „
Alt B. Triumph v. Vienne	29. „	4. „
Aeltere Pastorenbirnen	29. „	3. „
Clapps Liebling	29. „	3. „
Serbische Zwetsche	30. „	4. „
Weißer Ananas-Apfel	1./2. Mai	5. „
Kirsche Königin Hort.	1. „	4. „
Lord Suffield	1. „	4. „
Canada Renette	1. „	4. „
Knausbirne	30. April	3. „
Baumanns Renette	2. Mai	6. „

Quitten sind am 3. Mai am Aufbrechen.

Fruchtansatz Mitte Mai 1915.

Aprikosen sehr gut.
Pfirsiche gut.
Rote spitze Pflaumen sehr gut.
Süßkirschen sehr gut.
Ostheimer Weichsel befriedigend.
Forellenbirn ziemlich gut bis gut.
Grüne Reineclauden gut.
Mirabelle von Nancy nicht besonders.
Metzer Mirabelle gut.
Junge Pastorenb. Blüten abgef.
Colomas H.B.B. sehr gut.
Alexander Lucas gut bis sehr gut.
Präsident Drouard gut.
Diels B.B. ziemlich gut.
Geißhirtle ziemlich gut bis gut.
Dopp. Philippsb. nicht besonders.
Roter Astrachan sehr gut.
Liegels W.B.B. sehr gut.
Amanlis BB. gut.
Hauszwetschen ziemlich gut.
Königin der Mirabellen nicht besonders.
Claude Blanchet ziemlich gut bis gut.
Holzfarb. B.B. gut.
Eierbirn gut bis sehr gut.
Charles Ernest wenig.
Schattenmor. mittelm. bis ziemlich gut.
Engl. Zwetsche ziemlich gut.
Josephine v. M. ziemlich gut.

Digitized by Google

Runde blaue Pflaume ziemlich gut.
Ovale späte Pflaume ziemlich gut.
Comtesse de Paris wenig.
Jeanne d'Arc ziemlich gut.
Le Lectier wenig.
Präsident Mas ziemlich gut bis gut.
Schöne Julie, junger B., Bl. abgefallen.
Schöne v. Abrès ziemlich gut.
Triumph v. Vienne ziemlich gut.
Unbekannte Sorte ziemlich gut, vielleicht Clusius Herbstapfel.
Charlamowski gut.
Goldr. v. Blenheim ziemlich gut.
Lanes Pr. Albert befriedigend.
Croncels ziemlich gut.
General Tottleben ziemlich gut (hat seit Jahren die schlechte Eigenschaft, von Massenblüten einen sehr großen Teil abfallen zu lassen).
Vereinsdechantsbirne ziemlich gut.
Herzogin Elsa ziemlich gut.
Minister v. Hammerstein gut.
Adersleb. Calvill ziemlich gut.
Ontario ziemlich gut.
Kaiser Alexander ziemlich gut.
Schöner v. Pontoise gut.
Bismarckapfel nicht besonders, Baum nicht ganz gesund.
Graue franz. Renette gut.
Oberdiecks R. ziemlich gut.
Madame Favre nicht besonders.
Hardenponts W.B. gut.
Jakob Lebel gut.
Mohringer Rosen ziemlich gut.
Deans Codlin wenig.
Berlepsch G.R. ziemlich gut bis gut.
Sommergewürzapfel ziemlich gut.
Goldparmäne nicht besonders.
Boikenapfel ziemlich gut.
Peasgood unter ziemlich gut.
Ernst Bosch fast nichts.
Zigeunerin ziemlich gut.
Gute Luise nicht besonders, Baum immer noch ins Holz wachsend.
Gellerts B.B. ziemlich gut.
Ital. Zwetsche ziemlich gut.
Pastorenbirne weniger als sonst.
Clapp's Liebling noch wenig, Baum noch zu jung.
Serbische Zwetsche ziemlich gut.
Weißer Ananas Apf. gut.
Kirsche Königin Hortensie gut.
Lord Suffield ziemlich gut.
Canada R. befriedigend.
Knausbirne gut.
Baumanns R. nicht besonders.
Quitten gut bis sehr gut.

Wie kann ich den Raben von frischgepfropften Bäumen und von Vogelnestern fernhalten?

Wir machen, um die Veredlung vor den täppischen Raben zu schützen, Sitzstangen. Das mag wohl an kleinen Bäumchen genügen — und da nicht immer; der Rabe sitzt nicht auf die Sitzstange, sondern daneben auf eine Veredlung und drückt sie ab. Bei größeren Bäumen nützen Sitzstangen nichts. Wenn ich einen toten Raben auf den Baum hänge, genügt es, um die Raben vom Baume fernzuhalten. Aber an diesem wird's fehlen. In Ermanglung eines toten Raben nehme ich eine kleine schwarze Schürze, wickle diese um eine Stange und stecke sie auf den Baum. Es sieht dies aus wie ein toter Rabe. Es wird sich nie ein Rabe auf dem betreffenden Baum niederlassen.

Aber noch schädlicher ist der Rabe, weil er im Frühjahr fleißig die Bäume nach Vogelnestern absucht und unsere besten Sänger und Insektenvertilger, kaum dem Ei entschlüpft, auffrißt. Wenn man ein Singvogelnest auf einem Baume weiß (Buchfinken) und wendet obiges Mittel an, dann wird der Rabe vom Nest ferne bleiben. Bitte probieren!

Ilsfeld, 6. März. G. L.

Digitized by Google

Der Haselnußstrauch.

Von Raimund Wolpert, Oberginsbach OA. Künzelsau.

Wie in allen gewerblichen Zweigen, so ändern sich auch im land- und forstwirtschaftlichen Betriebe die Zeiten. Die Zeiten ändern sich; sie bringen Neues und Praktisches für unsere Landwirtschaft, lassen aber auch manches, was gut und nützlich war, der Vergangenheit und dem Aussterben anheimfallen. Zur Zeit, als der Großvater die Großmutter nahm, da dachte auf dem weiten breiten Lande kein Mensch daran, daß einmal Zeiten kommen würden, da man seine Haselnüsse beim Krämer kaufen würde! Wer in der alten guten Zeit ein Fleckchen Erde sein Eigentum nennen konnte, der hatte unter seinen Obstbäumen und Sträuchern ganz gewiß auch einen Haselnußstrauch; und wer nicht so reichlich gesegnet war, der zog am Sonntag nachmittag zum Walde und sammelte sich Nüsse für den Winter. Wenn auch die Waldhaselnüsse an Größe und Güte den edleren Sorten gegenüber zu wünschen übrig ließen, so freuten wir uns doch als Kinder recht herzlich, wenn Sankt Nikolaus oder das Christkind uns damit beschenkte.

Die Zeiten haben sich geändert und anders gestaltet. In den modernen Gartenanlagen der heutigen Zeit trifft man den Haselnußstrauch nur noch selten an; und die in früheren Zeiten von uns als Kindern mit Jubel begrüßten Frühlingsboten, die Haselblüten, Kätzchen oder Schäfchen genannt, sind vielen Kindern der Neuzeit nur noch vom Hörensagen bekannt; selbst Kindern auf dem Lande, wenn sie nicht gerade in der Nähe eines Gehölzes oder eines alten Baumgartens wohnen, der noch alte Haselnußstöcke von alten Zeiten her besitzt, die ehemals als Hecke gedient haben. Sogar in den Wäldern verschwindet der Haselnußstrauch mehr und mehr. Vor zwanzig und mehr Jahren traf man noch öfters ganze Schläge in der Unterholzkultur an, die bereits zur Hälfte Haselnußstauden waren. Diese Haselnußstauden sind und waren Wildlinge im vollsten Sinne des Wortes, und lieferten mit einem dünnen Behang nur kleine Früchte, und doch waren sie uns willkommen. Infolge der modernen, intensiv betriebenen Forstkultur verschwindet dieser Strauch nach und nach ganz aus unsern Wäldern. Infolge dieses Verdrängens unseres Haselnußstrauches durch die modernen Gartenanlagen und Forstkulturen müssen wir in Deutschland unsere Nüsse fast alle vom Ausland beziehen, so daß die kaum glaubliche Summe von rund 12 Millionen Mark für diesen Artikel ins Ausland wandert! Wenn einigermaßen der Haselnußpflanze mehr Aufmerksamkeit auf dem Lande geschenkt würde, so könnten doch wenigstens der Landwirt und die auf dem Lande wohnenden Beamten ihren eigenen Bedarf decken. Nach einer Zollstatistik wurden im Jahre 1908 allein 97 830 Doppelzentner eingeführt. Die meisten Haselnüsse kommen von Italien zu uns.

Wenn auch die in Deutschland gebauten Nüsse denen vom Ausland etwas nachstehen, so könnten doch Millionen von Mark im eigenen Lande erhalten bleiben, wenn nur ein bißchen mehr dem Anbau des Strauches Beachtung geschenkt würde.

Viele Ansprüche an Boden und Pflege stellen die Haselnußsträucher nicht. Wo alle anderen Gehölze versagen, kommen sie immer noch gut fort, wenn nur einigermaßen etwas Humus vorhanden ist. Allerdings lohnt sich eine Massenkultur nur in besten Böden und besten Lagen. Allzu nasser, fester und schwerer Boden sagt ihm nicht besonders zu; dagegen liefert der Strauch in warmen, leichten, öfters gedüngten Böden sehr reiche Erträge. An Gelegenheit, den Haselnußstrauch anzubauen, fehlt es bei uns in Deutschland gewiß nicht. Abgängige Weinberge eignen sich zum Teil sehr gut zu Haselnußanlagen. Betrachten wir in unsern Bauernhöfen nur die vielen Stücke Land, die sich an außenstehende Häuser und Scheuern anschließen, und zu nichts anderem verwendet werden, als nur für Hühner, die dort dauernd ihr Sandbad eingerichtet haben! Zuweilen spendet auch irgendein Holunder u. dergl. noch etwas Schatten. In der Regel sind die Böden solcher Plätze sehr nährstoffhaltig. Wie gut ließe sich hier in den meisten Fällen eine

Digitized by Google

Anzahl Haselnußsträucher anbringen, die außer dem Nutzen noch ein schönes Landschaftsbild darstellen, und nicht zuletzt unsern Vögeln als Aufenthaltsort und zur Nistgelegenheit dienen könnten!

Die Behandlung des Haselnußstrauches ist eine ganz einfache. Da das alte Holz im Ertrage bald nachläßt, so ist alle 12—15 Jahren eine gründliche Verjüngung nötig.

An Sorten gibt es eine ganze Menge. In der Hauptsache unterscheidet man zwei Sorten: Zellernüsse und Lambertsnüsse. Von diesen beiden Sorten gibt es wieder eine ganze Menge Abarten. Setzlinge können von jeder größeren Baumschule in allen Sorten bezogen werden.

Bei der Ernte wird in den meisten Fällen der Fehler gemacht, daß die Haselnüsse zu früh geerntet werden. Ein großer Fehler, weil dieselben, wenn grün eingebracht, vollständig wertlos werden, einschrumpfen und einen bitteren Geschmack haben. Die richtige Zeit zum Ernten ist der Zeitpunkt, wenn sich die Frucht gebräunt hat und sich gut von der Hülse loslöst.

Mögen diese Zeilen dazu beitragen, überall klar zu machen, daß das Volk Millionen durch die Ausrottung seiner Haselnußgehölze verloren hat! Erst wenn das Volk von dieser Kenntnis durchdrungen ist, wird es auf Mittel und Wege sinnen, sich diese Millionen zu erhalten.

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Dünger für Topfpflanzen.

So mache ich's schon lang: strohfreier Kuhfladen in Wasser verrührt und nach und nach eingegeben. Das ist (auch nach Heßdörffer in seiner ausgezeichneten „Zimmergärtnerei" stimmt's!) eines der geschätztesten Düngemittel, solcher strohfreie Kuhdung. In einem mit Wasser gefüllten, an einer verdeckten Stelle im Garten stehenden Faß rührt man von diesem Dung so viel auf, daß das Wasser eine ziemlich trübe Färbung annimmt. Ebenso wird der nicht minder wertvolle Schafsdung verwendet. Die aus diesen Dungarten hergestellte Brühe läßt sich Geruchs halber natürlich nicht im Zimmer, sondern nur bei den über Sommer im Garten stehenden Pflanzen anwenden. Aber das ist ja jetzt bei den meisten unserer Lieblinge und Stubengäste der Fall.

Zur Verwendung im Zimmer eignet sich Peru- oder Fischguano, Hühner- und Taubendung, entweder in kaltes Wasser gegeben, das dann mehrere Tage stehen muß; oder im kochenden Wasser aufgelöst, das nach Erkalten verwendet wird. Von diesen trockenen Düngemitteln gibt man nur so viel in das Wasser, daß es nicht gar zu trüb gefärbt wird, etwa 2—3 Gramm auf 1 Liter Wasser. Ebenso verwendet man Knochen- und Hornmehl (aus Rindsklauen bereitet), stickstoffreiche und trefflich wirkende Düngerarten. Auch Salmiak, einige Tropfen auf ein Gießkännchen, kann als stickstoffreicher Dünger vorsichtige Anwendung finden, und bei Geranien z. B. haben wir damit recht gute Erfahrungen gemacht. Bei Gebrauch des flüssigen Düngers ist zu beachten, daß er nie auf Töpfe mit trockenem Erdreich gegeben werden soll. Solche Töpfe gießt man erst mit reinem Wasser, danach mit flüssigem Dung, und wenn man fürchtet, daß er zu stark gewesen, so kann mit reinem Wasser nachgegossen werden. Hornspäne (Abfälle aus Horndrechslereien und Kammfabriken) werden auch wohl in ganz geringen Mengen beim Verpflanzen der für starkzehrende Gewächse bestimmten Erde zugesetzt und sind dann von nachhaltiger Wirkung, weil sie sich erst nach einigen Monaten völlig zersetzen. Dem oben geschilderten Dungwasser aus Kuhfladen kann man auch etwas Holzasche und Ofenruß zusetzen, was die Wirkung erhöht.

Im übrigen: dünge nur schwach, dafür lieber öfter; dünge nie kranke oder frisch verpflanzte, sondern nur in vollem Wachstum befindliche, gesunde und durchgewurzelte Gewächse; dünge nie trockene Töpfe; dünge nie in voller Sonne, sondern nur abends und an trüben Tagen. Sehr langsam wachsende und zarte Pflanzen werden am besten gar nicht, jedenfalls aber nicht mit den hitzigen, stickstoffreichen Düngemitteln gedüngt.

Digitized by Google

Kriegsgemüse.

„Kriegsgemüse", d. h. nicht Gemüse für unsere Krieger, sondern Gemüsearten, die man nur in Kriegszeiten zu beachten und zu genießen pflegt, die man aber sonst in Friedenszeiten wild wachsen läßt, wie sie wollen. Auch „Notgemüse" könnte man sie nennen, und da hat ein schwäb. Landsmann, Pfarrer Dr. Losch in Grimmelfingen bei Ulm, als Nr. 7 der Stuttgarter Kriegsbilderbogen ein Heftchen (zu 25 Pfg.) unter diesem Titel „Notgemüse" bei der Franckh'schen Verlagsbuchhandlung in Stuttgart erscheinen lassen, das nicht weniger als 50 derartige wilde Kräuter, Früchte und Wurzeln zusammenstellt und recht zu empfehlen ist.

Auch die „Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft" veröffentlichten kürzlich eine Mitteilung vom Botanischen Garten in Berlin über Notgemüse oder Kriegsgemüse. Hier das wesentlichste davon.

I. Blattgemüse.

Triglochin maritima (an der Nordseeküste stellenweise „Butjadinger Gras" genannt) gibt, trotzdem es frisch streng chlorartig riecht, einen guten Spinat.

Humulus lupulus. Hopfen und

Urtica dioica, große Brennessel. Junge Sprossen geben einen guten Spinat; die Hopfensprossen können auch spargelartig bereitet werden.

Rumex-Arten, Sauerampfer, namentlich die Arten der Wiesen, besonders Rumex acetosa, vielfach als Spinat verwendet.

Chenopodium- und Atriplex-Arten, Gänsefuß und Melden. Die Arten sind gleichfalls als Spinat eßbar, soweit ihre Blätter nicht schon frisch unangenehm (heringslake-ähnlich usw.) riechen. Auf Gartenland, an Dorfzäunen, auf Sandbänken, an Wegrändern.

Stellaria media, Vogelmiere, wie Spinat zubereitet, schmeckt ebenso.

Brassica campestris, Feldkohl, schmeckt auch kohlartig. Auf Ackerland verbreitet.

Sedum reflexum, Tripmadam, Suppengemüse. Auf sandigem Boden, an Waldrändern.

Sanguisorba officinalis, Wiesenknopf, Suppengemüse, auf fruchtbaren Wiesen.

Potentilla anserina, Gänsefingerkraut, Suppengemüse, auf Dorfangern, auf sandigen Triften.

Pimpinella saxifraga, der Bibernell, Suppengemüse, an Rainen, auf Triften, Heiden usw. — Alle werden oft gemischt benutzt.

Aegopodium podagraria, Giersch, Ziegenfuß, oft lästiges Unkraut in Parks, Gärten, an Hecken und Zäunen, wird als Spinat gegessen.

Symphytum officinale, Schwarzwurz (nicht Schwarzwurzel), Beinwell (Comfrey), auf feuchten Wiesen häufig und

Achillea millefolium, die Schafgarbe, sind Suppengemüse.

II. Salate.

Nasturtium aquaticum, die Brunnenkresse, und die sehr ähnliche, meist häufigere

Cardamine amara, Schaumkraut, in Sümpfen und Waldgräben.

Barbarea vulgaris, das Bertramskraut, oder Winterkresse, auch Barbarakraut, auf Rainen und Wiesen.

Valerianella olitoria, Rapünzelchen, Wintersalat, auf Aeckern unter der Saat.

Taraxacum vulgare, Löwenzahn (Piss-en-lit).

III. Wurzelgemüse.

Oenothera biennis, Nachtkerze, die Wurzel (Rapontica) wird gegessen, aber nur die der einjährigen Pflanze, die noch keinen Stengel hat; häufig auf Sandboden.

Digitized by Google

Pastinaca sativa, der Pastinak, Balsternaken, auf Wiesen und Rainen.

Chaerophyllum sativum (Anthriscus cerefolium), Kerbel, in Hecken.

Ch. bulbosum, Kerbelrübe, Päverläpä, in Gebüschen.

Bei den Doldengewächsen ist aber Vorsicht nötig, damit nicht Verwechslungen mit Schierling (Conium maculatum) und Hundsdolden (Aethusa cynapium) vorkommen.

Campanula rapunculoides in Gebüschen und C. rapunculus, Rapunzel, auf Wiesen.

Cichorium intybus, Zichorie.

IV. Tee.

Die jungen Blätter der Brombeeren geben getrocknet einen angenehm schmeckenden Tee. Desgleichen bekanntlich Lindenblüten.

* * *

Zu dieser Auswahl von Kriegs- oder Notgemüsen möchten wir nur bemerken, daß glücklicherweise diese „Not" häufig = Liebhaberei sein wird. Regelrechtes Gemüse wird heuer mehr erzeugt als sonst; ein Gang in die Anlagen unserer Gemüsegärten wird uns davon überzeugen. Und das, was unsere Gemüsegärtner uns um ein Billiges liefern, däucht uns doch noch besser und feiner, als alles Not- und Kriegsgemüse. Immerhin — verloren gehen darf nichts im Kriegsjahr 1915!

Der Zweigverein Stuttgart des „Roten Kreuzes" erläßt in Verbindung mit dem Städtischen Hilfsausschuß Stuttgart, dem Württ. Obstbauverein und anderen Vereinen folgenden

Aufruf:

Bald nach Kriegsbeginn im Sommer vorigen Jahres sind wir an unsere Mitbürger in Stadt und Land, namentlich an die Obstzüchter, Gartenbesitzer und Landwirte mit der Bitte herangetreten, uns von ihrem reichen Segen an Obst, Gemüse, Kartoffeln ꝛc. Gaben zukommen zu lassen, die wir — sei es direkt, sei es nach entsprechender Verarbeitung — unseren Verwundeten in den Lazaretten Groß-Stuttgarts, unseren im Feld stehenden Kriegern und deren durch die Einberufung in Not geratenen Familien zuführen könnten. Unsere Bitten haben willige Ohren gefunden und von vielen Seiten sind uns reiche Geschenke zugegangen. Dank ihrer waren wir bald in der Lage, nicht bloß zum täglichen Bedarf den hiesigen Lazaretten, sowie den für Kinder der Ausmarschierten geöffneten Kinderkrippen, -Küchen und -Heimen an frischem Obst, Gemüse, Knollen- und Wurzelgewächse ꝛc. erhebliche Zuschüsse zu leisten, die Aufenthaltsräume unserer Verwundeten mit frischen Blumen zu schmücken und Lazarettzüge in erwünschtem Maße auszustatten, sondern auch einen großen Teil der Früchte zum späteren Gebrauch zu lagern und zu Dauerwaren zu verarbeiten. Private, Obstbauvereine, Frauen und Frauenvereine haben dabei in edlem Wetteifer sich bemüht, möglichst viele der Gaben für die Zeit späteren Mangels in Säfte, Eingekochtes, Eingedünstetes und Gedörrtes umzuwandeln.

Glücklicherweise und in wirksamer Bundesgenossenschaft gegen unsere Feinde scheint uns in unserem Vaterland auch heuer ein reicher Ernteseegen beschieden zu sein. Mehr als je gilt es aber, alles was uns die Natur liefert, zu verwerten, das nicht sofort Gebrauchte für spätere Verwendung zu verarbeiten und davon möglichst viel für unsere wackeren Vaterlandsverteidiger zu gewinnen. Denn größer als je wird die Zahl der Verwundeten und in der Erholung begriffenen Krieger und ihrer unterstützungsbedürftigen Kinder werden, denen wir durch Zuweisungen eine Freude bereiten und ihr Los erleichtern können.

So treten wir denn erneut mit der Bitte an unsere Mitbürger heran, uns zu diesem Zweck Gaben von Obst, Garten- und Feldfrüchten direkt oder in bereits verarbeiteter Form in möglichst reichem Maß zuweisen zu wollen. Weckgläser zum Eindünsten stehen denjenigen Spendern gerne zur Verfügung, welche ihrer zur Verarbeitung der für uns bestimmten Gaben bedürfen. Sie werden im Schloßkeller, sowie im Untergeschoß der städtischen Markthalle hier (Eingang Dorotheenstraße) abgegeben.

Die Zusendungen von auswärts können unfrankiert unter der Adresse „Rotes Kreuz, Markthalle Stuttgart" abgesandt werden und werden seitens der Bahn und Post portofrei befördert. Für sofortigen Rücktransport der Verpackungsgegenstände wird pünktlichst Sorge getragen werden.

Digitized by Google

III. Vereins-Angelegenheiten.

Vollausschußsitzung am 12. März 1915

unter dem Vorsitz des Vereinsvorstands J. Fischer.

Mitgeteilt wird eine Warnung der Handelskammer vor einem Obsthändler H. aus Triest, der Geschäftsverbindungen anzuknüpfen versucht. Eine Anregung behufs Beiziehung der Obstbauvereinsvorstände zu wichtigeren Beratungen des Ausschusses erübrigt sich in Hinsicht auf die neuerliche Ausgestaltung der Vertrauensmännereinrichtung, unter denen sich zudem viele Vereinsvorstände befinden. Eine bessere Ausgestaltung des „Obstbau" nach Form und Vergrößerung haben unsere Leser inzwischen selbst wahrgenommen; vor allem mußte Raum gewonnen werden, was schon durch den jetzigen ganzspaltigen Satz erreicht wird. Über die durch den Beitritt des Baumwartvereins brennend gewordene Frage: „Wer ist Baumwart?" sollen bis zur nächsten Sitzung Erhebungen veranstaltet werden auf Grund von drei als Antwort beantragter Fassungen. Die bisherige Freilieferung von Edelreisern soll aufgehoben und nur noch soweit beibehalten werden, als der Verein in der Lage ist, von seinen eigenen Mustergärten Reiser in hervorragenden Obstsorten und in vollgültig verbürgter Sortenechtheit abzugeben. Ob und inwieweit die Vereinsleitung auch Reiser gegen Kostenersatz besorgt, soll späterer Regelung vorbehalten bleiben. Eine Einbanddecke zum „Obstbau" wird künftig nur auf besondere Bestellung, welche bis spätestens 1. April, zum erstenmal 1. April 1916, beim Sekretariat eingehen muß, besorgt. Zum Schluß wurden noch einige weitere Gegenstände (Farbenbilder für den „Obstbau", Vereinsangelegenheiten usw.) beraten und der bisherige Edelreiservertrag mit dem Baumwartverein infolge des Anschlusses für aufgehoben erklärt. Mit Bedauern wurde noch festgestellt, daß am 9. d. M. auf dem freien Platz vor der Stuttgarter Turnhalle bei 5° Kälte ein Frühjahrsbaummarkt abgehalten wurde!! Es sollen Schritte zur künftigen Verhinderung dieses anerkannten Obstbauschadens getan werden. Den Oberamtsbaumwarten Haller in Erzingen und Miller in Geislingen OA. Balingen wurde das Diplom für 25jährige Dienstzeit verwilligt.

Vollausschußsitzung am 20. April 1915

unter dem Vorsitz des Vereinsvorstands J. Fischer.

Ein Antrag an das K. Ministerium d. F., es möge der Beitrag zur Zentralvermittlungsstelle für 1915 erhöht werden, da die 3000 Mk., die seit Gründung der Stelle jährlich bewilligt wurden, bei dem heutigen Umfang der erforderlichen Arbeitstätigkeit bei weitem nicht mehr ausreichen, ist dahin beantwortet worden: „Das Ministerium ist vorbehältlich der ständischen Verwilligung der erforderlichen Mittel geneigt, dem Württ. Obstbauverein auch im Jahr 1915 einen Staatsbeitrag zu den Kosten der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung in der bisherigen Höhe zu gewähren. Eine Erhöhung des Beitrags kann jedoch unter den gegenwärtigen Umständen nicht in Frage kommen." Der Ausschuß wird sich mit der Angelegenheit weiter befassen. — Die Frage: Wer ist Baumwart? (s. Ausschußsitzung 12. März d. J.) wird heute dahin beantwortet: „Als Baumwart gilt derjenige, der beruflich die Baumpflege gegen Entgelt besorgt. In Frage kommen solche, die einen sonstigen Betrieb nur für ihre Person ausüben. Im Zweifelsfall entscheidet eine Kommission des Württ. Obstbauvereins mit Beiziehung des Vorstands der Vereinigung württ. Baumwarte je bei der Fertigstellung der Vereinsjahresrechnung. — Ablehnung einiger das Vereinsinteresse nicht berührenden Gesuche. — Beschluß über die Massenverbreitung des Werbeflugblatts: „Was will und was bietet der Württ. Obstbauverein?" (s. „Obstbau" Nr. 4). — Vom Vorstand wird beantragt und vom Ausschuß freudig zugestimmt, daß jedem zum Heeresdienst einberufenen und wieder zurückgekehrten aktiven Mitglied nach vollzogenem Friedensschluß ein erstklassiger Apfelhochstamm als „Friedensbaum" verehrt werden soll, den tapferen Kämpfern zur Freude und ihnen und dem Verein ein wertvolles Denkmal an die große Zeit. Zu jedem Baum wird ein Schild beigegeben werden, auf dem der Name und die Reifezeit der Sorte bezeichnet und die Widmung enthalten sein wird: „Friedensbaum gestiftet vom Württ. Obstbauverein 1915." Sogar der Baumpfahl (kanisiert und gestempelt) wird nicht fehlen. — Ein Antrag, einen Verkaufsvermittler in der städtischen Markthalle aufzustellen, wird zurückgelegt. — Es kam zur Sprache, daß von einer staatlichen Anstalt Ausschuß- oder Abraumware (zu 60 Pfg. der Hochstamm!) verkauft worden ist. Auch dieser Anstand, der nur durch einseitig ökonomisch-

Digitized by Google

finanzielle Gründe entschuldigt werden kann, soll später weiter behandelt werden. — Die Beratung über Verbesserungen der Monatsschrift förderte eine Anzahl wichtiger Leitgedanken zutage, die dem „Obstbau" in Zukunft zugut kommen sollen. Von den Anwesenden wurde allseitige Unterstützung zugesagt. — Aus der Feststellung des Voranschlags (Etats) für 1915 heben wir im Anschluß an unseren Bericht über die Sitzung vom 12. März hervor, daß die stets besonders zu bestellenden Einbanddecken zum „Obstbau" bei freiem Versand um 50 Pfg. abgegeben werden sollen; ferner daß für „Friedensbäume" (s. o.) 1800 Mk. eingestellt wurden. Als farbige Bildertafeln werden im „Obstbau" erscheinen: Lord Suffield, Roter Bellefleur, Birne von Tongre, Köstliche von Charneu.

Abkommen

mit dem Verein württ. Baumwarte auf Grund der Verhandlungen in der Vollausschuß-Sitzung des Württ. Obstbauvereins vom 27. Februar 1915 im Rathauskeller in Stuttgart.

Anwesend: Vorstand Fischer, Warth, W. Aldinger, Hausmann, Kühnle, von auswärtigen Mitgliedern Koppenhöfer, Schönberg und an Stelle des einberufenen O. Adorno G. Brugger, die staatlichen Sachverständigen Mährlen und Winkelmann, Schriftführer Schaal.

Vorstand Fischer leitete die Verhandlungen.

Der Verein württ. Baumwarte hat durch seinen Vorstand Brugger dem Württ. Obstbauverein die Bedingungen unterbreitet, unter denen er bereit ist, sein Organ „Der Baumwart" aufzugeben und mit dem „Obstbau" zu verschmelzen, diese Frage steht nun zur Beratung. Von besonderer Wichtigkeit sind nachstehende Punkte:

1. Der „Württ. Obstbauverein, E. V." erhebt von sämtlichen Baumwartmitgliedern einen Beitrag von jährlich 3 Mk., auch von denjenigen — über 300 —, die seither für einen Jahresbeitrag von 1,50 Mk. nur Mitglieder des „Vereins württ. Baumwarte" waren und liefert von jedem seiner aktiven Mitglieder, die als Baumwarte 3 Mk. Jahresbeitrag entrichten, jährlich 50 Pfennig an die Kasse des „Vereins württ. Baumwarte" ab, so daß dadurch diese Mitglieder gleichzeitig beiden Vereinen aktiv angehören.

2. Der „Verein württ. Baumwarte" verzichtet auf die Herausgabe einer eigenen Vereinsschrift, anerkennt den „Obstbau" als gemeinsames Vereinsorgan und überläßt diesem seinen bisherigen Anzeigenteil.

3. Alle Vereinsbekanntmachungen, Berichte u. dergl. des „Vereins württ. Baumwarte" werden kostenlos im „Obstbau" veröffentlicht, auf dessen Titelblatt der Satz: „Zugleich Organ des Vereins württ. Baumwarte" eingesetzt werden soll.

Bei der sich über diese grundlegenden Bedingungen entspinnenden sehr lebhaften Aussprache erhebt sich wieder die Frage: Wer ist Baumwart? Eine besondere Kommission, bestehend aus den Herren Kühnle, Brugger und Stähle, wird nun an Hand der Kassenbücher des Württ. Obstbauvereins eine Zusammenstellung derjenigen Mitglieder machen, die statt 3 Mk., ihrer jetzigen Stellung entsprechend, 5 Mk. Jahresbeitrag zahlen müßten. Von dieser Kommission ist folgende Bestimmung des Begriffs „Baumwart" empfohlen worden: „Als Baumwart wird betrachtet, wer beruflich ausgebildet ist und sich im Obstbau für fremde Personen betätigt, wenn er auch einen landwirtschaftlichen Betrieb dabei hat, welchen er ohne ständiges fremdes Hilfspersonal bearbeitet."

Die Vertrauensmänner-Versammlung hat am folgenden Tag von diesem Vorschlag einstweilen Kenntnis genommen. Der Vollausschuß soll aber die Frage weiter behandeln und definitiv regeln.

4. Dem Verlangen des Vereins württ. Baumwarte, daß der Württ. Obstbauverein für jedes wirkliche Baumwartmitglied an die Kasse des Vereins württembergischer Baumwarte eine jährliche Abgabe von 50 Pfg. zahle, erstmals vom Jahr 1915, wird stattgegeben, dabei aber erwartet, daß die Leitung des Vereins württ. Baumwarte alles aufbieten wird, um die von seinen seitherigen Mitgliedern dem Württ. Obstbauverein noch nicht angehörigen (ca. 300) für diesen zu gewinnen, und auch für Uebertragung der seitherigen „Baumwart"-Anzeigen in den „Obstbau" sich allzeit bemühen wird. Für die Berechnung dieser Abführungssumme ist die Mitgliederliste des Württ. Obstbauvereins nach dem Stand am 31. Dezember jeden Jahres maßgebend. Die Zahlung der Abgabe hat jeweils am Anfang des kommenden Jahres zu erfolgen, also erstmals am 1. Januar 1916.

Digitized by Google

5. Die Vereinbarung, die am 1. April d. J. in Kraft tritt, soll vorläufig bis zum 31. Dezember 1916 Gültigkeit haben. Auf 1. Oktober 1916 haben beide Teile sich über die Fortdauer der Abmachungen zu erklären. Bleiben sie bestehen, so steht für die Folge jedem der beiden Teile das Recht halbjähriger Kündigung zu, erstmals ab 1. Juli 1917 auf kommenden 31. Dezember.

6. Auf dem Titelblatt des „Obstbau" werden künftig die Worte beigefügt: zugleich „Organ des Vereins württ. Baumwarte". Dem „Verein württ. Baumwarte" werden allmonatlich die 2 letzten Textseiten des „Obstbau" für „Mitteilungen des Vereins württembergischer Baumwarte" kostenfrei zur Verfügung gestellt. (Aufsätze aus Baumwartkreisen für den „Obstbau" werden, wenn geeignet, in seitheriger Weise behandelt und honoriert. Ueber deren Aufnahme entscheidet nur die Redaktion des „Obstbau" event. der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.) —

Nachtrag. Zu der Frage „Wer ist Baumwart?" ist in einer Vollausschuß-Sitzung des Württ. Obstbauvereins am 20. April 1915 folgende Fassung beschlossen worden:

„Als Baumwart gilt derjenige, der beruflich die Baumpflege gegen Entgelt besorgt. In Frage kommen solche, die einen sonstigen Betrieb nur für ihre Person ausüben. In Zweifelsfällen entscheidet eine vom Vereinsausschuß bestellte Kommission des Württ. Obstbauvereins mit Beiziehung des Vorstandes des Vereins württ. Baumwarte, je bei der Fertigstellung der Vereinsjahresrechnung."

Stuttgart, den 21. April 1915. Der Vorstand des Württ. Obstbauvereins
gez.: J. Fischer.

Obige Abmachungen anerkennt

Schomburg, den 28. April 1915. Der Vorstand des Vereins württ. Baumwarte:
gez.: G. Brugger.

Unsere Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

wird sich in diesem Jahr den Absatz des zu erwartenden Obstertrages besonders angelegen sein lassen. Verhandlungen zwischen Konservenfabriken und Züchtern von Beerenobst haben bereits in unseren Geschäftsräumen stattgefunden. Wenn auch feste Abschlüsse noch nicht gemacht werden konnten, so ist doch durch diese Verhandlungen das ernste Bestreben deutlich zutag getreten, den Zwischenhandel so viel wie möglich auszuschalten und auf direkte Lieferungen möglichst durch genossenschaftlichen Zusammenschluß hinzuarbeiten.

Die Verhältnisse haben sich seit Kriegsausbruch wesentlich geändert. Auf der einen Seite stehen zur Ernte nicht immer genügend Kräfte zur Verfügung, überflüssiges Geld wird auch nicht vorhanden sein, die Käufer werden sich auf das Nötigste beschränken. Demgegenüber wird sich mit ziemlicher Sicherheit ein vermehrtes Bedürfnis nach Obst und Obsterzeugnissen in den Haushaltungen einstellen; eine Preissteigerung wird, wie auf die übrigen Lebensmittel, so auch auf das Obst übergreifen, die Konservenvorräte sind zusammengeschrumpft. Die Heeresverwaltungen treten als bedeutende Käufer von Obsterzeugnissen auf; die Einfuhr vom Ausland ist erheblich beschränkt.

Man kann annehmen, daß bei weiterer günstiger Kriegslage der Obstabsatz sich wesentlich flotter gestalten wird, als im vorigen Herbst. Voraussetzung hiefür ist aber, daß die Märkte durch Abschlüsse größerer Lieferungen an Konserven- und Saftfabriken während der Hauptzeit etwas entlastet werden. Reichliche freiwillige Gaben an die Sammelstellen, wie sie in dankenswerter Weise von vielen unserer Mitglieder schon im vorigen Jahr gespendet wurden, dienen indirekt diesem Zweck. Auch bei nur teilweiser Ausschaltung des Zwischenhandels würden Züchter und Verbraucher auf ihre Rechnung kommen.

Um unsere Mitglieder jederzeit gut beraten und zutreffende Schlüsse über Vorräte und Preisbildung ziehen zu können, ist die Mitarbeit aller unserer Mitglieder nötig. Wir bitten dringend um rechtzeitige Meldung der verkäuflichen Mengen. Jeder Bericht über die Ernteaussichten, über Verkaufsabschlüsse, gute und schlechte Erfahrungen im Handel ist uns willkommen. Andererseits bitten wir aber auch darum, daß sich unsere Obstzüchter vor größeren Lieferungen über die Marktlage und Zuverlässigkeit der Käufer bei unserer Vermittlungsstelle erkundigen. In den nächsten Tagen laufen die Berichte über voraussichtliche Kirschenerträge von denjenigen Gemeinden ein, die uns als Kirschengegenden bekannt sind; noch unbekannte Gebiete wollen uns angemeldet werden. Von jeder Obstart sollten vor der vollendeten

Digitized by Google

Reife die Ernteberichte in unseren Händen sein. Insbesondere machen wir darauf aufmerksam, daß die Angebote aus höher gelegenen Orten für Abnehmer aus dem Unterland häufig viel zu spät kommen, da diese ihren Bedarf meist früher gedeckt haben. Umgekehrt kommen auch die Nachfragen aus den Alb- und Schwarzwaldgegenden meist erst dann an uns, wenn die Ernte im Unterland bereits verstellt ist.

Mehr wie je ist in gegenwärtiger schwerer Zeit ein enger Zusammenschluß in allen Kreisen nötig. Nur wenn zuverlässige Berichte rechtzeitig bei der Zentrale eingehen, ist diese im Stand, die Lage zu übersehen, die geeigneten Maßregeln zu ergreifen, zutreffende Ratschläge zu erteilen und eine befriedigende Vermittlungstätigkeit zu entfalten.

IV. Monats-Kalender.

Juni.

Ließ sich etwas Günstigeres für den Verlauf der Obstblüte denken und wünschen, als das diesmalige Maiwetter? Selbst die gefürchteten drei Eismänner hatten sich diesmal versteckt. Wenn die Ernte hält, was die Blüte verspricht, so gibt's heuer ein treffliches Obstjahr und der unmenschliche Aushungerungsplan der Engländer fällt auch in Beziehung auf die Obstnahrung ins Wasser. Bald fängt's an mit einer der köstlichsten und gesündesten Gartenfrüchte, der Erdbeere: belege beizeiten den Boden zwischen und unter den einzelnen Stöcken mit lockerer Holzwolle — das haben wir seit Jahren als das beste gefunden, um 1. die Früchte vor Beschmutzung durch Erde zu schützen, 2. Schnecken und sonstiges Ungeziefer abzuwehren und 3. den Boden richtig schattig und feucht zu halten. Man bewahre darum das Jahr über alle reine und geruchlose Holzwolle, wie man sie in Paketen usw. bekommt, sorgfältig für diesen Zweck auf. Übrigens gehört Holzwolle ohnehin zu den immer seltener werdenden billigen Artikeln. Die Ranken schneiden wir regelmäßig bei Erscheinen ab und fahren gut dabei. Andere machen's anders. — An den Obstbäumen entfernt man überflüssige Wasserschosse (manchmal sind sie nicht überflüssig, sondern notwendig zu Ergänzungen und Ausfüllungen). Wurzelausschläge sind stets überflüssig und gleich bei Erscheinen zu entfernen. Ausdünnen der Früchte am Kernobst, wenn sie etwa Erbsengröße erreicht haben. In Meyer's „Immerwährendem Gartenkalender" (Verlag Paul Parey, Berlin) heißt es darüber: „Die Früchte sitzen hier in kleinen Dolden von 4—6 Stück beisammen, wovon schließlich, wenn man feines Tafelobst ziehen will, immer nur 1—2 bleiben sollen. Bei Birnen läßt man die Mittelfrucht der Dolde, falls sie tadellos ist; bei Aepfeln dagegen ist stets die kurzstieligere und anfangs dickere Mittelfrucht nie zu belassen, da sie keine schöne Frucht liefert." — Bei länger andauernder Trockenheit sind die vollbehängten Obstbäume zu gießen und flüssig zu düngen (Gülle). In diesem Kriegsjahr ist an jedem Apfel gelegen; deshalb darf man sich diese Arbeit nicht verdrießen lassen; sie lohnt. Sommerschnitt des Zwergobstes: anheften, absperren, schwächliche und überflüssige Zweige ausbrechen. Zum Ausdünnen der Früchte bemerken wir noch, daß man das bei Pfirsichen und Aprikosen wiederholt tun muß. Das erste Mal bei Erbsengröße, wo die Früchte gehäuft zusammenstehen — man nimmt mit der Schere etliche weg; das andere Mal bei Stachelbeergröße; das dritte Mal bei Abschluß der Steinbildung. Großfrüchtige Sorten sind stärker auszudünnen als kleinfrüchtige; starke und kräftige Bäume behalten mehr Früchte als junge und schwächliche.

Im Ziergarten: Rosen äugeln aufs treibende Auge; Rosen schwefeln (Schwefelstaub) gegen Mehltau. Abgeblühte und abgeräumte Frühjahrsbeete neu bepflanzen. Pflege des Rasens. Die alten schönen deutschen Bauernblumen wieder zu Ehren bringen, als z. B. Karthäusernelken und Brennende Liebe, beide jetzt zu säen. Zeit für Nelkenabsenker. Zimmerpflanzen ins Freie fast alle, lieben halbschattige und geschützte Aufstellung, namentlich Palmen, Yucca, Gummibäume. Alles viel gießen, morgens und abends.

Digitized by Google

Im Gemüsegarten wird (nach dem „Merkblatt") fortgefahren, die angepflanzten Beete zu behacken, zu begießen und von Unkraut reinzuhalten. Die angewachsenen Setzlinge werden mit verrottetem Dünger umlegt, später angehäufelt, und mit flüssiger, verdünnter Latrine oder Gülle begossen. In Ermanglung derselben kann auch mit Kunstdünger bestreut oder mit in Wasser aufgelöstem Kunstdünger (Spezialmischung für Gemüsedüngung) begossen werden. Abgeerntete Beete werden flach umgegraben oder gehackt und mit Stallmist oder Latrine gedüngt und mit Blumenkohl, Endivien und Eskariol bepflanzt. Winter- und Rosenkohl werden gepflanzt. Tomaten werden aufgebunden, entspitzt und von überflüssigen Nebentrieben befreit. Gegen Ende Juni mit dem Spargelstechen aufhören, Spargelbeete leicht umgraben und flüssig düngen. Die auf Bohnen- und Selleriepflanzen vorkommenden, die Blätter zerstörenden Pilze bekämpft man vorbeugend durch Bespritzen der Pflanzen mit einer einprozentigen Kupferkalkbrühe. Das Spritzen ist unter Umständen zu wiederholen.

V. Schädlings-Kalender.

Juni.

Gegen Fusikladium jetzt dritte Bespritzung, worüber im „Obstbuch" das Nötige nachzulesen.

Gegen die Spannerraupen auf dem Beerenobst: mit Kalkstaub bestäuben.

Gegen Gespinstmotten: Raupenfackel.

Gegen Blutlaus: s. „Obstbuch".

Gegen Apfelwickler, deren Flugzeit jetzt beginnt (spannt 16—20 mm, graubräunlich, außen am Flügel ein bronze- oder kupferfarbiges „Auge", das nach einwärts schwärzlich gerandet ist — dies das Hauptkennungszeichen des Schädlings!) und die ihre Eier auf die Hautfläche der jungen Obstfrüchte legen: Fanggläser; später vom Fallen der ersten Frucht an: Madenfallen (s. Obstbuch".

Auch der Schmetterling des Weidenbohrers wird bald fliegen (s. „Obstbuch"). —

Gegen viele Schädlinge, z. B. vor allem gegen die sonst nicht leicht faßbaren Blattläuse, ist und bleibt das erprobteste Mittel die Tabaksbrühe. Je schlechter, je besser. Je beizender der Tabak, desto wirksamer die Tabaksbrühe. Wenn du eine Pfeife rauchst, freundlicher Leser (es gehört ja eigentlich heutzutage nicht mehr zum guten Ton, den Tabak anders als in Zigarettenform zu genießen, aber vielleicht bist du noch so altmodisch, an einer Pfeife Tabak Genuß zu finden), dann denke daran, daß der Pfeifenkopf nicht nur einen Verbrennungsapparat darstellt, sondern daß die Pfeife auch ein Apparat zur trockenen Destillation, eine vollendete Gasanstalt ist, in welcher die Rohgase wie in der Gasanstalt von den nicht flüchtigen Bestandteilen gereinigt werden. Die mit Nikotin gesättigten Destillationserzeugnisse sammeln sich im Abguß an, und wenn du die Pfeife statt in den Kohlenkasten in eine mit „Gift" gekennzeichnete Flasche ausgießt, kannst du dir das Jahr über, namentlich im Winter, einen Vorrat an nikotinreichem Tabakaufguß ansammeln, mit dem du mancher Blattlaus den Garaus machen kannst. — Zu den Schädlingen gehören in dieser Kriegszeit nicht bloß Läuse (die gibt's ja in Rußland und Frankreich genug!), sondern nach französischer Behauptung — die deutschen Gärtner!! Man muß sie deswegen vertilgen. Und so wurde denn u. a. als Schädling von den Franzosen „vertilgt" sogar ein geschätztes Mitglied unseres Vereins, wie sogleich zu sehen. Die Engländer müssen's wissen, die lügen bekanntlich nicht. Die schreiben:

„Mit dem Wegfangen desjenigen Handels, der früher durch deutsche Kanäle floß, werden unsre (französischen) Freunde nicht warten bis der Krieg vorüber ist. Sie treten für den strikteſten Boykott alles Deutschen ein. Von den Pariser Blumengeschäftsinhabern sind die Maiblumen bereits

Digitized by Google

völlig in Acht und Bann getan. Sie wissen natürlich, daß Maiblumen auch in Dänemark, Holland und andern Ländern gezogen werden; um sich aber auf keinen Fall der Gefahr auszusetzen, den feindlichen Handel zu unterstützen, haben sie konsequent über die Maiblume überhaupt den Boykott erklärt. Infolge des Abschubs der deutschen Spione, die wegen Spionage und Ermordung von Gendarmen erschossen worden sind, war der Samenhandel besser, als es anfänglich aussah. Unsre Kollegin (‚L'Horticulture française') stellt fest, daß sich folgende Gärtner unter den Erschossenen befinden: W. J. Belz, Köln, Otto Beyrodt, Marienfelde-Berlin, Anton Buchner, München, Michel Buchner, München, Haage & Schmidt, Erfurt, Heinemann, Erfurt, E. Neubert, Wandsbek, W. Pfitzer, Stuttgart, J. C. Schmidt, Berlin." So zu lesen in der englischen Fachzeitschrift „The Horticulture Advertiser" vom 17. März 1915, übernommen aus dem französischen Schwesterblatt „L'Horticulture française". Die armen „Erschossenen" werden sich angesichts dieser traurigen Meldung mitten im Fleiße und Schweiße ihrer Frühjahrsarbeit vor Schrecken nach dem Kopf fassen, ob er ihnen auch wirklich noch auf dem Hals sitzt! Der großen Lauseplage, die mit den 500 000 Gefangenen vom Osten in unsre Lager gekrochen kam, wird in großzügiger Weise mit Hilfe von besondern Apparaten und erprobten Ungeziefer-Bekämpfungsmitteln zu Leibe gegangen. Es gibt noch eine andre Lauseplage, die kommt vom Westen her aus den Brutstätten Englands und Frankreichs über uns und alle Welt gekrochen. Das ist die Lügenlauseplage. Gegen diese gibt es leider keine Apparate, kein Zacherlin. Eins gibt's: Verachtung auf hundert Jahre hinaus!

VI. Kleine Mitteilungen.

Seitens des badischen Kultministeriums ist folgender Erlaß an die **Schulen** ergangen: Da in diesem Jahre der Schutz unserer nützlichen Tiere und Pflanzen vor mutwilliger Vernichtung und die Bekämpfung der Schädlinge von größter Bedeutung für die Volksernährung ist, sind die Schüler und Schülerinnen in allen dazu geeigneten Unterrichtsfächern über die Wichtigkeit dieser Frage zu belehren und eindringlich vor mutwilliger Vernichtung und Schädigung von Nutztieren und Nutzpflanzen zu warnen sowie zur Beihilfe bei der Vertilgung der Schädlinge aufzufordern. — Solche Belehrungen sind auch in den württembergischen Schulen sehr zu wünschen. F.

Bei früher Blüte, späte Frucht. Ein bekannter Fachmann für meteorologisch-klimatische Forschungen, J. Hegyfoky, hat das Ergebnis langjähriger Beobachtungen von Reißenberger (Hermannstadt) und Hoffmann (Gießen) über den Einfluß der Witterungsverhältnisse auf die Feld- und Gartenkultur in der „Meteorologischen Zeitschrift" zusammengefaßt. Es ist eine ganz allgemein verbreitete und auf den ersten Blick auch logisch erscheinende Annahme, daß frühe Blüte auch zeitige Fruchtreife zur Folge hat. In Wirklichkeit aber besteht das eigentümliche Verhältnis, daß nach frühzeitigem Aufblühen eine längere Zeit bis zur Fruchtreife vergeht als nach späterem Aufblühen. Fiel z. B. das Aufblühen der Johannisbeere auf den 6 April, so vergingen nach den Gießener Beobachtungen im zwölfjährigen Mittel 73,2 Tage bis zur Reife; erblühte sie aber erst am 20. April, so dauerte es nur 60,6 Tage. Aehnliche Beobachtungen wurden außer für viele Gewächse der Wildflora auch für Erdbeeren, Wein, Mais und die Getreidearten ermittelt. Die Ursachen dieser seltsamen phänologischen Erscheinung liegt nach Hegyfoky im Witterungsgang, der im April und Mai veränderlicher ist als im Juni und Juli, so daß bei späterem Aufblühen die Pflanzen gerade in der besten Entwicklung die Wohltat dauernderen, beständigeren, guten Wetters genießen. F.

Dank aus Montmédy. Unser Kriegergrab auf dem Friedhof ist ein schönes Stück Heimat im französischen Land. Und weil die Helden, die hier ihr Grab gefunden, zu uns gehören werden auch dann, wenn das Schwert wieder in der Scheide steckt, haben wir auch mit deutschem Efeu und deutschen Rosen, Buchen und Tannen, mit deutschen Blumen und Hecken ihre Ruhestatt ge-

Digitized by Google

schmückt. Würdig und ernst erhebt sich inmitten der Anlage auf hohem Steinhügel das weiße Kreuz, ein Birkenstamm, von einer Schlingrose umrankt, ein prächtiger Fichtenkranz mit großer, schwarzsamtener Schleife schmückt den Hügel, an dessen Fuße schon die Frühlingsblumen blühen, die gelbe Narzisse und die rotleuchtende Tulpe, die weiße Arabis und die Primula veris. Ein kleiner Kiesweg führt hin zum Kreuz, von Buschrosen umsäumt; und bald wird der Efeu eine dichte, grüne Decke bilden über diesen mit Natursteinen und Ligustergebüsch eingefaßten Ruheplatz der braven 600, die für ihr Vaterland das Leben hergegeben haben. Es liegt mir daran, allen denen auch öffentlich ein Dankeswort zu sagen, die zu der schönen Grabanlage in ihrem Teil beigetragen haben. Solcher Dank gilt vor allem unserm frühern Friedhofaufseher E. Schmidt aus Hemmingen, Gefreiter, 2. Kompagnie, Landsturm-Infanterie-Bataillon 1, Stuttgart, nach dessen Entwurf und unter dessen Leitung die ganze Arbeit ausgeführt worden ist. Wir danken ferner der städtischen Garteninspektion Stuttgart für ihre Gaben, den Herren Schächterle, Cannstatt, Ernst, Möhringen auf den Fildern, Bofinger, Zuffenhausen, A. Lilienfein, Stuttgart, Schnitzler, Stuttgart, Merz, Botnang, Georg Göckeler, Stuttgart, K. Wörnle, Stuttgart, und Wagner, Ludwigsburg. Die Herren alle haben die schönsten Pflanzen aus ihren Gärten geholt, um der Kameraden Grab in Feindesland zu schmücken. Besondern Dank sagen wir dem Kunstgärtner Herrn Seyderhelm, Stuttgart, der den wunderschönen, zu dem Birkenkreuz so fein passenden, dunkelgrünen, mächtigen Kranz gestiftet hat. Dank endlich auch der Ersatzkompagnie des Landsturm-Infanterie-Bataillons 1, Stuttgart; durch ihre freundliche Vermittlung haben die Gaben der gütigen Spender alle wohlbehalten den Ort ihrer Bestimmung erreicht. Zeller, evangelischer Feldgeistlicher, Montmédy.

Billigste Spatzennester. Ueber die Anregungen von Herrn Forstmeister Dr. Schinzinger in Hohenheim („Obstbau" Nr. 4, S. 53) habe ich auch nachgedacht, doch erscheint mir die Beschaffung solcher Sperlingsnester aus Ton wie auch das Umarbeiten von Blumentöpfen in solche Sperlingsnester viel zu zeitraubend und viel zu teuer und ich kam zu dem Ergebnis, daß eine leere Heringsbüchse ganz genau denselben Zweck erfüllt. Ich machte mich damals sofort daran, einige Heringsbüchsen entsprechend herzurichten und sind zwei davon längst von Sperlingen bezogen. — Wenn die Heringsbüchse, jetzt „Sperlingsbüchse", an eine sonnige Stelle aufgehängt wird, wird es sich wohl empfehlen, sie inwendig mit einem passenden Streifen Pappe auszulegen.

Metzingen. Holder.

Bemerkung der Schriftleitung. Die Wahl einer sonnigen Stelle dürfte sich überhaupt nicht empfehlen, da sich Blech in der Sonne zu sehr erhitzt; auch Pappe dürfte da nicht viel helfen.

Vogelschutz in Amerika. Die Tierschutzkorrespondenz schreibt: Den Dank aller Vogelfreunde hat sich Präsident Roosevelt noch im letzten Jahre seiner Amtsführung verdient. Auf seine Anordnung ist von den an der Grenze von Kalifornien und Oregon gelegenen Bundesländereien eine Strecke von ca. 70 000 Acre, d. h. 30 000 Hektar, für den Schutz und die Fortpflanzung einheimischer Vögel bestimmt worden — ein Yellowstone-Park für Vögel. Das hierfür ausersehene Gebiet wird als der größte Brutplatz für Wasservögel in den Vereinigten Staaten bezeichnet. — So etwas geschieht in dem „Lande der Dollarjäger", während in dem warmherzigen, idealistisch gesinnten Deutschland manche einheimische Vogelarten durch unverständige Verfolgung in den letzten 50 Jahren vollständig ausgerottet wurden.

In Ihrer werten Zeitschrift sind verschiedene Arten vom **Einmachen der Bohnen** beschrieben worden (Augustheft, Nr. 8, S. 120). Wir vom Lande machen die Sache etwas einfacher. Sämtliche zum Einmachen bestimmte Bohnen werden durch den Bohnenschneider geschnitten und ungefähr auf 6 Pfd. geschnittene Bohnen 1/2 Pfd. Salz gemischt, eine Nacht stehen gelassen und am Morgen in ein sauberes, von Eichenholz gearbeitetes Ständerchen, mehr hoch als breit, lageweise fest eingelegt. Als Unterlage werden Traubenblätter, als Zwischenlage Bohnenkraut verwendet und am Ende wieder Traubenblätter und ein sauberes Leinwandtuch darüber. Dann kommen die Deckbrettchen darauf und die Sache wird fest beschwert mit Steinen. Der hierauf sich bildende Schaum wird so lange auf den Brettchen gelassen, bis die ersten eingemachten Bohnen geholt werden; dann wird sauber abgeschäumt und die Bohnen kommen so schön grün heraus, wie wenn sie noch in grünem Zustand wären. Werden die Bohnen zu früh abgeschäumt, so bleiben sie immer härtlich und kochen sich nicht gern weich. J. H. in A.

Digitized by Google

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

An alle unsere Mitglieder und Kollegen in der Heimat!

Soviel sich aus der Blüte und deren Verlauf schließen läßt, haben wir heuer eine gute Ernte in allen Obst- und Beerenarten zu erhoffen. Dies ist in solch ernster Zeit doppelt wertvoll und von größter Bedeutung.

Nun aber tritt an alle, nicht im Heeresdienst stehende Baumwarte eine ernste und wichtige Aufgabe heran. Auch sie haben ihre Pflichten dem teuren Vaterlande gegenüber gewissenhaft zu erfüllen. Nur noch kurze Zeit und wir stehen vor der Beeren-, Kirschen- und Frühobsternte. Da lautet die Parole für jeden Obstbaufachmann: „Wacht halten!", damit die teuflischen Aushungerungspläne, die unsere Feinde gegen uns geschmiedet haben, schmählich zu Schanden werden, d. h. pflichtgetreu besorgt zu sein, daß alles, was uns der Obst- und Gartenbau heuer bietet, richtig verwertet und seinem Zwecke zugeführt wird und ja nichts von diesen köstlichen Lebensmitteln zugrunde geht. Eines jeden Baumwarts Aufgabe ist es, mit Rat und Tat darauf einzuwirken, daß durch die Hausfrauen für ihre eigenen Haushaltungen möglichst vieles, besonders als Konserven und Dauerwaren, verwertet wird und daß, wo es sich um Verkaufsware handelt, diese zur richtigen Zeit und in richtiger Weise geerntet und für den Verkauf, bezw. Versand vorbereitet und verpackt und zu gerechtfertigten Preisen abgesetzt wird. Auch mögen Obst- und Beerenfrüchte und daraus erzeugte Produkte in reichstem Maße unsern lieben verwundeten Helden zugewendet werden.

Dringend notwendig und von hohem Werte ist es, daß die Verkaufsmengen jeder Art von Beeren und Obst — für welche man nicht schon eine gute Absatzquelle im Voraus hat — lange vor der Ernte schon bei der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Stuttgart, Württemb. Obstbauverein, Eßlingerstraße 15, zur Absatzvermittlung angemeldet werden. Sehr zweckmäßig wäre es, wenn die Verkaufsmengen einer ganzen Gemeinde, eines Vereins, einer Ortsgruppe ꝛc. zusammen als Sammelangebote (wenn auch nur schätzungsweise) angemeldet und aber dann auch unter fachmännischer Leitung nach erfolgter Verkaufsvermittlung richtig versandt würden.

Eine wichtige Aufgabe der Baumwarte ist es auch, an die Zentralvermittlungsstelle alles Wissenswerte über Obsternte-Aussichten, Gesundheitszustand der Bäume, Auftreten von Schädlingen, Obstabsatz, Marktlage, Handel, Obstpreise ꝛc. zu berichten; aber auch Rat und Auskunft von derselben einzuholen; denn nur auf solche Weise können im ganzen Lande gesunde Verhältnisse geschaffen werden.

Weitere Baumwartspflicht ist, etwaiges Auftreten von Obstbau-Schädlingen und -Krankheiten zu beobachten und rechtzeitig gemeinsame Bekämpfungsmaßregeln anzuregen und einzuleiten; nur solche bringen Erfolg und sind heuer mehr als je geboten; denn es gilt, an Lebensmitteln zu retten, was zu retten ist.

Also stehe jeder einzelne auf seinem Posten und halte treulich Wacht und zeige sich so unseren unter den Waffen stehenden Kollegen ebenbürtig!

Schomburg, im Mai 1915

Mit kollegialem Gruß

Brugger, Vereinsvorstand.

Bericht über die Generalversammlung des Vereins Württ. Baumwarte

am 27. Februar 1915 zu Stuttgart (Europäischer Hof).

(Schluß.)

Diese Vorschläge lauten im wesentlichen:

1. Der „Württ. Obstbauverein" erhebt von sämtlichen Baumwartsmitgliedern einen Beitrag von jährlich 3 Mk., auch von denjenigen, etwa 300, die seither für einen Jahresbeitrag von 1,50 Mk. nur Mitglieder des „Vereins Württ. Baumwarte" waren und liefert

Digitized by Google

von jedem seiner aktiven Mitglieder, die als Baumwart 3 Mk. Jahresbeitrag entrichten jährlich 50 Pfg. an die Kasse des „Vereins Württ. Baumwarte" ab.

2. Der „Verein Württ. Baumwarte" verzichtet auf die Herausgabe einer eigenen Vereinsschrift, anerkennt den „Obstbau" als gemeinsames Vereinsorgan und überläßt diesem seinen bisherigen Anzeigenteil.
3. Alle Vereinsbekanntmachungen, Berichte u. dergl. des „Vereins Württ. Baumwarte" werden kostenlos im „Obstbau" veröffentlicht, auf dessen Titelblatt der Satz: „Zugleich Organ des Vereins Württ. Baumwarte" eingesetzt werden soll.

Brugger begründet und erläutert die einzelnen Punkte dieser Bedingungen und berichtet weiter, daß der „Württ. Obstbauverein" in seiner am gleichen Tag (27. Febr.) abends stattgehabten Vollausschußsitzung, wie auch in seiner tags darauf (28. Febr.) folgenden Vertrauensmänner- und Generalversammlung endgiltig hierüber beschließen werde. Daher habe sich die vorausgegangene Ausschuß- und Vertrauensmännerversammlung des „Vereins Württ. Baumwarte" eingehend mit dieser für uns so wichtigen Frage beschäftigt. Allseitig sei zum Ausdruck gekommen, daß „Der Baumwart" voll und ganz seinem Zwecke entsprochen und stets leichtverständliche, zeitgemäße, belehrende, anregende, auf praktischer Erfahrung fußende Aufsätze enthalten habe, daß er ein wichtiges Bindeglied zwischen der Vereinsleitung und den Mitgliedern gewesen und unbedingt schwer vermißt werde. Ganz besonders sei hervorgehoben worden, daß ein Aufgeben der Zeitschrift nur in Anbetracht der ernsten Zeit und der durch den Krieg bedingten, in weit höherem Maße herantretenden, nur in geschlossener Front durchführbaren Aufgaben in Erwägung komme. Weil „Der Obstbau" Aufsätze aus fachmännischer Praxis — auch solche von Baumwarten verfaßt — enthalte und wenn in demselben dem „Verein Württ. Baumwarte" genügend Raum für Vereinsmitteilungen, Berichte 2c. zugesichert werde, könne „Der Baumwart" gleichsam als „Kriegsopfer" preisgegeben werden. Unter diesen Voraussetzungen sei dann einmütig der Zusammenlegung der beiden Vereinsschriften nach den bekannten Bedingungen zugestimmt worden und nun an die Generalversammlung der Antrag gestellt; in diesem Sinne zu beschließen und den Ausschuß, resp. den Vereinsvorstand zu bevollmächtigen, mit dem „Württ. Obstbauverein" zu verhandeln und eventuell ein Abkommen endgiltig abzuschließen.

Brugger empfiehlt diesen Antrag zur Annahme und stellt ihn zur Besprechung.

Glenk-Cannstatt hält es für angebracht, diesen wichtigen Schritt reiflich zu überlegen, nicht damit wir bittere Vorwürfe von den im Felde stehenden Kollegen zu gewärtigen haben. Ausdrücklich müsse darauf gedrungen werden, daß uns „Der Obstbau" werde, was uns „Der Baumwart" gewesen sei; vor allem dürfe unsrer Vereinsleitung die Fühlung mit den Mitgliedern nicht beschränkt werden.

Kotz-Saulgau spricht sich in ähnlichem Sinne aus und empfiehlt den gestellten Antrag zur Annahme.

Vereinssekretär Schaal kennzeichnet nochmals die Sachlage und befürwortet ebenfalls den Antrag.

Die darauf über diesen vorgenommene Abstimmung ergibt die einstimmige Annahme desselben.

Punkt 6. **Anträge und Wünsche aus der Versammlung.** Schultheiß Berger-Eschach wünscht, die Herren Sachverständigen möchten ihr Möglichstes dazu beitragen, daß der Obstbau in weitesten Kreisen in der von ihm angedeuteten Richtung gefördert werde; denn nur durch fachkundige Hand könne gute Arbeit geleistet werden und solche sei jetzt doppelt nötig.

Weinbauinspektor Mährlen bekundet, daß bei der Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft volles Verständnis und eifriges Bestreben zur Förderung des Obstbaus und des Baumwärterwesens besteht; auch soweit die staatlichen Obstbausachverständigen in Frage kommen, dürfe das Bestmöglichste erwartet werden.

Vorstand Brugger ermahnt nochmals zu eifriger und treuer Pflichterfüllung, insbesondere in der Kriegszeit, gibt seiner Freude Ausdruck über den schönen Verlauf der Verhandlungen und die sich dabei ausgiebig bewiesene Einmütigkeit und treue Kollegialität, dankt allen Teilnehmern für wertvolle Mitwirkung und das bewiesene große Interesse zur schönen Sache und schließt nach 6 Uhr abends die Versammlung mit herzlichsten Wünschen auf einen baldigen glorreichen Frieden und eine gute Zukunft.

Brugger.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 7.	Stuttgart, Juli.	1915.

I. Praktischer Obstbau.

Der Blütenreichtum des Jahres 1915.

Nur in den seltensten Fällen ist es dem Obstzüchter vergönnt, sich einer Blütenfülle wie in diesem Jahr erfreuen zu dürfen. Wer vergaß nicht bei dem überwältigenden Anblick Krieg und Schlachtengetümmel! Unsere tapferen schwäbischen Krieger, vor allem die Obstzüchter und Gartenfreunde unter ihnen, freuten sich mit den Daheimgebliebenen; jeder ankommende Brief zeigte uns das immer wieder aufs neue. Es war aber auch gerade, als ob Gottes Segen ganz besonders auf unseren Fluren ruhe, als Bekräftigung dafür, daß wir für eine gute und gerechte Sache das Schwert gezogen haben. Nicht nur Obst- und Gartengewächse stehen gut, sondern auch alle Feldfrüchte ohne Ausnahme, sogar der Wein verspricht nach so vielen Mißjahren wieder einmal eine reiche Ernte.

Wie sieht's nun mit dem Fruchtansatz bei den Obstbäumen aus? Wir können glücklicherweise sagen: „im allgemeinen gut". Wenn auch noch keine vollständigen Berichte vorliegen, so scheint doch in den Hauptgebieten gute bis reiche Ernte in Aussicht zu sein. Naturgemäß mußte von der überreich angesetzten Blüte ein gut Teil abfallen; die kräftigsten Pflanzen wären nicht imstand gewesen, auch nur die Hälfte der Blüten zu vollkommenen Früchten auszubilden. Wir brauchen uns wegen des energischen „Putzens" der Bäume — so nennt man im Volksmund das Abwerfen der unvollkommenen oder unbefruchteten Blüten — keine Sorge zu machen; die Erfahrung hat längst gelehrt, daß ein anfänglich gering erscheinender Ansatz noch über Erwarten gute Ernte brachte.

In einzelnen Gebieten haben sich die Bäume aber so stark „geputzt", daß fast gar nichts geblieben ist. Was ist die Ursache?

Hören wir, was unsere alten erfahrenen Obstzüchter in den betroffenen Gebieten sagen. Die meist verbreitete Ansicht ist die, daß die Blüte zu schnell verlaufen ist. Kein Regen während der 14 schönen und recht heißen Tage, in denen sich die Blütezeit fast aller Obstarten abgespielt hat. Etwas Wahres ist gewiß an der Sache; den besten Fruchtansatz brachten immer die Jahre, in denen warme sonnige Witterung mit kühler und feuchter abwechselte. Der Hauptgrund kann dies aber nicht sein. Sonst hätten andere Gebiete, in denen genau dieselben Verhältnisse vorlagen, nicht Vollernten zu erwarten. Raupenfraß, Käferfraß und einzelne Krankheiten haben nicht nur den Fruchtansatz, sondern auch den Blattschmuck vernichtet, aber immer nur an einzelnen Stellen;

Digitized by Google

anderwärts hatte man entweder wenig Schädlinge, oder sie wurden rechtzeitig und energisch bekämpft. Einzelne wollen „kalten Nebeln" die Schuld beimessen: dann könnten aber die „Codlins" in England überhaupt nicht tragen, sie tun dies aber erwiesenermaßen doch.

Im großen ganzen stehen wir hier noch vor Rätseln, die zu lösen nicht nur interessant, sondern geradezu notwendig wäre. Der Obstbau ist heute kein nebensächlicher, sondern für ganze Gemeinden ein ausschlaggebender Betrieb, wir müssen immer mehr nach sicherem Grund und Boden suchen.

Diesem Zweck soll diese kleine Abhandlung dienen. Der Einzelne vermag hier nichts, selbst bei noch so scharfer Beobachtung; der gegenseitige Austausch der gemachten Erfahrungen und Beobachtungen bringt uns dagegen, wenn auch oft nur Schritt für Schritt, weiter. Da ich mit Bestimmtheit annehme, daß das Suchen nach der wahren Ursache in der angedeuteten Richtung augenblicklich jeden denkenden Obstzüchter beschäftigt, so will ich den Gedankenaustausch mit den von mir gemachten Beobachtungen eröffnen. Unsere Mitglieder werden — dessen bin ich sicher — auch ihrerseits nicht mit ihren Ansichten und Erfahrungen hinter dem Berge halten.

Wo ist der stärkste Blütenabfall beobachtet worden? Nach den bis jetzt vorliegenden Berichten in den Gebieten, wo der Aprilfrost 1913 am schlimmsten gehaust hat, insbesondere auch hier in Stuttgart, dort wo die Bäume infolge des günstigen Klimas schon stark ausgetrieben und infolgedessen den stärksten Rückschlag empfunden haben. Ich bin nicht sicher, ob dies durchweg der Fall ist, hoffe dies aber durch weitere einlaufende Berichte noch erfahren zu können. Beim Schneiden der Bäume in diesem Frühjahr konnte ich an vielen Formbäumen noch braune Kambiumschichten im alten Holz feststellen, ebenso auch Wunden am zwei- und dreijährigen Holz, die eigentlich hätten längst verheilt sein müssen. Ich schließe daraus, daß diese Bäume als Folgeerscheinung des Aprilfrostes 1913 noch krankes Blut, verdorbene Säfte in sich haben müssen. Das Frühjahr 1915 war für das Pflanzenwachstum ein ungewöhnlich günstiges. Die Bäume konnten sich ordentlich erholen. Tatsächlich sieht man auch viele vor Gesundheit strotzende Exemplare, die in den vorhergehenden Jahren noch ein recht kränkliches Aussehen hatten. Der Selbsterhaltungstrieb hat hier die Oberhand über den Fortpflanzungstrieb bekommen. Den besten Beweis dafür liefern diejenigen Bäume, besonders Birnen auf Quitte, die heute noch gelb sind. Sie tragen den Todeskeim in sich, sie werden nicht manches Jahr mehr erleben, und gerade sie haben viel mehr Fruchtansatz als die dunkelgrün belaubten! Bei den letzteren denke ich mir denselben Vorgang wie bei den Weinreben: das „Reifen" der Gescheine. Beim Wein beobachtet man ja öfters ein Durchschießen der Blütenansätze bei günstigem sog. Wachswetter, im Mai.

Trifft dies zu, daß der geringste Obstansatz nach der reichen Blüte in diesem Jahr dort zu finden ist, wo die Bäume im April 1913 am weitesten voran waren, infolgedessen auch am meisten gelitten haben, so wäre die Ursache gefunden. Es ist ja auch kaum denkbar, daß ein solch reiches Blütenjahr bei günstigster Witterung nicht auch reichen Fruchtansatz bringen müßte, wenn nicht ganz außergewöhnliche Umstände mitgewirkt hätten. Der bekannte Umstand, daß diejenigen Bäume, die im Vorjahr überreich trugen, im darauffolgenden weniger ansetzen, fällt nicht so sehr ins Gewicht, da viele folgsame Mitglieder des Württ. Obstbauvereins durch reichliche Düngung nachgeholfen haben und nun doch nichts ernten.

Wir stehen zwar vor einer vollendeten Tatsache. Die abgefallenen Blütenansätze sind für dieses Jahr, wo wir sie so nötig hätten brauchen können, verloren. Es ist aber einesteils immer tröstlicher zu wissen, weshalb man Schläge bekommt; und andererseits würde man bei etwaiger Wiederholung solcher abnormer Wetterschläge noch viel mehr tun, als in Wirklichkeit geschehen ist, um den betroffenen Bäumen möglichst schnell wieder zu gesunden Säften zu verhelfen.

Ein auffallender Vorgang sei hier erwähnt, der dafür spricht, daß die größte Schuld an dem unnormalen Verhalten unserer Obstbäume auf die Nachwirkung von 1913 fällt.

Digitized by Google

Die geradezu unheimlich überhand nehmende Kräuselkrankheit bei den Pfirsichbäumen in der Umgebung Stuttgarts ist bei unserem Pfirsichsortiment im Vereinsgarten I nur in ganz geringem Umfang, nicht stärker als in anderen Jahren und nur bei den dafür als empfänglich bekannten Sorten aufgetreten. Warum? Die Bäumchen sind 8 Tage vor dem Aprilfrost 1913 gepflanzt worden, haben also die Katastrophe im ruhenden Zustand mitgemacht.

Noch ein Wort zur Schädlingsbekämpfung. An Mahnungen, in diesem Jahr doch ja nichts zu versäumen, hat es unsererseits nicht gefehlt; in der Generalversammlung, in den Tageszeitungen, in den Marktberichten haben wir immer wieder die dringende Notwendigkeit betont, rechtzeitig mit den geeigneten Mitteln gegen Schädlinge und Krankheiten vorzugehen. Trotzdem sind diese Mahnungen an vielen spurlos vorübergegangen. Tausende Zentner Kirschen und Kernobst sind wieder durch Raupen- und Käferfraß vernichtet. Woran mag's gefehlt haben? Ohne Frage ist der schwäbische Obstbauer selbst durch den gegenwärtigen Weltkrieg nicht aus seiner Interesselosigkeit und Bequemlichkeit aufgerüttelt worden. Es muß also scheint's noch schlimmer, bis zum Hungern kommen. Die Obstbauvereinigungen, die Gemeinden im Land, wissen längst, daß der einzelne schwer zum Vorgehen zu bringen ist, ebenso daß der einzelne oft umsonst kämpft. Sie mußten deshalb, jeder an seinem Platz, die nötigen Bekämpfungsmittel und -Materialien bereit halten und zum gemeinsamen Kampf auffordern. Ein Treibhauswetter wie in diesem Frühjahr befördert selbstverständlich auch das Gedeihen der tierischen Schädlinge. Raupen, Rüsselkäfer, Blatt- und Blutläuse mußten in Scharen über die Obstbäume kommen und haben dies bereits auch vielfach schon getan. Wir brauchen nicht nur die diesjährige, sondern auch die nächstjährige Ernte notwendig. Bäume, die in diesem Jahr von Raupen kahlgefressen sind, bringen auch in den nächsten Jahren nicht viel. Wir sind hier in der Weise vorgegangen, daß wir ein Mitglied veranlaßt haben, eine Anzahl Spritzen für die Gartenbesitzer zum Ausleihen bereit zu halten; (für Mitglieder wird pro Tag 1,50 Mk., für Nichtmitglieder 2 Mk. Leihgebühr berechnet). Leute zur Besorgung der Spritzarbeit sind ebenfalls verpflichtet und die besten und billigsten Bekämpfungsmittel für die Hauptschädlinge werden in bestimmten Geschäften in passenden Gebinden abgegeben. Dadurch, daß jeder Garten- und Baumbesitzer in der Lage ist, gegen die Schädlinge schnell erfolgreich und bequem vorgehen zu können, wird auch wirklich etwas getan und außerdem tragen solche Vorkehrungen zur Erhöhung der Mitgliederzahl wesentlich bei.

Es sei zur allgemeinen Belehrung und soweit es für dieses Jahr zu spät ist, wenigstens für kommende Jahre nochmals auf die besten Bekämpfungsmittel gegen die Hauptschädlinge hingewiesen:

Im Lauf des Winters Abscharren der Borke bei älteren Bäumen, Ankalken der jungen und alten Bäume. Ende Februar eine Bespritzung der Kernobstbäume mit Obstbaumkarbolineum (15 %ig) gegen Apfelblütenstecher, Blut- und Schildläuse, Blattlauseier, Pilzkeime und andere Schädlinge. Beim Auftreten der ersten Frostnachtspannerraupen und Schmalbauchrüsselkäfer, sowie aller anderer Raupenarten und fressenden Insekten ein- oder mehrmalige Bespritzung mit Uraniagrün (70 g Uraniagrün, 500 g Kalk, 100 L Wasser), auch wirksam gegen die Wickler, wenn direkt nach Abfall der Blütenblätter angewendet. Gegen Blutläuse Bepinseln der Kolonien mit Brennspiritus halb mit Wasser vermischt oder Petroleum-Seifenemulsion, (Emulgierapparat von Gebr. Holder-Metzingen). Gegen Blattläuse, sofort nach dem Erscheinen des ersten Befalls, Bespritzung mit Seifenlauge (3 %ig), Nicotin-Seifenlösung (2 %ig), Hohenheimerbrühe (3 %ig), Audelina, Harzölseife (3 %ig). Treten die Gespinstraupen wie in diesem Jahr stark auf und hat man die Blätter nicht rechtzeitig mit Uraniagrün vorher vergiftet, so müssen die Nester abgesucht oder mit Raupenfackeln abgebrannt werden. Hierbei ist aber zu beachten, daß die Raupen öfters ihr „Nest" wechseln. Also dort zugreifen, wo die Raupen augenblicklich sitzen, nicht an bereits verlassenen Gespinsten. Im Mai—Juni Insektenfanggürtel, im Oktober Leimringe anlegen, im November die Baumscheiben graben und bei stark mit Blutläusen besetzten Bäumen einige Hände voll Ätzkalk oder Tabakstaub

Digitized by Google

um den Wurzelhals schütten — dann haben wir getan, was in unseren Kräften steht. Jede Nachlässigkeit rächt sich für uns wie für unseren Gartennachbarn. Die Verminderung unserer Obsterträge rächt sich an der Allgemeinheit. G. Schaal.

Obstbauliches aus Belgien.

Aus Daussoulx bei Namur schreibt uns unser wertes Mitglied Kalmbach aus Cannstatt u. a.:

In dankbarer Anerkenntnis der betätigten Aufmerksamkeit gegen die Mitglieder des Württ. Obstbauvereins drängt es mich, Ihnen aus unserem Standort einen herzlichen Gruß zu senden.

Auf die an die im Felde stehenden Mitglieder ergangene Mahnung, die Augen in der Fremde aufzumachen und zu lernen, habe ich auf einer früheren Karte in Aussicht gestellt, dem Verein zu berichten, was ich beobachten konnte.

Leider muß es bezüglich dieser Aufgabe beim guten Willen bleiben. Einesteils ist die Bewegungsfreiheit in dem Sektor, wo ich seit 6 Monaten liege, eine beschränkte, und dann, als Hauptgrund: es fehlen die nötigen Kenntnisse, die ein Urteil über ein Land und seine Eigenschaften treffend und wertvoll machen.

Wohl habe ich schon versucht, die Tätigkeit der Einwohner in der Gegend zu ergründen, warum sie nicht nur Gewohnheiten, Bau und Einrichtung der Häuser, Betrieb der Landwirtschaft und im besonderen den Obstbau anders, als bei uns üblich ist, machen. Zu einem abschließenden Urteil konnte ich nach verschiedentlicher Aenderung meiner Ansicht nicht kommen.

Immer und immer wieder muß ich die Verhältnisse vergleichen, wie wenn ein Schneidermeister einem Kunden einen Anzug liefert, der wohl aus verschiedenen Teilen zusammengenäht ist, aber ohne Einfassung und Knöpfe gelassen wurde. So wird der Anzug benützt. Und so — halbfertig, benützt der Belgier in vielen Fällen alles, was er braucht, repariert erst, wenn's zu spät ist, und pflanzt und pflegt keinen Baum, den der Maurer nicht sofort, ehe er den Neubau verläßt, gepflanzt hat. Was der Großvater gepflanzt hat, steht. Neues kommt nicht dazu. Verschiedene Einwohner habe ich ausgefragt, warum z. B. die ungeheuren Weideplätze, wo Vieh und Pferde 4/5 des Jahres sich selbst überlassen sind, nicht mit Bäumen bepflanzt sind. Als Ursache wurde angegeben: einmal, der Boden sei zu kalt, habe viel Wasser; ob dieser Grund stichhaltig ist bezweifle ich, da neben dem schweren Lehmboden, der vorherrscht, auch leichtere Bodenarten anzutreffen sind. Wohl ist auf der starken fetten Lehmschicht nur eine dünne Grasnarbe und an tieferliegenden Stellen in 1/2 Meter schon Wasser — aber die riesigen Halden und Hochflächen sind trotz allem kahl. Kleine Waldparzellen mit wildem Unterholz im Verein mit prächtigem Baumbesatz der Straßen unterbrechen die Acker- und Wiesenflächen. Auffällig ist, daß so sehr viel Land als Weide benützt ist. Frucht scheint wieder weniger Fläche als Zuckerrüben und Kartoffeln zugewiesen zu haben, während Obst nur als Spalier an Mauern und Hausflächen, sowie teilweise als Halbstamm zwischen den Einzelgehöften und Häusern gepflanzt ist.

Besonderes Gewicht scheint auf Birnen gelegt zu werden, von denen ich im letzten Herbst sehr feine Sorten gekostet habe, Sorten, die ich in unserer engeren Heimat noch nicht angetroffen habe, die aber unseren Edelsorten, soweit meine Laienkenntnisse reichen, würdig zur Seite stehen.

Auch haben die Belgier gerade für den Birnbaum als Spalier am Hause eine Liebhaberei und es sind Bilder zu sehen an Häusern, wo der Stamm 15—18 cm Durchmesser hat und die Astserien mit geometrischer Genauigkeit und Symmetrie über jedes freie Fleckchen am Hause gezogen sind, über und über mit Fruchtknoten bedeckt. Das auffallende schwache Vorhandensein von Apfelbäumen gründet sich aber, soweit ich aus der Unterhaltung mit den Einwohnern entnehmen konnte, auch auf die Verheerungen, die Krebs und Blutlaus an den Beständen anrichteten. Ob ich recht

Digitized by Google

vermute, weiß ich nicht. Aber die Leute sagen z. B. „viel kalt — viel naß, 1 Jahr, 2 Jahr, 3 Jahr, 4—5—6 Jahr — dann fertig — (finis)", schildern den Krebs, so gut sie es fertig bringen mit dem Kunterbunt von Deutsch-Flämisch-Französisch, das auch meine schwache Seite ist, und fügen bei, daß alle Pflege keinen Wert habe, weil die Blutlaus trotz der angeschafften Spritzen alles kaput mache; somit läßt man eben Obstbäume weg und läßt wachsen, was so von selbst weiterkommt, Gras und wieder Gras. Das „Sichgehenlassen" scheint ein Charakterzug des Belgiers zu sein, der mit Vorliebe die Arbeiten treibt, die möglichst wenig Anforderung an persönliche Arbeitskraft und Intelligenz erfordere. Auf „Schwäbisch" würde man sagen: „Faule Bande!" Man sieht, wie alles ohne Ausnahme — vollständig verlottert und verwahrlost, Wagen, Geschirr, Pferd; alles, was auf der Welt ist, frißt und wächst, was und wie es will. Wenn dem nicht so wäre, so würde z. B. ein Bauer, der Hunderte von Morgen Acker zu seinem verwahrlosten Pachtgut zählt, hier 600 fr. im Jahr gibt und alles zusammen durch einen verheirateten Knecht mit seiner Frau oder durch einen Knecht und eine Magd schaffen läßt, ohne selbst Hand anzulegen, nicht bloß seine Steuer herauswirtschaften. Also die zwei Dienstboten tun und pflanzen eben gerade nur so viel, als sie ohne Anstrengung in aller Gemütsruhe fertig kriegen. Das ist wenig genug! Das Übrige liegt brach. Der Herr spielt im „Café" und raucht; und während der Kriegszeit hockt die Bande in den Knien am Boden, als ob sie Eier oder Kaktus legen wollte, und sieht zu, wie die deutschen Soldaten am Hause eine Staffel anbringen, die ein Emporklettern zum Eingang ins Quartier ermöglichen muß!!

Diese Zustände drängten nicht nur mir allein schon sehr oft den Wunsch auf, daß es gut wäre, wenn unser deutscher Bauer und Weingärtner in diese Werkstatt käme. Die ließen landwirtschaftliche Maschinen nicht auf dem Acker liegen, wo sie zuletzt ausspannten, und machten nicht erst im nächsten Jahre weiter! Es wäre auch nicht nötig, daß unsere Bevölkerung die Kartoffeln beinahe im Blumentopf pflanzt, um der Gesellschaft hier das tägliche Brot für die Folge zu schaffen. Hier könnte noch ungeheuer viel gepflanzt werden! Das ist keine Folge des Krieges allein, sondern alles war schon so verlottert, ehe die Kriegsfurie so viel in Schutt und Asche legte, wie es teilweise hier der Fall ist.

Wilhelm Kalmbach, Cannstatt,
z. Zt. Unteroff. d. 1. Batterie Landst.-Fuß-Art.-Bat., XIII. A.-K.

Frühobstverwertung.

Nun schon fast ein volles Jahr dauert der mörderische Völkerkrieg und noch immer ist sein Ende nicht vorauszusehen! Ist es doch unsern Feinden gelungen, Italien, unsern bisherigen „Bundesgenossen", zum schändlichen Treubruch und zum Kampfe gegen uns zu bewegen, und mehr denn je hält nun diese Welt von Feinden an dem uns Deutschen geschworenen Aushungerungskrieg fest! Trotz alledem bleibt unsere zuversichtliche Hoffnung auf ein gutes Ende für uns unerschüttert; wir haben das vollste Bewußtsein, einen gerechten Kampf zu kämpfen; Gott ist bisher mit uns gewesen, er wird auch weiterhin mit uns sein und uns zum Siege helfen! Wir müssen und werden durchhalten und aushalten! Wir müssen aber auch haushalten! Jede ausländische Zufuhr von Lebensmitteln ist uns soviel wie abgesperrt; wir sind auf diejenigen Nahrungsmittel angewiesen, die uns die Natur auf heimischem Boden bietet, und deshalb müssen wir pflichtgetreu besorgt sein, daß alles, was uns an Nahrungsmitteln zu Gebote steht, in vollem Umfange seinem richtigen Zwecke zugeführt wird und nichts unausgenützt zugrunde geht. Dies gilt namentlich auch für den Obstbau, vorab beim Frühobst. Man mußte in den Vorjahren so oft die schlimme Er-

Digitized by Google

fahrung machen, daß mancherorts Massen von Frühobst irgendwelcher Art vorhanden waren, aber keineswegs als Nahrungsmittel behandelt und dementsprechend geschätzt und verwertet wurden. Mengen und Werte gingen zugrunde, während andererseits im eigenen Lande große Nachfrage nach solchem Obste vorhanden war und Unsummen für oft minderwertiges ausländisches Obst ausgegeben wurden. Hier Überfluß und mangelhafte Verwertung, kein Absatz und Schundpreise für selbsterzeugtes Obst; dort Abmangel und große Nachfrage, geringe Zufuhr heimischer Erzeugnisse und Forderung übertriebener Preise für ausländische Ware und Ablieferung von Riesensummen ins Ausland — das sollte nicht sein und darf auch künftig nicht mehr sein!

Jetzt beginnt die Frühobsternte und damit auch die Frühobstverwertung. Beeren aller Art, Kirschen und sonstiges frühes Steinobst, Frühbirnen und -äpfel reifen nun heran und da heißt es: „Richtig handeln, damit ja nichs nutzlos bleibt, nutzlos zugrunde geht!“ Frühobst ist von kurzer Haltbarkeit und muß deshalb rasch verwertet werden; auch ist es meist weniger transportfähig wie Spätobst und deshalb ist doppelt Vorsicht geboten beim Versand. Die zum Verkauf bestimmte Menge muß frühzeitig und nicht erst, nachdem sie geerntet ist, angeboten und verkauft werden; denn sonst geht der größte Teil zugrunde. Heuer aber darf durchaus nichts zugrunde gehen. Es kann auch alles verkauft werden, was einigermaßen verkaufsfähig ist; denn der ausländische Wettbewerb ist nicht zu befürchten und deshalb große Nachfrage und gute Preise in Aussicht für gutbehandeltes, einwandfreies Obst.

Nun aber stehen die meisten Männer unter Waffen und deshalb sind meist auch die obstbaulichen Arbeiten durch Frauenhände zu besorgen. Das aber sollte der zielbewußten Obstverwertung keinen Einhalt tun, im Gegenteil: man konnte sich schon so oft überzeugen, daß Frauen bei der Ernte, Sortierung und Verpackung des Obstes weit mehr Geschick und Gewandtheit zeigten und sich weit eher von dem Werte einer guten Behandlung und sauberen Darbietung unseres Obstes überzeugen lassen, als dies häufig bei Männern der Fall ist. Nur muß heuer unsern Frauen bei der Obstverwertung mit entsprechender fachlicher Belehrung, Beratung und Anregung an die Hand gegangen werden. Die Verkaufsangebote müssen gemeinsam erfolgen, indem sich mehrere Obstzüchter, ganze Ortschaften, Gemeinden oder Vereine zusammentun und die verkäuflichen Obstmengen möglichst lange vor der Ernte schon gemeinsam anbieten, am besten bei der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Württ. Obstbauverein, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, welche kostenlos Angebote und Nachfragen vermittelt und jederzeit Rat und Auskunft erteilt. Auch wollen die noch nicht unter die Waffen gerufenen Obstbausachverständigen, Baumwarte 2c. mit zu Rate gezogen werden.

Alles Frühobst, namentlich wenn es zum Versand gelangt, soll nicht überreif geerntet werden. Insbesondere sind Frühbirnen und -äpfel mehrere Tage vor der vollen Baumreife zu ernten, da sie sonst trocken und mehlig werden, fad schmecken und in ihrem Werte verlieren. Die Sortierung, Verpackung und der Versand von allem Frühobst muß unter allen Umständen sofort nach der Ernte schleunigst erfolgen, wenn kein Schaden entstehen soll. Daher ist der Verkauf lange vor der Ernte einzuleiten. Beeren- und weiches Steinobst soll in nicht zu großen Behältern (Kirschen z. B. höchstens 25 Pfund) versandt werden, weil sich sonst durch Druck des Eigengewichtes auf dem Transport große Schädigungen unvermeidlich einstellen, was niemand mehr wundern sollte, wenn man die oft unbegreifliche Behandlungsweise, z. B. der Kirschenkörbe, auf den Bahnhöfen mitansieht. Überhaupt sollten die vom Württ. Obstbauverein empfohlenen „Einheitspackungen“ allgemein zur Anwendung gelangen, weil billig, praktisch und am geeignetsten. Was von Frühobst

Digitized by Google

nicht ganz einwandfrei ist, sollte überhaupt nicht zum Versand gelangen, sondern im eigenen Haushalt verwertet werden. Obst zweifelhafter Qualität verdirbt stets das Ansehen und den Wert der guten Ware und sollte nie als Tafelobst verkauft werden wollen. Gerade heuer sollte sich jede Hausfrau, wie auch wer es werden will, eifrigst bemühen, reichlich Obst für den Haushalt zu verwerten. Insbesondere muß alles rasch vergängliche Frühobst (Beeren, Kirschen, Stein- und Kernobst), auch das Fallobst, umfangreich zu Dauerwaren (Säfte, Gelee, Marmelade, Dunstobst, Dörrobst ꝛc.) verarbeitet werden, damit ja nichts verdirbt und unausgenützt bleibt; denn Obst ist ein wertvolles Nahrungsmittel.

Überall sind edle Menschen rührig, um, wie zu Beginn des Krieges, so auch jetzt in hochherziger Weise für unsere verwundeten Helden zu sorgen, denselben Obst und Obsterzeugnisse als Labsal zu verschaffen. So werden wieder in den verschiedensten Teilen des Landes Früchte aller Art vom Roten Kreuz, in Frauenvereinen usw. zu Dauerwaren verarbeitet. Möge es aber auch in allen Teilen des Landes hochherzige Leute geben, die von den Früchten ihrer Gärten zu diesem edlen Zwecke reichlich und freigebig abtreten! Möge es auch allüberall Frauen und Mädchen geben, die sich, wenn irgend möglich, in den Dienst dieser edlen Sache stellen! Dabei wäre zugleich die schönste Gelegenheit geboten zur Erweiterung der Kenntnisse in der Herstellung von Dauerwaren aus Obstfrüchten, was nicht nur in Städten, sondern auch auf dem Lande von größtem Werte und höchster Bedeutung ist.

Mögen nun heuer alle Obstzüchter insgesamt, Frauen wie Männer, sowie Behörden, Vereine und Sachverständige gemeinsam dahin wirken, daß alles Frühobst, das uns zu Gebote steht, voll und ganz seinem Zwecke zugeführt wird, so daß nichts unausgenützt bleibt und zugrunde geht. Auf solche Weise helfen wir am besten mit, auch in dem „Aushungerungskrieg", den unsre Feinde in teuflischer Weise gegen uns führen, einen glänzenden deutschen Sieg zu erringen. Wir erfüllen somit unsre erste vaterländische Pflicht. Gott mit uns!

Schomburg OA. Tettnang, im Juni 1915.

Gebhard Brugger, Oberamtsbaumwart.

Was machen wir heuer mit den Erdbeeren?

Die einfachste Antwort auf diese Frage wäre: wir machen sie ein oder konservieren sie in Blech oder Glas. Genau so wie Kirschen. Wer nun Glas- und Blechgefäße von früher her zur Verfügung hat, braucht sich weiter nicht zu besinnen. Wer aber solche Gefäße nicht hat, wird sich im Jahr des Kriegs 1915 sehr besinnen, ob er das machen soll und kann. Denn Blech ist teuer geworden und Gummi (Gummiringe zum Luftabschluß der Glasgefäße) noch viel teurer.

So machen wir zur Abwechslung mal aus unsern Erdbeeren Marmelade. Auch ausgezeichnet mit Kirschen gemischt. Bleiben wir bei den Erdbeeren allein. Zu Marmelade werden die gereinigten und von angefressenen oder fauligen Früchten gesäuberten Erdbeeren gewaschen. Stiele und Kelche werden entfernt. Dann kocht man sie in einem kupfernen Kessel zu Brei. Der Brei wird heiß durch ein Haarsieb getrieben. Hierauf stellt man das Gewicht des gewonnenen Fruchtmarkes fest, kocht das Fruchtmark und setzt zu 1 kg Fruchtmark $1^1/_2$ Pfund Zucker und 3—4 Gramm Zitronensäure zu. Fortwährend rühren, bis die Masse hinter dem Löffel nicht mehr gleich zusammenläuft. Dann gewöhnliche Geleegläser (sauber natürlich) anwärmen. In diese die Masse füllen. Die gefüllten Gläser einige Tage in einem warmen Raum, in der Küche ꝛc. aufstellen (je wärmer der Raum, desto besser). So bildet sich auf der Oberfläche eine feste Schicht. Auf diese Schicht wird ein mit Kirschengeist oder sonst einem besseren Schnaps ge-

Digitized by Google

tränktes Pergamentblatt, das der Oeffnung des Glases genau entspricht, gelegt. Zum Schluß verschließt man das Glas mit darübergebundenem Pergamentpapier, das man vorher mit Wasser angefeuchtet hat. Aufbewahrung: trocken, luftig.

Saft machen wir aus Erdbeeren wie folgt. Wir reinigen und säubern die Erdbeeren wie zu Marmelade (s. o) und schichten sie in einem größeren Porzellan- oder Steingutgefäß mit Staubzucker ein: 3/4 kg Zucker auf 1 kg Erdbeeren. Zweitägige Aufstellung an kühlem Platz. Darauf gießen wir den dann gebildeten Saft mit Flanelltuch und Haarsieb ab — sorgfältig, die Erdbeeren dürfen nicht gequetscht und nicht durcheinandergerührt werden. Man läßt den Saft sich einige Zeit klären. Geklärt gießt man ihn vom Satz ab in reine Flaschen. Diese erhalten Kork und Korkhalter und kommen eine halbe Stunde ins Wasserbad mit 85° Celsius. Nach dem Bad und wenn kalt geworden, erhalten die Korke Ueberzug mit Paraffin oder Flaschenlack. Fein, hochfein in jeder Beziehung. Aus dem Rest des Fruchtmarkes kann man mit Dazugabe frischer Erdbeeren Marmelade machen.

Wer sich noch weiter über Früchteverwertung, namentlich auch von Kirschen, unterrichten will, schafft sich am besten das „Obsteinkochbüchlein" von Junge an, das schon in 15. Auflage bei Bechtold & Co. in Wiesbaden erschienen ist. Man darf heuer nichts umkommen lassen. Auch Abwechslung im Genuß der konservierten Früchte ist notwendig. Darum fleißig die Hände gerührt und unseren Hausfrauen an die Hand gegangen, wenn sie Gläser und Krüge füllen. Verhungern werden wir noch lange nicht. Wir essen sogar noch Delikatessen, wie diese aus Erdbeeren.

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Kaktus im Sommer.

Vielfach sieht man im Schwabenland, namentlich auch auf dem Dorf in Bauernhäusern, diese stacheligen Gesellen, sorgsam gepflegt — aber manchmal recht falsch gepflegt! Darum mag eine kurze Anweisung zur Sommerbehandlung dieser seltsamen Fremdlinge, die so wunderbar blühen, nicht überflüssig sein.

Nach der Winterruhe, die für die Kakteen von Oktober bis März dauert, und in der sie wenig Wasser, wenig Pflege und meist auch wenig Wärme brauchen, beginnt auch für sie neues Leben und, sind die Eisheiligen vorbei, sogar die Sommerfrische. Letztere also von Mitte Mai ab.

Meist sieht man dann die Kakteen auf dem Blumenbrett vor dem Fenster. Schön und ganz passend. Aber das Blumenbrett muß dann zum Schutz der Töpfe gegen die Sonne mit Moos etwa 2 cm dick ausgepolstert sein, so hoch wie die Töpfe, nicht höher, weil es sonst an Luft und Licht fehlt. Diese Mooshülle ist auch für alle andern Blumenbrettpflanzen sehr zu empfehlen. Denn dadurch bleiben die Wurzeln in den geschützten Töpfen vor Verdorren bewahrt. Ebenso muß natürlich bei jedem Blumenbrett für festen Stand der Töpfe gesorgt sein. Denn niemand auf der Straße will gern einen Topf auf den Kopf, vollends keinen mit einem Stachelkaktus! Das beste Mittel, die Pflanzen dauernd festzustellen und auch gegen Sturm und Wetter zu sichern, ist dichter Stand und Ausfüllung der Lücken zwischen den Töpfen mit Moos oder Steinen u. dergl. Dieser Stand bleibt den ganzen Sommer. Platzwechsel ist für die Kakteen nicht angezeigt, vielmehr sehr schädlich. In den ersten 3—4 Wochen tut man gut daran, die ins Freie gebrachten Kakteen mit Gaze über die Zeit der Sonnenbestrahlung zu überdecken, wobei aber der Stoff die Pflanzen nicht berühren darf. Die plötzliche, unvermittelte Einwirkung der vollen Sonne könnte den vom Winter her nicht mehr daran gewöhnten Pflanzen durch Verbrennen

Digitized by Google

schaden. Später sind sie der vollen Sonnenbestrahlung vollkommen gewachsen und äußerst dankbar dafür. Begossen werden sie im Sommer reichlich und zwar mit abgestandenem, nie mit frischem, eiskaltem Wasser. Aber nur die Töpfe begießt man so, die wirklich trocken geworden sind. Stets feucht und überfeucht, nie trocken geworden, ist vom Uebel. Am besten gießt man abends und dann tüchtig. Ueberspritzung mit feiner Spritze ebenfalls abends; aber stets nur leicht. Sommerregen nur vorteilhaft für Kakteen. Gegen zu heftigen Regen sollte man eine Schutzvorrichtung haben, darüber gespanntes Tuch (Markise) oder etwas derart.

Die „Königin der Nacht" mit ihrer märchenhaften Blume, dieser Stolz in so manchem Bauernhaus, bei deren Aufgehen das ganze Dorf zusammengerufen zu werden pflegt, ist eigentlich ausgesprochene Zimmerpflanze; jedenfalls bleibt sie bei kalter Witterung besser im Zimmer. Sonst kann man sie an sonniger Wand ins Freie bringen. Aber gerade diese „Königin der Nacht" bekanntlich so geheißen, weil sie ihre kurze nur einige Stunden währende Pracht erst nach Sonnenuntergang entfaltet) ist gegen zu häufige Ortsveränderung sehr empfindlich, was wohl zu merken ist. Gerade mit solchem öfteren Platzwechsel hängt es zusammen, wenn die angesetzten Knospen vor der Zeit abfallen. Der vielleicht verbreitetste und am leichtesten zu pflegende Blattkaktus (Epiphyllum) kann sommers ohne weiteres auf dem Blumenfenster oder dem Balkon oder im Freien an sonniger, geschützter Stelle aufgestellt werden. Opuntien wollen recht heiße Wand oder Mauer und recht viel (abgestandenes) Wasser.

Gegen Läuse: tüchtiges Abspritzen mit Tabaksbrühe und zwar wiederholt. Gegen Wurzelläuse starkes Abspritzen mit Wasser an der Wasserleitung, zu welchem Zweck man eben die Pflanze aus dem Topf nehmen und umtopfen muß. Sorgfältige Reinigung der Töpfe, innen und außen selbstverständlich. Auch der Schlangenkaktus (Cereus flagelliformis, eigentlich = Peitschenkaktus) ist häufig in Dorf und Stadt zu sehen, meist auch auf dem Stockbrett, was er ganz gut verträgt. Besonders hübsch aber macht sich diese merkwürdige Kaktusform — und das scheint weniger bekannt zu sein — als Ampelpflanze im Zimmer oder auf dem Balkon. Als solche ist sie gleichfalls mit Moos um den Topf gegen Verdorren der Wurzeln zu schützen.

Gerade bei Bauersleuten findet man manchmal förmliche Kaktusraritäten. Das ist immer ein Beweis, daß man es auch bei einfacher Pflege zu Erfolgen bringen kann. Und ist nicht zur Zeit der wehrhafte Kaktus ein rechtes Sinnbild für die Deutschen des Kriegsjahrs 1915: wehrhaft und stachelig nach allen Seiten? wunderbar blühend in Einheit und Kraft?

Das Gießen im Gemüsegarten.

Wann gießt man im Gemüseland? Abends, wenn's einmal Juni und Juli heißt. Nur an trüben, bewölkten Tagen auch sonst den Tag über. Abends, d. h. wenn die Sonne untergehen will.

Mit was gießen wir das Gemüse? Mit Wasser, aber nicht mit eiskaltem Brunnenwasser, sondern mit abgestandenem Wasser, das einige Stunden in der Sonne stand; oder mit Teich- oder Flußwasser. Nimmt man Gülle dazu, so dürfen die Gemüseblätter nicht damit bespritzt werden. Sonst gibt's Flecken und Verderben. Unverdünnte und frische Gülle soll man überhaupt nie nehmen, denn das wäre nicht bloß unappetitlich, sondern bei ausgewachsenen fertigen Gemüsen auch völlig unnütz und verschwendet. Das beste Gießwasser liefert natürlich nicht der Regen der Gießkanne, sondern der des Himmels. Aber der starke Schlagregen verkrustet auch die Oberfläche des Bodens, so daß keine Luft, keine Feuchtigkeit, keine Wärme mehr einzudringen vermögen. Darum nach jedem starken Begießen seitens des Himmels muß man die Gemüsebeete oberflächlich aufhäckeln und lockern.

Belegt man indes den Boden um die Pflanzen ständig mit Torfmull, oder mit verottetem

Digitized by Google

fahrung machen, daß mancherorts Massen von Frühobst irgendwelcher Art vorhanden waren, aber keineswegs als Nahrungsmittel behandelt und dementsprechend geschätzt und verwertet wurden. Mengen und Werte gingen zugrunde, während andererseits im eigenen Lande große Nachfrage nach solchem Obste vorhanden war und Unsummen für oft minderwertiges ausländisches Obst ausgegeben wurden. Hier Überfluß und mangelhafte Verwertung, kein Absatz und Schundpreise für selbsterzeugtes Obst; dort Abmangel und große Nachfrage, geringe Zufuhr heimischer Erzeugnisse und Forderung übertriebener Preise für ausländische Ware und Ablieferung von Riesensummen ins Ausland — das sollte nicht sein und darf auch künftig nicht mehr sein!

Jetzt beginnt die Frühobsternte und damit auch die Frühobstverwertung. Beeren aller Art, Kirschen und sonstiges frühes Steinobst, Frühbirnen und -äpfel reifen nun heran und da heißt es: „Richtig handeln, damit ja nichs nutzlos bleibt, nutzlos zugrunde geht!“ Frühobst ist von kurzer Haltbarkeit und muß deshalb rasch verwertet werden; auch ist es meist weniger transportfähig wie Spätobst und deshalb ist doppelt Vorsicht geboten beim Versand. Die zum Verkauf bestimmte Menge muß frühzeitig und nicht erst, nachdem sie geerntet ist, angeboten und verkauft werden; denn sonst geht der größte Teil zugrunde. Heuer aber darf durchaus nichts zugrunde gehen. Es kann auch alles verkauft werden, was einigermaßen verkaufsfähig ist; denn der ausländische Wettbewerb ist nicht zu befürchten und deshalb große Nachfrage und gute Preise in Aussicht für gutbehandeltes, einwandfreies Obst.

Nun aber stehen die meisten Männer unter Waffen und deshalb sind meist auch die obstbaulichen Arbeiten durch Frauenhände zu besorgen. Das aber sollte der zielbewußten Obstverwertung keinen Einhalt tun, im Gegenteil: man konnte sich schon so oft überzeugen, daß Frauen bei der Ernte, Sortierung und Verpackung des Obstes weit mehr Geschick und Gewandtheit zeigten und sich weit eher von dem Werte einer guten Behandlung und sauberen Darbietung unseres Obstes überzeugen lassen, als dies häufig bei Männern der Fall ist. Nur muß heuer unsern Frauen bei der Obstverwertung mit entsprechender fachlicher Belehrung, Beratung und Anregung an die Hand gegangen werden. Die Verkaufsangebote müssen gemeinsam erfolgen, indem sich mehrere Obstzüchter, ganze Ortschaften, Gemeinden oder Vereine zusammentun und die verkäuflichen Obstmengen möglichst lange vor der Ernte schon gemeinsam anbieten, am besten bei der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Württ. Obstbauverein, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, welche kostenlos Angebote und Nachfragen vermittelt und jederzeit Rat und Auskunft erteilt. Auch wollen die noch nicht unter die Waffen gerufenen Obstbausachverständigen, Baumwarte 2c. mit zu Rate gezogen werden.

Alles Frühobst, namentlich wenn es zum Versand gelangt, soll nicht überreif geerntet werden. Insbesondere sind Frühbirnen und -äpfel mehrere Tage vor der vollen Baumreife zu ernten, da sie sonst trocken und mehlig werden, fad schmecken und in ihrem Werte verlieren. Die Sortierung, Verpackung und der Versand von allem Frühobst muß unter allen Umständen sofort nach der Ernte schleunigst erfolgen, wenn kein Schaden entstehen soll. Daher ist der Verkauf lange vor der Ernte einzuleiten. Beeren- und weiches Steinobst soll in nicht zu großen Behältern (Kirschen z. B. höchstens 25 Pfund) versandt werden, weil sich sonst durch Druck des Eigengewichtes auf dem Transport große Schädigungen unvermeidlich einstellen, was niemand mehr wundern sollte, wenn man die oft unbegreifliche Behandlungsweise, z. B. der Kirschenkörbe, auf den Bahnhöfen mitansieht. Überhaupt sollten die vom Württ. Obstbauverein empfohlenen „Einheitspackungen“ allgemein zur Anwendung gelangen, weil billig, praktisch und am geeignetsten. Was von Frühobst

Digitized by Google

nicht ganz einwandfrei ist, sollte überhaupt nicht zum Versand gelangen, sondern im eigenen Haushalt verwertet werden. Obst zweifelhafter Qualität verdirbt stets das Ansehen und den Wert der guten Ware und sollte nie als Tafelobst verkauft werden wollen. Gerade heuer sollte sich jede Hausfrau, wie auch wer es werden will, eifrigst bemühen, reichlich Obst für den Haushalt zu verwerten. Insbesondere muß alles rasch vergängliche Frühobst (Beeren, Kirschen, Stein- und Kernobst), auch das Fallobst, umfangreich zu Dauerwaren (Säfte, Gelee, Marmelade, Dunstobst, Dörrobst ꝛc.) verarbeitet werden, damit ja nichts verdirbt und unausgenützt bleibt; denn Obst ist ein wertvolles Nahrungsmittel.

Überall sind edle Menschen rührig, um, wie zu Beginn des Krieges, so auch jetzt in hochherziger Weise für unsere verwundeten Helden zu sorgen, denselben Obst und Obsterzeugnisse als Labsal zu verschaffen. So werden wieder in den verschiedensten Teilen des Landes Früchte aller Art vom Roten Kreuz, in Frauenvereinen usw. zu Dauerwaren verarbeitet. Möge es aber auch in allen Teilen des Landes hochherzige Leute geben, die von den Früchten ihrer Gärten zu diesem edlen Zwecke reichlich und freigebig abtreten! Möge es auch allüberall Frauen und Mädchen geben, die sich, wenn irgend möglich, in den Dienst dieser edlen Sache stellen! Dabei wäre zugleich die schönste Gelegenheit geboten zur Erweiterung der Kenntnisse in der Herstellung von Dauerwaren aus Obstfrüchten, was nicht nur in Städten, sondern auch auf dem Lande von größtem Werte und höchster Bedeutung ist.

Mögen nun heuer alle Obstzüchter insgesamt, Frauen wie Männer, sowie Behörden, Vereine und Sachverständige gemeinsam dahin wirken, daß alles Frühobst, das uns zu Gebote steht, voll und ganz seinem Zwecke zugeführt wird, so daß nichts unausgenützt bleibt und zugrunde geht. Auf solche Weise helfen wir am besten mit, auch in dem „Aushungerungskrieg", den unsre Feinde in teuflischer Weise gegen uns führen, einen glänzenden deutschen Sieg zu erringen. Wir erfüllen somit unsre erste vaterländische Pflicht. Gott mit uns!

Schomburg OA. Tettnang, im Juni 1915.

Gebhard Brugger, Oberamtsbaumwart.

Was machen wir heuer mit den Erdbeeren?

Die einfachste Antwort auf diese Frage wäre: wir machen sie ein oder konservieren sie in Blech oder Glas. Genau so wie Kirschen. Wer nun Glas- und Blechgefässe von früher her zur Verfügung hat, braucht sich weiter nicht zu besinnen. Wer aber solche Gefässe nicht hat, wird sich im Jahr des Kriegs 1915 sehr besinnen, ob er das machen soll und kann. Denn Blech ist teuer geworden und Gummi (Gummiringe zum Luftabschluß der Glasgefässe) noch viel teurer.

So machen wir zur Abwechslung mal aus unsern Erdbeeren Marmelade. Auch ausgezeichnet mit Kirschen gemischt. Bleiben wir bei den Erdbeeren allein. Zu Marmelade werden die gereinigten und von angefressenen oder fauligen Früchten gesäuberten Erdbeeren gewaschen. Stiele und Kelche werden entfernt. Dann kocht man sie in einem kupfernen Kessel zu Brei. Der Brei wird heiß durch ein Haarsieb getrieben. Hierauf stellt man das Gewicht des gewonnenen Fruchtmarkes fest, kocht das Fruchtmark und setzt zu 1 kg Fruchtmark 1½ Pfund Zucker und 3—4 Gramm Zitronensäure zu. Fortwährend rühren, bis die Masse hinter dem Löffel nicht mehr gleich zusammenläuft. Dann gewöhnliche Geleegläser (sauber natürlich) anwärmen. In diese die Masse füllen. Die gefüllten Gläser einige Tage in einem warmen Raum, in der Küche ꝛc. aufstellen (je wärmer der Raum, desto besser). So bildet sich auf der Oberfläche eine feste Schicht. Auf diese Schicht wird ein mit Kirschengeist oder sonst einem besseren Schnaps ge-

Digitized by Google

tränktes Pergamentblatt, das der Oeffnung des Glases genau entspricht, gelegt. Zum Schluß verschließt man das Glas mit darübergebundenem Pergamentpapier, das man vorher mit Wasser angefeuchtet hat. Aufbewahrung: trocken, luftig.

Saft machen wir aus Erdbeeren wie folgt. Wir reinigen und säubern die Erdbeeren wie zu Marmelade (s. o) und schichten sie in einem größeren Porzellan- oder Steingutgefäß mit Staubzucker ein: 3/4 kg Zucker auf 1 kg Erdbeeren. Zweitägige Aufstellung an kühlem Platz. Darauf gießen wir den dann gebildeten Saft mit Flanelltuch und Haarsieb ab — sorgfältig, die Erdbeeren dürfen nicht gequetscht und nicht durcheinandergerührt werden. Man läßt den Saft sich einige Zeit klären. Geklärt gießt man ihn vom Satz ab in reine Flaschen. Diese erhalten Kork und Korkhalter und kommen eine halbe Stunde ins Wasserbad mit 85° Celsius. Nach dem Bad und wenn kalt geworden, erhalten die Korke Ueberzug mit Paraffin oder Flaschenlack. Fein, hochfein in jeder Beziehung. Aus dem Rest des Fruchtmarkes kann man mit Dazugabe frischer Erdbeeren Marmelade machen.

Wer sich noch weiter über Früchteverwertung, namentlich auch von Kirschen, unterrichten will, schafft sich am besten das „Obsteinkochbüchlein" von Junge an, das schon in 15. Auflage bei Bechtold & Co. in Wiesbaden erschienen ist. Man darf heuer nichts umkommen lassen. Auch Abwechslung im Genuß der konservierten Früchte ist notwendig. Darum fleißig die Hände gerührt und unseren Hausfrauen an die Hand gegangen, wenn sie Gläser und Krüge füllen. Verhungern werden wir noch lange nicht. Wir essen sogar noch Delikatessen, wie diese aus Erdbeeren.

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Kaktus im Sommer.

Vielfach sieht man im Schwabenland, namentlich auch auf dem Dorf in Bauernhäusern, diese stacheligen Gesellen, sorgsam gepflegt — aber manchmal recht falsch gepflegt! Darum mag eine kurze Anweisung zur Sommerbehandlung dieser seltsamen Fremdlinge, die so wunderbar blühen, nicht überflüssig sein.

Nach der Winterruhe, die für die Kakteen von Oktober bis März dauert, und in der sie wenig Wasser, wenig Pflege und meist auch wenig Wärme brauchen, beginnt auch für sie neues Leben und, sind die Eisheiligen vorbei, sogar die Sommerfrische. Letztere also von Mitte Mai ab.

Meist sieht man dann die Kakteen auf dem Blumenbrett vor dem Fenster. Schön und ganz passend. Aber das Blumenbrett muß dann zum Schutz der Töpfe gegen die Sonne mit Moos etwa 2 cm dick ausgepolstert sein, so hoch wie die Töpfe, nicht höher, weil es sonst an Luft und Licht fehlt. Diese Moushülle ist auch für alle andern Blumenbrettpflanzen sehr zu empfehlen. Denn dadurch bleiben die Wurzeln in den geschützten Töpfen vor Verdorren bewahrt. Ebenso muß natürlich bei jedem Blumenbrett für festen Stand der Töpfe gesorgt sein. Denn niemand auf der Straße will gern einen Topf auf den Kopf, vollends keinen mit einem Stachelkaktus! Das beste Mittel, die Pflanzen dauernd festzustellen und auch gegen Sturm und Wetter zu sichern, ist dichter Stand und Ausfüllung der Lücken zwischen den Töpfen mit Moos oder Steinen u. dergl. Dieser Stand bleibt den ganzen Sommer. Platzwechsel ist für die Kakteen nicht angezeigt, vielmehr sehr schädlich. In den ersten 3—4 Wochen tut man gut daran, die ins Freie gebrachten Kakteen mit Gaze über die Zeit der Sonnenbestrahlung zu überdecken, wobei aber der Stoff die Pflanzen nicht berühren darf. Die plötzliche, unvermittelte Einwirkung der vollen Sonne könnte den vom Winter her nicht mehr daran gewöhnten Pflanzen durch Verbrennen

Digitized by Google

schaden. Später sind sie der vollen Sonnenbestrahlung vollkommen gewachsen und äußerst dankbar dafür. Begossen werden sie im Sommer reichlich und zwar mit abgestandenem, nie mit frischem, eiskaltem Wasser. Aber nur die Töpfe begießt man so, die wirklich trocken geworden sind. Stets feucht und überfeucht, nie trocken geworden, ist vom Uebel. Am besten gießt man abends und dann tüchtig. Ueberspritzung mit feiner Spritze ebenfalls abends; aber stets nur leicht. Sommerregen nur vorteilhaft für Kakteen. Gegen zu heftigen Regen sollte man eine Schutzvorrichtung haben, darüber gespanntes Tuch (Markise) oder etwas derart.

Die „Königin der Nacht" mit ihrer märchenhaften Blume, dieser Stolz in so manchem Bauernhaus, bei deren Aufgehen das ganze Dorf zusammengerufen zu werden pflegt, ist eigentlich ausgesprochene Zimmerpflanze; jedenfalls bleibt sie bei kalter Witterung besser im Zimmer. Sonst kann man sie an sonniger Wand ins Freie bringen. Aber gerade diese „Königin der Nacht" (bekanntlich so geheißen, weil sie ihre kurze nur einige Stunden währende Pracht erst nach Sonnenuntergang entfaltet) ist gegen zu häufige Ortsveränderung sehr empfindlich, was wohl zu merken ist. Gerade mit solchem öfteren Platzwechsel hängt es zusammen, wenn die angesetzten Knospen vor der Zeit abfallen. Der vielleicht verbreitetste und am leichtesten zu pflegende Blattkaktus (Epiphyllum) kann sommers ohne weiteres auf dem Blumenfenster oder dem Balkon oder im Freien an sonniger, geschützter Stelle aufgestellt werden. Opuntien wollen recht heiße Wand oder Mauer und recht viel (abgestandenes) Wasser.

Gegen Läuse: tüchtiges Abspritzen mit Tabaksbrühe und zwar wiederholt. Gegen Wurzellläuse starkes Abspritzen mit Wasser an der Wasserleitung, zu welchem Zweck man eben die Pflanze aus dem Topf nehmen und umtopfen muß. Sorgfältige Reinigung der Töpfe, innen und außen selbstverständlich. Auch der Schlangenkaktus (Cereus flagelliformis, eigentlich = Peitschenkaktus) ist häufig in Dorf und Stadt zu sehen, meist auch auf dem Stockbrett, was er ganz gut verträgt. Besonders hübsch aber macht sich diese merkwürdige Kaktusform — und das scheint weniger bekannt zu sein — als Ampelpflanze im Zimmer oder auf dem Balkon. Als solche ist sie gleichfalls mit Moos um den Topf gegen Verdorren der Wurzeln zu schützen.

Gerade bei Bauersleuten findet man manchmal förmliche Kaktusraritäten. Das ist immer ein Beweis, daß man es auch bei einfacher Pflege zu Erfolgen bringen kann. Und ist nicht zur Zeit der wehrhafte Kaktus ein rechtes Sinnbild für die Deutschen des Kriegsjahrs 1915: wehrhaft und stachelig nach allen Seiten? wunderbar blühend in Einheit und Kraft?

Das Gießen im Gemüsegarten.

Wann gießt man im Gemüseland? Abends, wenn's einmal Juni und Juli heißt. Nur an trüben, bewölkten Tagen auch sonst den Tag über. Abends, d. h. wenn die Sonne untergehen will.

Mit was gießen wir das Gemüse? Mit Wasser, aber nicht mit eiskaltem Brunnenwasser, sondern mit abgestandenem Wasser, das einige Stunden in der Sonne stand; oder mit Teich- oder Flußwasser. Nimmt man Gülle dazu, so dürfen die Gemüseblätter nicht damit bespritzt werden. Sonst gibt's Flecken und Verderben. Unverdünnte und frische Gülle soll man überhaupt nie nehmen, denn das wäre nicht bloß unappetitlich, sondern bei ausgewachsenen fertigen Gemüsen auch völlig unnütz und verschwendet. Das beste Gießwasser liefert natürlich nicht der Regen der Gießkanne, sondern der des Himmels. Aber der starke Schlagregen verkrustet auch die Oberfläche des Bodens, so daß keine Luft, keine Feuchtigkeit, keine Wärme mehr einzudringen vermögen. Darum nach jedem starken Begießen seitens des Himmels muß man die Gemüsebeete oberflächlich aufhäckeln und lockern.

Belegt man indes den Boden um die Pflanzen ständig mit Torfmull, oder mit verottetem

Digitized by Google

Stallmist, oder mit altem Kompost, dem Holzasche nicht fehlen sollte, so kann dieser Krustenbildung vorgebeugt werden. Auch bleibt der Boden viel länger feucht, so daß seltener gegossen werden muß. Und die Gemüse danken so was in spürbarer Weise.

Die leidige Verkrustung des Bodens wird übrigens auch dadurch verursacht, daß man häufig mit der Gießkanne so hoch wie möglich gießt. Das ist nichts andres als künstlicher Schlagregen. Und die Wirkung ist dieselbe: Verkrustung! Nicht nur so von oben herab, sondern möglichst tief am Boden, das ist die richtige Handhabung der Gießkanne auch im Gemüsegarten.

III. Vereins-Angelegenheiten.

Carl Mezger, Eisenbahn-Oberingenieur und Gemeinderat a. D. in Stuttgart †.

Die Reihe der Männer, welche die Gründung unseres Vereins vollzogen haben, wird immer kleiner. Am 11. v. Mts. ist auch Carl Mezger (der Bruder unseres langjährigen Ausschuß- und jetzigen Ehrenmitglieds Hermann Mezger, Fabrikant in Berg), im Alter von 72 Jahren, durch den Tod uns entrissen worden. Mit großer Freude und Genugtuung hat er das Gedeihen des Bäumchens, das unter seiner Mitwirkung am 15. August 1880 in Stuttgart gepflanzt worden war und das jetzt als prächtiger Baum gute Früchte für das ganze Land trägt, verfolgt. Den großen Wert, den ein rationell betriebener Obstbau für ein Land hat, erkannte Mezger in seinen jungen Jahren, wo er in Oesterreich, der Schweiz und in Italien tätig war. In dem schönen Obstgarten, den er sich im „Sonnenberg" angelegt und mit Liebe pflegte, suchte und fand der mit reichen Fachkenntnissen ausgestattete Mann die wohlverdiente Altersruhe nach langer, ersprießlicher, auch in den Dienst der Allgemeinheit gestellter Arbeit. Der Württemb. Obstbauverein wird dem prächtigen Menschen und treuen Freund ein dauerndes Andenken bewahren. F.

Prämiierungen.

Auf unser Ausschreiben im Märzheft konnten an Auszeichnungen vergeben werden:

in Wettbewerb A 1 für Vereine und Gemeinden keine Anmeldung,

in Wettbewerb A 2 für Private:
Hermann Speh, Staatsstraßenmeister, Ehingen a. D, die große silberne Medaille samt Diplom,
Albert Zügel, Gastwirt „Zum Engel", Murrhardt, die kleine bronzene Medaille samt Diplom,

in Wettbewerb B, für Spalieranlagen, keine Anmeldung,

in Wettbewerb C, Kohlhammerpreis für Lehrer und Baumwärter:
Adolf Etzel, Baumwart und Vorstand des Obstbau- und Vogelschutzvereins, Rohracker,
Rupert Merz, Baumwart, Hatzenturm, je Mk. 15.— und 1 Diplom.

Der Ausschuß.

Anschließend an das vorstehende Prämiierungsergebnis sei noch über die diesjährige besonders interessante Prämiierungsfahrt und die dabei gemachten Beobachtungen kurz berichtet.

Einer Anregung von Schultheiß Berger bei der diesjährigen Generalversammlung entsprechend, waren diesmal zu den Besichtigungen die Herren Vertrauensmänner der betreffenden Gaue eingeladen. Daß dieser Gedanke ein guter war, zeigte die Teilnahme sämtlicher eingeladener Herren, sowie der rege Austausch der Meinungen und Erfahrungen zwischen Vorstand Fischer und dem Vereinssekretär, den mit Prüfung der angemeldeten Anlagen Beauftragten einerseits, den Vertrauensmännern und den Bewerbern andererseits. Wir halten diese Einrichtung für einen sehr wichtigen Schritt auf dem Wege zu der so oft gewünschten besseren Fühlungnahme mit den

Digitized by Google

Vertrauensleuten. Von Gau 2 war Gutsbesitzer Metzger-Ungeheuerhof, von Gau 4 Hofgärtner Stärk-Schwaigern, von Gau 10 Baumschulbesitzer Rall-Eningen, von Gau 15 Stadtschultheiß Locher, von Gau 14 Schultheiß Berger, von Gau 1 Schultheiß Funk-Rohracker bei der Besichtigung der in ihrem Bezirk gelegenen Anlagen anwesend. Viele Anregungen über künftige Maßnahmen und Arbeiten des Obstbauvereins sind auf diesen Prämiierungsfahrten zu Tag getreten; es fand ein reger Meinungsaustausch über zu erwartende Erntemengen und Absatzmöglichkeiten, über Schädlingsbekämpfung und andere laufende Fragen statt. Neue Mitglieder sind dem Württemb. Obstbauverein dadurch ebenfalls gewonnen worden. Da uns die Besichtigung einiger Anlagen ins Bodenseegebiet führte, so lag der Entschluß zu einer Rundfahrt durch dieses Hauptobstgebiet nahe und er kam auch zur Ausführung, nachdem Oberamtsbaumwart Brugger die Kommission zu einem Besuch seiner eigenen und der Teuringer Obstanlagen besonders eingeladen hatte. In Gesellschaft der Herren Brugger und Berger fuhren wir am Sonntag den 30. Mai frühmorgens von Ravensburg ab auf der so herrliche Aussichten bietenden Landstraße gegen Wangen. Kurz vor diesem Ort biegt der Weg seitwärts ab nach Schomburg, dem idyllisch gelegenen Heim Bruggers, ein stattliches Bauernhaus mit Wirtschaftsbetrieb und Käserei. Freund Brugger hat uns nicht nur inmitten seiner Familie einen herzlichen und gastfreien Willkomm geboten, er hat uns auch gezeigt, wie der denkende Obstbautreibende, der pflichttreue Obstbaubeamte auf seiner Scholle zu seiner eigenen Belehrung arbeiten kann. Vor 15 Jahren machte Brugger, angeregt durch eine Abhandlung des bekannten und wohl erfolgreichsten deutschen Neuheitenzüchters Ulhhorn, schon Versuche mit Obstsortenkreuzungen. Eine solche scheint ihm nun besonders gelungen zu sein. Goldparmäne × Goldrenette von Blenheim = Goldrenette von Schomburg. Früchte dieser Züchtung, die er verschiedentlich an unser Büro einsandte und die mit hervorragendem Geschmack schöne Färbung und lange Haltbarkeit vereinigten, hatten uns eigentlich besonders zu der Fahrt nach Schomburg veranlaßt; wir wollten nun auch den Baum dieser zweifellos sehr wertvollen Neuheit sehen. Und wir waren nicht enttäuscht. Eine Anzahl Bäume verschiedenen Alters zeigten kerngesunde Belaubung, kräftiges aufrechtstrebendes Wachstum und guten Fruchtansatz. Die Goldrenette von Schomburg ist auf Veranlassung unseres Vereinsvorstands in unseren Vereinsgärten, wie auch in verschiedenen Privatgärten im Lande zu Versuchszwecken aufgepfropft worden. Es wäre erfreulich, wenn die Sorte auch anderwärts das hielte, was sie bisher verspricht, zugleich auch eine Belohnung für das eifrige und erfolgreiche Streben Bruggers. Alle sonstigen neueren oder beachtenswerten Sorten waren als Buschbäume in nächster Nähe des Hauses angepflanzt, so daß sie fortwährender Beobachtung leicht zugänglich sind. Außerdem fanden wir in Baumgärten uns besonders interessierende Sorten: Winterrambour, Boskoop, Lanes Prinz Albert, Ontario und andere auf vorzüglich gepflegte ältere Hochstämme aufgepfropft.

War der Rundgang in den Bruggerschen Anlagen schon höchst lehrreich, so gestaltete sich die nun folgende Rundfahrt über Tettnang—Teuringen nach Ravensburg zu einem wahren Genuß. Der Weg führte über eine ganze Anzahl Ortschaften, die alle ausgedehnten Obstbau haben. Ab und zu findet man leider auch schlecht gepflegte und zu engstehende Pflanzungen, aber im allgemeinen einen vorbildlichen Obstbau. Das Herz geht einem auf, wenn man auch Anlagen trifft, die in Weiten von 14 und 16 m angelegt sind. Das sind die Anlagen, die dem Bodenseeobst den Ruf verschafft haben, die fast alljährlich Massenerträge geben. Wenige Sorten für jedes Dorf, Vermehrung von den besten Standbäumen, zweckmäßige Unterkultur und meist gute Baumpflege — da kann es nicht ausbleiben, daß der Bauer den hohen Wert des Obstbaus richtig einschätzen lernt und auf seine Bäume etwas verwendet. Der Lohn bleibt auch in diesem Jahr nicht aus. Wer seine Bäume im Vorjahr gut gedüngt hatte — und es waren deren nicht wenige — der hat auch, trotz vorjähriger überreicher Ernte, wieder schöne Erträge zu erwarten. Wie ganz anders kann der Bodensee-Obstbauer heuer auf seine Bäume schauen, als eine Menge Züchter im Rems- und Neckartal! Der Aprilfrost 1913 hat eben dieses Gebiet nur wenig betroffen und in der Pflege ist wenig versäumt worden. Die Ausschußmitglieder des Tettnanger Bezirks-Obstbauvereins machten uns das besondere Vergnügen, uns über das Mittagessen Gesellschaft zu leisten; es wurden auch hier die Bande, die uns alle verknüpfen, wieder fester geschlossen.

Mit besonders regem Interesse sahen wir Teuringen entgegen. Der Teuringer Winterrambour hat sich eine Verbreitung erobert, die der des verflossenen Luikenapfels gleichkommt. Hier in Teuringen soll der Stammbaum der Sorte stehen; aber selbst Freund Schütterle, der mit einigen Gemeinderäten des Orts uns durch die Obstgärten führte, gibt, wenn auch noch mit schwerem Herzen zu, daß die Sorte doch möglicherweise mit dem Rheinischen Winter-Rambour identisch sein könnte. Wer beide Sorten in größeren Mengen gesehen hat, für den ist die Frage

Digitized by Google

der Identität längst gelöst. Es ist aber für die Teuringer vielleicht ein größerer Ruhm, daß sie den Wert dieser Sorte frühzeitig erkannt und sie in großen Massen vermehrt haben, als wenn sie die Sorte zufällig in ihrer Flur als Sämling entdeckt hätten. Riesenbäume in großer Anzahl sind hier zu sehen, alle im schönsten Wachstum, kerngesund in schwarzgrüner Belaubung, trotz vorjähriger reicher Fruchtbarkeit wieder meist vollbehangen. Mehrere tausend Zentner einer solchen Sorte, das ist eine Ernte, die uns die Einträglichkeit des zielbewußten Obstbaus aufs deutlichste beweist.

Man müßte Wochen zur Verfügung haben, um alles Sehenswerte und Lehrreiche in diesem gesegneten Fleck Schwabens in Ruhe genießen zu können. Die Erläuterungen unserer Begleiter haben uns aber auch über das aufgeklärt, was wir nicht sehen konnten. Sie haben uns berichtet, wie im Herbst durch die neueingerichteten Obstbörsen für guten Absatz der reichen Ernten gesorgt wird; sie haben uns mit Freuden bestätigt, wie die Behörden, Oberamtmann wie Schultheiß, ihr bestes tun, um der Ausbreitung des Obstbaus und dem vorteilhaften Absatz die Wege zu ebnen.

Mit dem Dank an unsere freundlichen Führer und die Herren Vertrauensmänner verbinden wir den Wunsch und die Hoffnung, daß auch alle anderen größeren Obstbaugebiete unserer schönen Heimat den Oberämtern Ravensburg und Tettnang ꝛc. ꝛc. nacheifern möchten. G. Schaal.

IV. Monats-Kalender.

Juli.

Daß unsere deutschen Dichter fast ausnahmslos „Gartenmenschen" waren, Freunde des Obstgartens, des Blumengärtleins, des Gemüsebeets, das ist ja eine bekannte Tatsache und in diesen Blättern auch schon des öfteren erwähnt worden. Was die Dichter schwäbischen Stamms betrifft, so vergleiche man darüber „Württ. Obstbuch" (2. Aufl.), Einleitung S. VII. In diesem Kriegsjahr waren es hundert Jahre, daß der friedlichsten Dichter einer, Mathias Claudius, der „Wandsbecker Bote", in Hamburg gestorben ist. Wer kennt nicht sein gemütvolles Abendlied: „Der Mond ist aufgegangen, die goldnen Sternlein prangen am Himmel hell und klar". Oder sein Rheinweinlied („Bekränzt mit Laub"). Oder sein „Kriegslied" von 1779, das anfängt:

„s'ist Krieg! s'ist Krieg! O Gottes Engel, wehre
Und rede du darein!
s'ist leider Krieg! Und ich begehre
Nicht schuld daran zu sein!"

Als begeisterter Gärtner weiß Claudius auch so manches zum Preis des deutschen Gärtners zu sagen. Als Vaterlandsfreund nimmt er Bild und Gleichnis aus seinem Obstgarten, wenn er kurz vor seinem Tod von seinem lieben Deutschland sagt: „Das ganze liebe deutsche Vaterland ist ein großer Gravensteiner Apfel. Hart wie Eisen, aber drinnen voll Saft und Kraft. Und dies herauszuholen, da bedarf's schon des Cheruskers Partisan — alle fremden Schwerter können ihn nicht zerschneiden noch zerstückeln!" So sprach der „Bote von Wandsbeck" vor hundert Jahren. Es soll uns eine aus dem deutschen Garten klingende Weissagung sein für das Jahr 1915! —

So arbeiten wir in Gut und Garten zu dieser Sommerszeit, wie wenn's tiefer Friede wäre. Und doch merkt man die Kriegszeit auch auf diesem Friedensfeld. Verwendet, verwertet, erhaltet, „konservieret", was Baum und Busch, Land und Beet tragen, in diesem Jahr mit verdoppelter Sorgfalt! Laßt nichts umkommen! Bedenket, wir sind auf das angewiesen, was die deutsche Scholle trägt! Und es reicht, was Deutschlands Obstgärten erzeugen, sobald haushälterisch und vernünftig damit verfahren wird.

Nicht: „Pflanzet Obstbäume!" heißt der Kriegsruf jetzt im Sommergarten, sondern die Obstverwertung bildet von jetzt an bis zum Spätherbst die Losung. Leider werden sich nicht alle Hoffnungen, die der Frühling geweckt hatte, erfüllen. Nur zu häufig machte sich Käfer- und Raupenfraß unangenehm bemerkbar; die rechtzeitigen gemeinschaftlichen Abwehrmaßregeln (für den

Digitized by Google

einzelnen zu umständlich) sind leider wieder versäumt worden. Ueber Kräuselkrankheit, gegen die wir noch kein wirksames Bekämpfungsmittel kennen, wird allerorts geklagt; die Pfirsichbäume haben meist ein kümmerliches Aussehen. Was die im Remstal, im Lenninger, im Neuffener Tal so wichtigen Kirschen betrifft, so scheint der Jahrgang leider die großen Erwartungen, die der für das Auge so herrliche Verlauf der Kirschenblüte weckte, nicht zu erfüllen. Sehr viele Früchte sind abgefallen und sehr viele von den noch an den Bäumen hängenden sind angestochen und werden schwarz. Die Leute sagen, es sei in der Blüte zu heiß gewesen, es habe am Insektenflug gefehlt und in den Regentagen der letzten Woche habe das Ungeziefer stark zugenommen. Immerhin ist noch eine stattliche Ernte und bei den voraussichtlich hohen Preisen eine befriedigende Einnahme zu erwarten.

Im Zusammenhang mit diesen herabgestimmten Hoffnungen fügen wir den schätzenswerten Nachtrag an, den unser verehrter Herr Albert Herz seinen Mitteilungen im Juniheft S. 93 unter dem Datum 5. Juni folgen läßt: „Meinen Bericht über den Fruchtansatz muß ich zu meinem großen Bedauern ziemlich verändern, da besonders bei Birnen der größte Teil der angesetzten Früchte abgefallen ist. Aepfel und Steinobst haben weniger gelitten. Worauf dieser Uebelstand zurückzuführen ist, wird schwer genau festzustellen sein. — Bei der Masse vorhandener Blüten wird wohl die Befruchtung durch Insekten mangelhaft gewesen sein. Vielleicht haben auch Fröste vor zwei Jahren die betreffenden Bäume in ihrem Saftstrom geschädigt; weiter haben wohl Sorten, die voriges Jahr großen Ertrag brachten, jetzt etwas ausgesetzt. — Dieses bedeutende Abfallen der Früchte soll sich glücklicherweise auf die hiesige Gegend beschränken, da man von draußen wenig oder nichts davon hört. Ungeziefer macht sich immer noch sehr bemerklich." — Mit diesen Ausführungen wäre der beachtenswerte Aufsatz unseres Vereinssekretärs Herrn Schaal, der in diesem Heft veröffentlicht wird, zu vergleichen.

Im übrigen tue man doppelt seine Pflicht — es ist notwendig. Schonung der Frühobstbäume bei der Ernte! Wie viel Laub und Fruchtholz muß man oft unter den Bäumen liegen sehen — ein böses Vorzeichen für die Ernte des nächstfolgenden Jahrs! Ohne Blatt kein Fruchtansatz, ohne Fruchtansatz kein Obst. Flüssige Düngung der voll behängten Bäume — dieses Jahr angezeigter als je. Bessere Früchte, mehr Früchte ist die Wirkung für dieses Jahr; mehr Fruchtansatz fürs kommende Jahr. Zweites Entspitzen beim Kernobst. Diese Sommerbehandlung vereinfacht wesentlich die Winterbehandlung.

Am vorjährigen Teil des Gerüstastes entstehen außer dem an der Spitze austreibenden Leitzweig mehr oder weniger starke Nebentriebe. Der dem Leitzweig zunächst stehende wird Afterleitzweig genannt, er wächst gewöhnlich, weil das Auge meist nach oben einwärts gerichtet ist, am stärksten. Zu starkes Fruchtholz können wir nicht brauchen, weil an demselben ein Fruchtansatz nur schwer zu erzielen ist. Wir entfernen diesen Afterleitzweig, eventuell auch noch einen der nächsten starken Triebe, später bis auf Astring; deshalb beugen wir schon im Sommer einer unnötigen Saftverschwendung vor und entspitzen ihn kurz auf wenige Blätter, sobald er die Länge von 15 cm erreicht hat (Abb. 1 B). Die weiter folgenden Seitentriebe läßt man die Länge von etwa 20 cm erreichen und kneipt sie über dem fünften bis sechsten vollkommen entwickelten Blatt ab (Abb. 1 C), wobei die am Ausgangspunkt des Triebs stehenden unvollkommenen Blätter nicht mitgezählt werden. Bei zu dichtem Stand entfernen wir einige Triebe ganz, bei Wandspalieren desgleichen die nach der Wand zu stehenden. Der Obstzüchter merke sich eins: zu langes Entspitzen und später zu langer Fruchtholzschnitt schadet niemals, weil man dann später immer wieder auf seitliche näherstehende Verzweigungen verjüngen kann; zu kurzes Entspitzen vertragen die wenigsten Sorten, auch wird dadurch der Fruchtbarkeitseintritt unnötig verzögert. Selbstverständlich sind hier das Klima, die Bodenverhältnisse und das Wachstum der einzelnen Sorten ausschlaggebend.

Digitized by Google

Abb. 1.

Abb. 2.

Je nach dem Austrieb der entspitzten Zweige — bei strengem Formschnitt immer — wird ein zweites Abkneipen nötig. Ist ein Austrieb vorhanden, so wird er über dem dritten Blatt abgekneipt; sind zwei oder mehr da, so entfernt man alle bis auf den am tiefsten stehenden oder schneidet sie bis auf 1 cm über ihrem Entstehungspunkt zurück und kneipt diesen über dem dritten Blatt ab (Abb. 2). —

Bei der Obstverwertung wird wohl vielfach nach einem Ersatz gesucht werden für Gummiringe zu Einmachgläsern, da man in diesem Jahr an manchen Orten keine Gummiringe bekommen kann. Ueber Ersatz durch Gelatine lasen wir im „Pr. R.": Ein Stück weißer Gelatine in der Größe des Glases legt man kurz in kaltes Wasser, so daß es weich (doch nicht zu weich) wird. Die überstehende Gelatine löst man ab, bringt den Deckel darauf und kocht das Glas mit Inhalt. Nach dem Erkalten bildet die Gelatine einen festen Verschluß. Bei größeren Gläsern müßte man die Gelatineblättchen, die zu schmal für den Glasrand sind, in runde Streifen schneiden, etwas breiter als der Glasrand ist, und aneinanderlegen.

Im Gemüsegarten: jedes leere Beet wieder besetzen. Bohnen in die Frühkohlrabenbeete; Wirsing oder Endivie oder Kopfsalat in die leeren Erbsenbeete; Spinat, Mangold, Ackersalat in die leeren Frühkartoffelbeete. Gülle für die Spargel. Tomaten aufbinden und Nebentriebe kürzen. Fleißig gießen. Das „Merkblatt" schreibt für Juli: die frei gewordenen Beete werden frisch gerichtet und mit Kompost gedüngt, mit Buschbohnen, Kohlrabi, Karotten, Ackersalat bestellt. Alle bepflanzten Beete werden vom Unkraut freigehalten, fleißig behackt und begossen; mit flüssigem oder künstlichem Dünger nachgeholfen. Von künstlichem Dünger ist auf einen Quadratmeter 30 bis 50 Gramm schwefelsaures Ammoniak, 20 Gramm 40prozentiges Kalisalz, 30 Gramm Superphosphat, oder 60 Gramm Guano, Marke „Füllhorn", 40 Gramm 40prozentiges Kalisalz anzuwenden; entweder um die Pflanzen zu streuen oder in Wasser aufgelöst, 10—20 Gramm der Mischung auf 10 Liter Wasser, die Pflanzen mit der Lösung begießen. Stoppelrüben sind anzusäen.

Im Ziergarten: Vergißmeinnicht, Stiefmütterchen, Silenen, Bellis aussäen. Nelkensenker. Stecklinge von Pelargonien, Rosen, Epheu, Rittersporn, Karthäuser Nelken ꝛc. Rasenbewässerung. Buchsbaumeinfassung und lebende Hecken jetzt schneiden. Fenster- und Balkonpflanzen vor greller Sonne schützen.

Digitized by Google

V. Schädlings-Kalender.

Juli.

Fallobst regelmäßig auflesen und verfüttern (nicht etwa auf den Komposthaufen!); das ist eine ganz wirksame Art der Schädlingsbekämpfung.

Jetzt zu Anfang des Monats nochmalige Fusikladiumbespritzung.

Garnnetze über volltragende Kirschbäume. Den Boden unter den Kirschenbäumen nach der Kirschenernte gleich tief umgraben, sobald es viele wurmige Kirschen gab. Durch das Umschaffen des Bodens kommen die Kirschenmaden tief in die Erde und ersticken.

Gegen Apfelwickler: Madenfallen umlegen, falls noch nicht geschehen. Ende des Monats nachsehen und wenn besetzt, verbrennen und neue Fallen anlegen.

In einer an die Regierungspräsidenten gerichteten Verfügung weist der preußische Landwirtschaftsminister darauf hin, daß im Interesse der Volksernährung in diesem Jahre besonderer Wert darauf zu legen ist, daß die nützlichen Tiere und Pflanzen geschützt und die Schädlinge bekämpft werden. Bei den Vögeln ist für beide Maßnahmen die Zeit des Brutgeschäfts die wichtigste. Neben der Zerstörung der Bruten wird den schädlichen Vögeln am meisten durch die Vernichtung der Weibchen Abbruch getan, da dann die an sich bereits in der Mehrzahl befindlichen Männchen die übrigbleibenden Weibchen so beunruhigen, daß diese vielfach nicht zum Brüten kommen. Das gilt in erster Reihe von den Sperlingen, die nicht nur durch Verzehren erheblicher Getreidemengen, sondern auch durch das Verdrängen nützlicher Höhlenbrüter die Landwirtschaft schädigen. Schädliche Tiere, wenn sie selten sind, sollen als Naturdenkmäler geschont werden. Der durch sie angerichtete Schaden kann ihrer geringen Zahl wegen wirtschaftlich nicht ins Gewicht fallen. Die Vertilgung allen Raubzeuges ist selbst der Pflege des jagdbaren Wildes nicht dienlich, da ersteres die natürliche Aufgabe hat, kranke und schwache, zur Zucht nicht geeignete Stücke zu beseitigen. — Was den Pflanzenschutz anbetrifft, so ist besonders zu verhüten, daß ein etwaiges Auftreten des Kartoffelkäfers unbemerkt bleibt. Achtung geben auf den amerikanischen Stachelbeermeltau!

Auch die Amsel hat ihr „Kriegsjahr". Sie ist ein bezeichnendes Beispiel für die Angewöhnung an den Menschen und seine Niederlassungen. Früher ein scheuer Waldvogel und ausgesprochener Landbewohner hat sie sich immer mehr an das Stadtleben gewöhnt und man kann ihre Nester mitten in der Stadt, neben dem stärksten Geschäftsbetrieb finden; sonst auf den obersten Wipfeln der Bäume sitzend, schmettert sie jetzt morgens und abends ihre Lieder von den Spitzen der Kamine oder der Telegraphenstangen herab. Wer würde ihrer ausdrucksvollen Stimme nicht gerne lauschen, die jetzt in der Stadt den Tag ankündigt? Aber der fleißige Sänger hat auch böse Untugenden. Er haust in den Gärten schlimmer als Schnecken und Erdflöhe. Auf Prestlinge, Kirschen, jungen Salat, kurz auf alles was „gut" ist, hat er es besonders abgesehen und das, was er frißt, ist nur der kleinere Teil des Schadens; noch mehr geht durch Anpicken verloren. Es gehen da Werte zugrund, die man im Kriegsjahr nötig braucht. Die Ausnahmezeit rechtfertigt auch Ausnahmegesetze. Bisher steht die Amsel bekanntlich unter dem Schutz des Gesetzes. In diesem Jahr dürfte es nun gerechtfertigt sein, die zwar sangesbegabte, aber sehr gefräßige Amsel außerhalb dieses Schutzes zu stellen und ihren Abschuß frei zu geben.

Digitized by Google

VI. Brief- und Fragekasten.

Frage. Wie macht man Rhabarberwein? Wir haben dies Jahr leider kein Obst zu erwarten, haben aber viel Rhabarber. Schwieberdingen. G. E.

Antwort. Rhabarberkompott ist uns lieber als Rhabarberwein. Aber da man da und dort an Lückenbüßer für Obstmost denken muß, so sei Ihnen hier folgendes Rezept zu Wein oder „Most" aus Rhabarber mitgeteilt. 50 Pfd. Rhabarberstiele werden auf der Obstmühle gemahlen. Der Maische werden während und nach dem Mahlen zusammen 12½ Lit. Wasser zugegossen. Dies läßt man nun je nach warmem oder kühlem Wetter (bei warmem kürzer) 1—3 Tage stehen und preßt dann ab. Den ausgepreßten Saft läßt man einige Stunden stehen, damit sich die schleimigen Bestandteile auf dem Boden absetzen können. Hierauf wird der klare Saft vorsichtig mit einem Gummischlauch auf ein Fäßchen abgezogen. 8½ Pfd. Hutzucker werden mit 4 Lit. Wasser gekocht und die abgekühlte Lösung dem Saft beigegeben. Abgelassen wird der Wein im Oktober und Februar. Wenn nötig, muß beim zweiten Abziehen mit Hausenblase geschönt werden. — Ein ähnliches Rezept lautet: Mitte Juni als erste und Mitte oder Ende August als zweite Ernte werden die Blätter der Rhabarberstauden geschnitten. Die Blattstengel und stärkeren Rippen werden herausgenommen; nachdem sie sauber gewaschen, lasse ich sie durch eine Quetschmühle (mit Holzwalzen) gehen, erst weit und zum zweitenmale ganz eng gestellt. Man gießt nunmehr, je nach Menge, was gekeltert wird, etwas Wasser zu; dasselbe ist jedoch genau zu messen und bei der Zusammenstellung der Bestandteile des Weines abzuziehen, denn es wird weniger zugegossen. Bevor gekeltert wird, läßt man das Ganze, je nach der Höhe der Temperatur, wie beim ersten Rezept angegeben, bei hoher einen Tag, bei niedriger drei Tage im Kübel zugedeckt an einem kühlen Orte stehen. Ehe ich den gekelterten Saft ins Faß tue, lasse ich ihn noch einige Stunden im Gärkübel stehen und ziehe ihn dann vorsichtig mit einem Gummischlauche als Heber ab, weil sich inzwischen auf dem Boden des Behälters ein schlammiger Niedersatz abgesondert hat, welchen ich durchaus nicht ins Faß mitbekomme. Die Zusammenstellung des Weins von 10—12% Alkoholgehalt auf 100 Lit. Faßinhalt ist:

34	Liter	Saft,
17	„	Zuckerlösung (aus 35 Kilo Brotraffinade),
49	„	Wasser,
100	Liter	

Im übrigen ist die weitere Behandlung des Weines ganz die gleiche, wie bei den anderen Fruchtweinen. Doch klärt sich der Rhabarberwein sehr schwer und wird vor dem dritten Jahre nicht flaschenreif, kann aber natürlich vom Fäßchen weg verbraucht werden. Es eignet sich nicht jeder Rhabarber zur Weinbereitung, was auch in Betracht kommt. Die Blattstiele haben beispielsweise schon 87%, d. h. von 100 Kilo Stiele 87 Lit. Saft, gegeben.

VII. Kleine Mitteilungen.

Bahnversand von frischem Obst und Gemüse. Bestimmtes frisches Gemüse, und zwar Salat, Spinat, Spargel, grüne Erbsen (Schoten), grüne Bohnen, Gurken, sowie frische Beeren aller Art, frisches Stein- und Kernobst (mit Ausschluß von Südfrüchten) und frische Weintrauben werden auf allen deutschen Bahnen eilgutmäßig zum gewöhnlichen Frachtsatze befördert, wenn die Aufgabe auf Eilgutfrachtbrief unter genauer Bezeichnung der Art des Gemüses bezw. Obstes erfolgt. Der gewöhnliche Stückgutsatz beträgt nur die Hälfte des Eilgutsatzes. — Die „Neue bad. Landeszeitg." teilt mit: aus Anlaß des beginnenden Obstversandes hat die Generaldirektion der Badischen Staatsbahnen dem Bahnpersonal die größte Sorgfalt und Vorsicht bei der Behandlung, Verladung, Beförderung, Ausladung und Lagerung der Obstsendungen zur Auflage gemacht. Besondere Aufmerksamkeit soll auf die feineren und empfindlicheren Obstsorten verwandt werden, wie Erdbeeren, Kirschen usw. Das gleiche gilt sinngemäß auch für den Gemüseversand. Weiter wurde bestimmt, daß Körbe und Kisten, die saftreiche Früchte enthalten, nicht auf andere Frachtgegenstände gestellt werden dürfen. Auf schnelle Beförderung der Obstwagen soll mit allen Mitteln hingewirkt werden. Unsaubere oder frisch desinfizierte Wagen dürfen

Digitized by Google

zur Obstversendung nicht verwandt werden. Der Annahmeschluß für die bei den Güterabfertigungsstellen aufgelieferten Obstsendungen jeder Art während der Obstversandzeit wurde für alle Güter- und Stationsämter auf 7 Uhr abends festgesetzt. F.

Gegen die Amseln. Die Stadtgemeinde Heilbronn hat sich auf Grund der neuen Ministerialverfügung über den Schutz der Vögel, vom 30. Juli 1914, die Erlaubnis erteilen lassen, Schwarzdrosseln (Amseln) in der Zeit vom 1. August bis 31. Oktober d. J. abschießen zu dürfen.

Zur Amselfrage und Amselplage wird dem „Schw. Merkur" geschrieben: Zu den Erörterungen, ob der Abschuß der Amseln wenigstens für einige Zeit freigegeben werden soll, möge noch folgendes aus den Erfahrungen eines sonst sehr tierfreundlichen Gartenbesitzers heraus beigefügt sein. Der Schaden, den die Amsel in ihrer jetzigen ungeheuren Verbreitung anrichtet, ist in der Tat sehr groß. Und zwar besteht er weniger in dem, was sie frißt, als in dem, was sie verdirbt. Bei den Birnen insbesondere versteht es die Amsel vortrefflich, die edlen Sorten herauszufinden; die harte Pastorenbirne z. B. läßt sie unbeachtet, aber auf die weichen Butterbirnen stürzt sie sich mit Wonne. Diese pickt sie dann, auf den Zweigen und Aesten sitzend, mit einigen Schnabelhieben von oben an, so daß neben dem Stiel eine Oeffnung entsteht; der nächste Regen bringt durch diese von oben her ins Innere der Frucht und die Folge ist, daß oft an einem Baum viele Dutzende der edlen Früchte vor der Vollreife durch Fäulnis zugrunde gehen. Aehnlich ist's mit den Prestlingen; in der Nähe von Hecken und Gebüschen, die den Amseln günstige Nistgelegenheit bieten, ist der Anbau dieser Frucht oft kaum mehr möglich. Nun stellt sich immer mehr heraus, daß die Obsternte im laufenden Kriegsjahr sehr bescheiden sein wird, und dabei heißt es, jede Frucht sparen und verwerten; also Kampf den Amseln! Es bleiben immer noch genug übrig, daß die Rasse nicht ausstirbt und wir uns am Amselgesang auch in Zukunft erfreuen können! — Von anderer Seite wird uns noch geschrieben: Zu dem, was der „Schwäb. Merkur" bisher in dankenswerter Weise zu der Amselplage beigebracht hat, ist zu bemerken, daß diese frechen Vögel nicht bloß dem Obst gefährlich sind, sondern z. B. auch die Bohnen anfressen und die Brut von nützlichen Vögeln vertilgen. Wenn zu lesen war, daß die Stadtgemeinde Göppingen die Erlaubnis erhalten habe, die Schwarzamseln vom 1. August bis 31. Oktober wegzuschießen, so ist das viel zu spät. Aus vielen Gegenden des Reichs kommt die Klage, daß die Bäume nach der überaus reichen Blüte keine oder wenig Frucht angesetzt haben, wodurch das Volk den alten Satz bestätigt findet, daß das der Fall sei, wenn die Blütezeit mit dem Vollmond zusammentrifft. Müssen wir heuer alles zusammenhalten, was zur Volksnahrung dient, so müssen die Schädlinge ferngehalten werden. Das gelingt bei den Amseln durch keine Vogelscheuche; darum wegschießen. Es ist keine Gefahr, daß sie ausgerottet werden. — Anm.: Den lebhaften Klagen unserer Mitglieder über das Ueberhandnehmen der Amseln und den großen Schaden, den sie, gerade an den edeln Obstsorten, anrichten, haben wir schon öfter in diesem Blatt Ausdruck gegeben. (Siehe auch „Schädlings-Kalender".) Wir möchten aber den schönen Gesang dieser Vögel künftig nicht ganz vermissen, und es darf deshalb in deren Bekämpfung nicht zu radikal vorgegangen werden. Durch das Ausnehmen und Vertilgen der Jungen könnte schon viel gebessert werden, aber auch das Schießen der Amsel sollte, für einige Zeit, allgemein gestattet werden und zwar sofort. F.

Singvögel und Blumen. Es wurde die einwandfreie Beobachtung gemacht, daß wo Tagetes, diese so hübsche und dankbare Sommerblume, im Garten steht, sobald nach der Blüte sich der Same angesetzt hat, Stieglitze sich einstellen, um dieses Samens willen. Schön sehen ja solche verblühte samentragende Tagetes nicht gerade aus. Dafür erfreut man sich umsomehr an den buntgefiederten und hochmusikalischen Gästen.

Zu dem **Haselnuß**-Aufsatz im „Obstbau", Juniheft S. 96, geben wir noch folgende Nachricht über Haselnüsse in Spanien. In Spanien findet sich der Haselnußstrauch in fast allen Gärten. Besonders verbreitet ist er in den Provinzen Gerona und Tarragona und auf der Sierra de Cordua. Die Klimaverhältnisse, der leichte und frische Boden und die leichte Ausfuhrmöglichkeit haben die Haselnußkultur dort gefördert, so daß sie ein Ausfuhrgebiet nach den nordeuropäischen Märkten geworden ist. Die bedeutendsten spanischen Arten sind: die lange rotfrüchtige und die rundliche weißfrüchtige. Als Lokalsorten sind am bekanntesten: die Mallorquina oder Negreta de la Selva, mit einer großen breiten Frucht, rötlichen harten Fruchtschale und großem Kern; die „Asturiana" mit Fruchttrauben von 3 oder 4 mittelgroßen oder kleinen Früchten. Der Anbau besteht in diesen Gegenden in regelmäßigen Anpflanzungen. In Tarragona wird er mit dem Gras-, hauptsächlich auch mit dem Getreidebau verbunden. In den anderen Provinzen

Digitized by Google

baut man die Haselnuß in Gemüsegärten und längs der Gräben an, oder sie bildet die Grenzen zwischen den Grundstücken oder Straßeneinfassungen. Der einzige Feind des Haselnußstrauchs ist Balaninus nucum, der sich von den Früchten nährt. Der Durchschnittsertrag erreicht in der Provinz Tarragona bis 25 kg im Wert von 8—10 Mk. für einen Strauch. Für ganz Spanien beläuft sich der Wert der durchschnittlichen Jahresrente auf 10,5 Millionen Mark. Der Wert der Ausfuhr von Haselnüssen betrug im Jahre 1909 5 865 803 Mk., 1910 4 414 375 Mk., 1911 6 035 655 Mk., 1912 8 400 914 Mk., 1913 3 922 135 Mk.

Keinen Tee mehr sollen wir bekommen aus Indien und China nach dem Willen des „meerbeherrschenden" England. Wir nehmen auch das gelassen hin, zumal wir ja eigenen Tee haben. Wer kennt im Schwabenland nicht den „Kernlestee"! Gesund und wohlschmeckend, dieser schwäbische Tee aus Hagebuttenkernen, wie nur je einer von England her. Erdbeerblätter, ebenso die Blätter von Brom- und Himbeeren, Kirschenstengel, Lindenblüten — alles Tee liefernd und noch in Erinnerung von unsern Urgroßmüttern her, die sich auf derlei verstanden haben. Weniger bekannt ist, daß auch Schlee- und Schwarzdorn, Weidenröschen, Weichsel, Holunder, Rosen, Eschen, Heidelbeeren, Weinrebe angenehmen Tee liefern. Bei all diesen Pflanzen soll man aber nicht nur die Blätter bei Luftzutritt trocknen, sondern es muß während des Trocknens eine Gärung (Fermentieren) der Blätter eingeschaltet werden. Dies geschieht gewöhnlich in der Weise, daß man die fast getrockneten Blätter mit nassen Tüchern nochmals überdeckt, wodurch ihre Erwärmung eintritt; nach einiger Zeit werden die Blätter getrocknet. Wir ermuntern unsere Hausfrauen zu Versuchen und bitten später um Nachricht, ob sie zufrieden waren. Wir würden die Ergebnisse dann hier veröffentlichen.

Flugblätter.

„Gruudblatt der empfehlenswertesten älteren und neueren Apfel- und Birnsorten Württembergs", herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum IV. Obstbautag in Heilbronn. Neueste (VII.) Auflage.

„Die Behandlung des Tafelobstes, Ernte, Sortierung, Verpackung, Versand und Aufbewahrung, mit einem Anhang über Post- nud Bahnvorschriften und die wichtigsten Handelsgebräuche", herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum VI. Obstbautag in Ehingen a. D.

Beide Broschüren können vom Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, zu nachfolgenden Preisen bezogen werden:

Von 2—100 Stück	per St. 10 Pfg.	600—1000 Stück	per St. 7 Pfg.
100—300 „	„ „ 9 „	über 1000 „	„ „ 6 „
300—600 „	„ „ 8 „	bei freier Zusendung.	

Bei Einzelverkauf ist das Porto (3 Pfg.) in Briefmarken der Bestellung beizufügen.

ANZEIGEN

Baumschützer
Obstschränke
Siebe
Drahtgeflechte
liefert für Obstbauvereine u. deren Mitglieder billigst
G. Blind, Reutlingen,
Drahtwarenfabrik. [37
Kanzleistr. 4. Gegr. 1868.
Tel. 399.

Kaufe
von Gemüsegärtnereien das ganze Jahr trockene
Gemüse-Abfälle
für meine Kleintierzucht.
Geflügelhof Enzweihingen.

Karl Schlenker,
Baumschulen
Stuttgart
Ludwigsburgerstraße Nr. 179
empfiehlt als Spezialität:
Aepfel- und Birnhochstämme, Aepfel- u. Birnhalbhochstämme, Aepfel- und Birnpyramiden, Aepfel- und Birnpalmetten, Wagrechte Kordons, doppelt u. einfach sowie Pfirsich, Aprikosen, Nektarinen, Mirabellen und Zwetschen früh u. spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [11
Preisverzeichnis gratis und franko

Digitized by Google

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

Baumwarte Württembergs!

Die ihr noch nicht im Kriegsdienste stehet und eurem Berufe nachgehen könnet, stellet euren Mann zum Kampfe gegen den „Aushungerungskrieg", den „eine Welt von Feinden" gegen uns Deutsche führt! Sorgt soviel in eurer Kraft liegt dafür, daß alles, was der Obstbau heuer bietet, auch gut verwertet wird und ja nichts zugrunde geht! Obst ist Nahrung! Geht in eurem Wirkungskreis jedem Obstzüchter, insbesondere den Frauen, deren Männer im Felde stehen, mit Rat und Tat gewissenhaft und pflichtgetreu an die Hand, damit alles Obst richtig geerntet und in guter Verfassung, sorgfältig behandelt und sortiert zum Verkaufe angeboten wird! Gebt Anregung, daß gemeinsame Obstangebote, geraume Zeit vor der Ernte schon, der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung in Stuttgart, Eßlingerstr. 15 zur Verkaufsvermittlung unterbreitet werden! Wachet beim Auftreten von Schädlingen aller Art und helfet im Kampfe gegen sie, sucht so an Obst zu retten soviel als möglich! Tut was ihr könnt zur Förderung gemeinsamen Obstversands, tragt mit Fleiß dazu bei, daß erworbene Kundschaft gut bedient wird! Achtet, daß unreelle Geschäftsgebahren im Obsthandel nicht aufkommen und bleibt mit der allgemeinen Marktlage auf dem Laufenden, indem ihr euch die Obstmarktberichte der Zentralvermittlungsstelle verschafft, die euch allwöchentlich kostenlos zur Verfügung stehen. Berichtet fortwährend der Zentralvermittlungsstelle über alles Wissenswerte aus eurem Wirkungskreis! Gebt insbesondere auch Anregung und tragt tatkräftig dazu bei, daß nur verkaufswürdiges, einwandfreies Obst zum Verkauf gelangt und daß massenhaft Dauerwaren aus Obst in den Haushaltungen hergestellt werden (Säfte, Gelee, Marmelade, Dunstfrüchte, Dörrobst ꝛc.) wozu weniger einwandfreies, schadhaftes Obst, sogar unreifes Fallobst, Beeren aller Art, die oft nur schlecht verwertet wurden, verwendet werden kann und auf solche Weise nichts zugrunde geht, sondern alles ausgenützt und seinem richtigen Zwecke zugeführt wird. Erfüllen wir alle auf solche Weise unsere Pflicht, so treten auch wir ein in die Reihen der tapferen Kämpfer fürs Vaterland.

Schomburg, im Juni 1915

Mit kollegialem Gruß
Der Vorstand des Vereins Württ. Baumwarte
Brugger.

Der Jahresbeitrag für 1915

ist schon längst fällig. Er wird aber diesmal, auf Grund unseres Abkommens, vom Württ. Obstbauverein einkassiert und beträgt 3 Mk. Mit diesem Betrag sind alle unsere Mitglieder, wie schon wiederholt bekannt gegeben, Aktivmitglieder der beiden Vereine, des Württ. Obstbauvereins und des Vereins Württ. Baumwarte, für letzteren wird ein weiterer Beitrag nicht mehr erhoben. Diejenigen unserer Mitglieder, die bisher nur dem Verein Württ. Baumwarte und nicht gleichzeitig auch dem Württ. Obstbauverein aktiv angehörten, erhalten bei Entrichtung des Betrags von 3 Mk. auch noch das sehr wertvolle neue „Württembergische Obstbuch", das jeder Baumwart unbedingt haben muß, als Freigabe. Wir bitten alle unsere Mitglieder und Kollegen, an sie gelangende Aufforderung zur Entrichtung des Vereinsbeitrags sofort nachzukommen. Die im Felde stehenden Mitglieder sind zur Bezahlung des Beitrags für 1915 nicht verpflichtet, wir erwarten aber von ihnen, daß sie, bezw. ihre Angehörigen, dem Württ. Obstbauverein ihre derzeitige Militär-Adresse berichten und nach Beendigung des Krieges treue Mitglieder beider Vereine bleiben. Das „Württemb. Obstbuch" erhalten sie erst, wenn der erste Jahresbeitrag gezahlt ist. Eine neue Zeit wird für uns anbrechen, in der gemeinsame Arbeit und Zusammengehörigkeit mehr als je erforderlich ist und deshalb möge auch die Kriegszeit keinen Kollegen abhalten, den Vereinsbeitrag zu leisten.

Schomburg, im Juni 1915.

Mit kollegialem Gruß
namens des Vereins Württ. Baumwarte
Vorstand Brugger.

Digitized by Google

VI. Brief- und Fragekasten.

Frage. Wie macht man Rhabarberwein? Wir haben dies Jahr leider kein Obst zu erwarten, haben aber viel Rhabarber. Schwieberdingen. G. E.

Antwort. Rhabarberkompott ist uns lieber als Rhabarberwein. Aber da man da und dort an Lückenbüßer für Obstmost denken muß, so sei Ihnen hier folgendes Rezept zu Wein oder „Most" aus Rhabarber mitgeteilt. 50 Pfd. Rhabarberstiele werden auf der Obstmühle gemahlen. Der Maische werden während und nach dem Mahlen zusammen 12½ Lit. Wasser zugegossen. Dies läßt man nun je nach warmem oder kühlem Wetter (bei warmem kürzer) 1—3 Tage stehen und preßt dann ab. Den ausgepreßten Saft läßt man einige Stunden stehen, damit sich die schleimigen Bestandteile auf dem Boden absetzen können. Hierauf wird der klare Saft vorsichtig mit einem Gummischlauch auf ein Fäßchen abgezogen. 8½ Pfd. Hutzucker werden mit 4 Lit. Wasser gekocht und die abgekühlte Lösung dem Saft beigegeben. Abgelassen wird der Wein im Oktober und Februar. Wenn nötig, muß beim zweiten Abziehen mit Hausenblase geschönt werden. — Ein ähnliches Rezept lautet: Mitte Juni als erste und Mitte oder Ende August als zweite Ernte werden die Blätter der Rhabarberstauden geschnitten. Die Blattstengel und stärkeren Rippen werden herausgenommen; nachdem sie sauber gewaschen, lasse ich sie durch eine Quetschmühle (mit Holzwalzen) gehen, erst weit und zum zweitenmale ganz eng gestellt. Man gießt nunmehr, je nach Menge, was gekeltert wird, etwas Wasser zu; dasselbe ist jedoch genau zu messen und bei der Zusammenstellung der Bestandteile des Weines abzuziehen, denn es wird weniger zugegossen. Bevor gekeltert wird, läßt man das Ganze, je nach der Höhe der Temperatur, wie beim ersten Rezept angegeben, bei hoher einen Tag, bei niedriger drei Tage im Kübel zugedeckt an einem kühlen Orte stehen. Ehe ich den gekelterten Saft ins Faß tue, lasse ich ihn noch einige Stunden im Gärkübel stehen und ziehe ihn dann vorsichtig mit einem Gummischlauche als Heber ab, weil sich inzwischen auf dem Boden des Behälters ein schlammiger Niedersatz abgesondert hat, welchen ich durchaus nicht ins Faß mitbekomme. Die Zusammenstellung des Weins von 10—12% Alkoholgehalt auf 100 Lit. Faßinhalt ist:

34	Liter	Saft,
17	„	Zuckerlösung (aus 35 Kilo Brotraffinade),
49	„	Wasser,
100	Liter	

Im übrigen ist die weitere Behandlung des Weines ganz die gleiche, wie bei den anderen Fruchtweinen. Doch klärt sich der Rhabarberwein sehr schwer und wird vor dem dritten Jahre nicht flaschenreif, kann aber natürlich vom Fäßchen weg verbraucht werden. Es eignet sich nicht jeder Rhabarber zur Weinbereitung, was auch in Betracht kommt. Die Blattstiele haben beispielsweise schon 87%, d. h. von 100 Kilo Stiele 87 Lit. Saft, gegeben.

VII. Kleine Mitteilungen.

Bahnversand von frischem Obst und Gemüse. Bestimmtes frisches Gemüse, und zwar Salat, Spinat, Spargel, grüne Erbsen (Schoten), grüne Bohnen, Gurken, sowie frische Beeren aller Art, frisches Stein- und Kernobst (mit Ausschluß von Südfrüchten) und frische Weintrauben werden auf allen deutschen Bahnen eilgutmäßig zum gewöhnlichen Frachtsatze befördert, wenn die Aufgabe auf Eilgutfrachtbrief unter genauer Bezeichnung der Art des Gemüses bezw. Obstes erfolgt. Der gewöhnliche Stückgutsatz beträgt nur die Hälfte des Eilgutsatzes. — Die „Neue bad. Landeszeitg." teilt mit: aus Anlaß des beginnenden Obstversandes hat die Generaldirektion der Badischen Staatsbahnen dem Bahnpersonal die größte Sorgfalt und Vorsicht bei der Behandlung, Verladung, Beförderung, Ausladung und Lagerung der Obstsendungen zur Auflage gemacht. Besondere Aufmerksamkeit soll auf die feineren und empfindlicheren Obstsorten verwandt werden, wie Erdbeeren, Kirschen usw. Das gleiche gilt sinngemäß auch für den Gemüseversand. Weiter wurde bestimmt, daß Körbe und Kisten, die saftreiche Früchte enthalten, nicht auf andere Frachtgegenstände gestellt werden dürfen. Auf schnelle Beförderung der Obstwagen soll mit allen Mitteln hingewirkt werden. Unsaubere oder frisch desinfizierte Wagen dürfen

Digitized by Google

zur Obstversendung nicht verwandt werden. Der Annahmeschluß für die bei den Güterabfertigungsstellen aufgelieferten Obstsendungen jeder Art während der Obstversandzeit wurde für alle Güter- und Stationsämter auf 7 Uhr abends festgesetzt. F.

Gegen die Amseln. Die Stadtgemeinde Heilbronn hat sich auf Grund der neuen Ministerialverfügung über den Schutz der Vögel, vom 30. Juli 1914, die Erlaubnis erteilen lassen, Schwarzdrosseln (Amseln) in der Zeit vom 1. August bis 31. Oktober d. J. abschießen zu dürfen.

Zur Amselfrage und Amselplage wird dem „Schw. Merkur" geschrieben: Zu den Erörterungen, ob der Abschuß der Amseln wenigstens für einige Zeit freigegeben werden soll, möge noch folgendes aus den Erfahrungen eines sonst sehr tierfreundlichen Gartenbesitzers heraus beigefügt sein. Der Schaden, den die Amsel in ihrer jetzigen ungeheuren Verbreitung anrichtet, ist in der Tat sehr groß. Und zwar besteht er weniger in dem, was sie frißt, als in dem, was sie verdirbt. Bei den Birnen insbesondere versteht es die Amsel vortrefflich, die edlen Sorten herauszufinden; die harte Pastorenbirne z. B. läßt sie unbeachtet, aber auf die weichen Butterbirnen stürzt sie sich mit Wonne. Diese pickt sie dann, auf den Zweigen und Aesten sitzend, mit einigen Schnabelhieben von oben an, so daß neben dem Stiel eine Oeffnung entsteht; der nächste Regen bringt durch diese von oben her ins Innere der Frucht und die Folge ist, daß oft an einem Baum viele Dutzende der edlen Früchte vor der Vollreife durch Fäulnis zugrunde gehen. Aehnlich ist's mit den Preßlingen; in der Nähe von Hecken und Gebüschen, die den Amseln günstige Nistgelegenheit bieten, ist der Anbau dieser Frucht oft kaum mehr möglich. Nun stellt sich immer mehr heraus, daß die Obsternte im laufenden Kriegsjahr sehr bescheiden sein wird, und dabei heißt es, jede Frucht sparen und verwerten; also Kampf den Amseln! Es bleiben immer noch genug übrig, daß die Rasse nicht ausstirbt und wir uns am Amselgesang auch in Zukunft erfreuen können! — Von anderer Seite wird uns noch geschrieben: Zu dem, was der „Schwäb. Merkur" bisher in dankenswerter Weise zu der Amselplage beigebracht hat, ist zu bemerken, daß diese frechen Vögel nicht bloß dem Obst gefährlich sind, sondern z. B. auch die Bohnen auffressen und die Brut von nützlichen Vögeln vertilgen. Wenn zu lesen war, daß die Stadtgemeinde Göppingen die Erlaubnis erhalten habe, die Schwarzamseln vom 1. August bis 31. Oktober wegzuschießen, so ist das viel zu spät. Aus vielen Gegenden des Reichs kommt die Klage, daß die Bäume nach der überaus reichen Blüte keine oder wenig Frucht angesetzt haben, wodurch das Volk den alten Satz bestätigt findet, daß das der Fall sei, wenn die Blütezeit mit dem Vollmond zusammentrifft. Müssen wir heuer alles zusammenhalten, was zur Volksnahrung dient, so müssen die Schädlinge ferngehalten werden. Das gelingt bei den Amseln durch keine Vogelscheuche; darum wegschießen. Es ist keine Gefahr, daß sie ausgerottet werden. — Anm.: Den lebhaften Klagen unserer Mitglieder über das Ueberhandnehmen der Amseln und den großen Schaden, den sie, gerade an den edeln Obstsorten, anrichten, haben wir schon öfter in diesem Blatt Ausdruck gegeben. (Siehe auch „Schädlings-Kalender".) Wir möchten aber den schönen Gesang dieser Vögel künftig nicht ganz vermissen, und es darf deshalb in deren Bekämpfung nicht zu radikal vorgegangen werden. Durch das Ausnehmen und Vertilgen der Jungen könnte schon viel gebessert werden, aber auch das Schießen der Amsel sollte, für einige Zeit, allgemein gestattet werden und zwar sofort. F.

Singvögel und Blumen. Es wurde die einwandfreie Beobachtung gemacht, daß wo Tagetes, diese so hübsche und dankbare Sommerblume, im Garten steht, sobald nach der Blüte sich der Same angesetzt hat, Stieglitze sich einstellen, um dieses Samens willen. Schön sehen ja solche verblühte samentragende Tagetes nicht gerade aus. Dafür erfreut man sich umsomehr an den buntgefiederten und hochmusikalischen Gästen.

Zu dem **Haselnuß**-Aufsatz im „Obstbau", Juniheft S. 96, geben wir noch folgende Nachricht über Haselnüsse in Spanien. In Spanien findet sich der Haselnußstrauch in fast allen Gärten. Besonders verbreitet ist er in den Provinzen Gerona und Tarragona und auf der Sierra de Cordua. Die Klimaverhältnisse, der leichte und frische Boden und die leichte Ausfuhrmöglichkeit haben die Haselnußkultur dort gefördert, so daß sie ein Ausfuhrgebiet nach den nordeuropäischen Märkten geworden ist. Die bedeutendsten spanischen Arten sind: die lange rotfrüchtige und die rundliche weißfrüchtige. Als Lokalsorten sind am bekanntesten: die Mallorquina oder Negreta de la Selva, mit einer großen breiten Frucht, rötlichen harten Fruchtschale und großem Kern; die „Asturiana" mit Fruchttrauben von 3 oder 4 mittelgroßen oder kleinen Früchten. Der Anbau besteht in diesen Gegenden in regelmäßigen Anpflanzungen. In Tarragona wird er mit dem Gras-, hauptsächlich auch mit dem Getreidebau verbunden. In den anderen Provinzen

Digitized by Google

baut man die Haselnuß in Gemüsegärten und längs der Gräben an, oder sie bildet die Grenzen zwischen den Grundstücken oder Straßeneinfassungen. Der einzige Feind des Haselnußstrauchs ist Balaninus nucum, der sich von den Früchten nährt. Der Durchschnittsertrag erreicht in der Provinz Tarragona bis 25 kg im Wert von 8—10 Mk. für einen Strauch. Für ganz Spanien beläuft sich der Wert der durchschnittlichen Jahresrente auf 10,5 Millionen Mark. Der Wert der Ausfuhr von Haselnüssen betrug im Jahre 1909 5 865 803 Mk., 1910 4 414 375 Mk., 1911 6 035 655 Mk., 1912 8 400 914 Mk., 1913 3 922 135 Mk.

Keinen Tee mehr sollen wir bekommen aus Indien und China nach dem Willen des „meerbeherrschenden" England. Wir nehmen auch das gelassen hin, zumal wir ja eigenen Tee haben. Wer kennt im Schwabenland nicht den „Kernlestee"! Gesund und wohlschmeckend, dieser schwäbische Tee aus Hagebuttenkernen, wie nur je einer von England her. Erdbeerblätter, ebenso die Blätter von Brom- und Himbeeren, Kirschenstengel, Lindenblüten — alles Tee liefernd und noch in Erinnerung von unsern Urgroßmüttern her, die sich auf derlei verstanden haben. Weniger bekannt ist, daß auch Schlee- und Schwarzdorn, Weidenröschen, Weichsel, Holunder, Rosen, Eschen, Heidelbeeren, Weinrebe angenehmen Tee liefern. Bei all diesen Pflanzen soll man aber nicht nur die Blätter bei Luftzutritt trocknen, sondern es muß während des Trocknens eine Gärung (Fermentieren) der Blätter eingeschaltet werden. Dies geschieht gewöhnlich in der Weise, daß man die fast getrockneten Blätter mit nassen Tüchern nochmals überdeckt, wodurch ihre Erwärmung eintritt; nach einiger Zeit werden die Blätter getrocknet. Wir ermuntern unsere Hausfrauen zu Versuchen und bitten später um Nachricht, ob sie zufrieden waren. Wir würden die Ergebnisse dann hier veröffentlichen.

Flugblätter.

„Grundblatt der empfehlenswertesten älteren und neueren Apfel- und Birnsorten Württembergs", herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum IV. Obstbautag in Heilbronn. Neueste (VII.) Auflage.

„Die Behandlung des Tafelobstes, Ernte, Sortierung, Verpackung, Versand und Aufbewahrung, mit einem Anhang über Post- und Bahnvorschriften und die wichtigsten Handelsgebräuche", herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum VI. Obstbautag in Ehingen a. D.

Beide Broschüren können vom Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, zu nachfolgenden Preisen bezogen werden:

Von 2—100 Stück	per St. 10 Pfg.	600—1000 Stück	per St. 7 Pfg.
100—300 „	„ „ 9 „	über 1000 „	„ „ 6 „
300—600 „	„ „ 8 „	bei freier Zusendung.	

Bei Einzelverkauf ist das Porto (3 Pfg.) in Briefmarken der Bestellung beizufügen.

ANZEIGEN

Baumschützer
Obstschränke
Siebe
Drahtgeflechte
liefert für Obstbauvereine u. deren Mitglieder billigst
G. Blind, Reutlingen,
Drahtwarenfabrik. [37
Kanzleistr. 4. Gegr. 1868.
Tel. 399.

Kaufe
von Gemüsegärtnereien das ganze Jahr trockene
Gemüse-Abfälle
für meine Kleintierzucht.
Geflügelhof Enzweihingen.

Karl Schlenker,
Baumschulen
Stuttgart
Ludwigsburgerstraße Nr. 179
empfiehlt als Spezialität:
Aepfel- und Birnhochstämme, Aepfel- u. Birnhalbhochstämme, Aepfel- und Birnpyramiden, Aepfel- und Birnpalmetten, Wagrechte Kordons, doppelt u. einfach sowie Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen und Zwetschen früh u. spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [11
Preisverzeichnis gratis und franko

Digitized by Google

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

Baumwarte Württembergs!

Die ihr noch nicht im Kriegsdienste stehet und eurem Berufe nachgehen könnet, stellet euren Mann zum Kampfe gegen den „Aushungerungskrieg", den „eine Welt von Feinden" gegen uns Deutsche führt! Sorgt soviel in eurer Kraft liegt dafür, daß alles, was der Obstbau heuer bietet, auch gut verwertet wird und ja nichts zugrunde geht! Obst ist Nahrung! Geht in eurem Wirkungskreis jedem Obstzüchter, insbesondere den Frauen, deren Männer im Felde stehen, mit Rat und Tat gewissenhaft und pflichtgetreu an die Hand, damit alles Obst richtig geerntet und in guter Verfassung, sorgfältig behandelt und sortiert zum Verkaufe angeboten wird! Gebt Anregung, daß gemeinsame Obstangebote, geraume Zeit vor der Ernte schon, der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung in Stuttgart, Eßlingerstr. 15 zur Verkaufsvermittlung unterbreitet werden! Wachet beim Auftreten von Schädlingen aller Art und helfet im Kampfe gegen sie, sucht so an Obst zu retten soviel als möglich! Tut was ihr könnt zur Förderung gemeinsamen Obstversands, tragt mit Fleiß dazu bei, daß erworbene Kundschaft gut bedient wird! Achtet, daß unreelle Geschäftsgebahren im Obsthandel nicht aufkommen und bleibt mit der allgemeinen Marktlage auf dem Laufenden, indem ihr euch die Obstmarktberichte der Zentralvermittlungsstelle verschafft, die euch allwöchentlich kostenlos zur Verfügung stehen. Berichtet fortwährend der Zentralvermittlungsstelle über alles Wissenswerte aus eurem Wirkungskreis! Gebt insbesondere auch Anregung und tragt tatkräftig dazu bei, daß nur verkaufswürdiges, einwandfreies Obst zum Verkauf gelangt und daß massenhaft Dauerwaren aus Obst in den Haushaltungen hergestellt werden (Säfte, Gelee, Marmelade, Dunstfrüchte, Dörrobst ꝛc.) wozu weniger einwandfreies, schadhaftes Obst, sogar unreifes Fallobst, Beeren aller Art, die oft nur schlecht verwertet wurden, verwendet werden kann und auf solche Weise nichts zugrunde geht, sondern alles ausgenützt und seinem richtigen Zwecke zugeführt wird. Erfüllen wir alle auf solche Weise unsere Pflicht, so treten auch wir ein in die Reihen der tapferen Kämpfer fürs Vaterland.

Schomburg, im Juni 1915

Mit kollegialem Gruß
Der Vorstand des Vereins Württ. Baumwarte
Brugger.

Der Jahresbeitrag für 1915

ist schon längst fällig. Er wird aber diesmal, auf Grund unseres Abkommens, vom Württ. Obstbauverein einkassiert und beträgt 3 Mk. Mit diesem Betrag sind alle unsere Mitglieder, wie schon wiederholt bekannt gegeben, Aktivmitglieder der beiden Vereine, des Württ. Obstbauvereins und des Vereins Württ. Baumwarte, für letzteren wird ein weiterer Beitrag nicht mehr erhoben. Diejenigen unserer Mitglieder, die bisher nur dem Verein Württ. Baumwarte und nicht gleichzeitig auch dem Württ. Obstbauverein aktiv angehörten, erhalten bei Entrichtung des Betrags von 3 Mk. auch noch das sehr wertvolle neue „Württembergische Obstbuch", das jeder Baumwart unbedingt haben muß, als Freigabe. Wir bitten alle unsere Mitglieder und Kollegen, an sie gelangende Aufforderung zur Entrichtung des Vereinsbeitrags sofort nachzukommen. Die im Felde stehenden Mitglieder sind zur Bezahlung des Beitrags für 1915 nicht verpflichtet, wir erwarten aber von ihnen, daß sie, bezw. ihre Angehörigen, dem Württ. Obstbauverein ihre derzeitige Militär-Adresse berichten und nach Beendigung des Krieges treue Mitglieder beider Vereine bleiben. Das „Württemb. Obstbuch" erhalten sie erst, wenn der erste Jahresbeitrag gezahlt ist. Eine neue Zeit wird für uns anbrechen, in der gemeinsame Arbeit und Zusammengehörigkeit mehr als je erforderlich ist und deshalb möge auch die Kriegszeit keinen Kollegen abhalten, den Vereinsbeitrag zu leisten.

Schomburg, im Juni 1915.

Mit kollegialem Gruß
namens des Vereins Württ. Baumwarte
Vorstand Brugger.

Digitized by Google

An die Angehörigen und Freunde unserer ausmarschierten Kollegen!

Der Vereinsleitung ist sehr daran gelegen, über das Schicksal eines jeden ausmarschierten lieben Kollegen Näheres zu erfahren. Ach, so viele von ihnen haben schon den Heldentod erlitten, ruhen in fremder Erde und kehren nicht mehr zu uns zurück, um mit uns dem edlen Berufe vorzustehen; sie haben ihr alles fürs teure Vaterland geopfert. Wie viele werden es sein, die infolge schwerer Verwundung zu ihrem und unserem größten Leidwesen unserm Berufe nicht mehr nachgehen können! Sehr viele sind es aber auch, die sich schon hervorragend als Helden erwiesen und für ihren Mut und ihre Tapferkeit mit dem Eisernen Kreuz, der Tapferkeits- oder Verdienstmedaille 2c. geschmückt oder sonstwie ausgezeichnet wurden. Wir bitten nun Angehörige, Freunde und Kollegen freundlichst, Näheres über Schicksale unserer Helden, wenn auch nur ganz kurz auf einer Postkarte, an den unterzeichneten Vereinsvorstand zu berichten und zwar bei Gefallenen: wann, wo, bei welchem Truppenteil, in welchem Alter und wenn möglich unter welchen Umständen er den Heldentod erlitt; bei Verwundeten: wie verwundet, wann und wo, wie sein jetziger Zustand und seine derzeitige Adresse; bei Dekorierten: welche Auszeichnung, wenn möglich wo und unter welchen Umständen und derzeitige Adresse. Wir hoffen zahlreiche Berichte zu erhalten, für welche wir sehr dankbar sind.

Schomburg, O. A. Tettnang, im Juni 1915.

namens des Vereins Württ. Baumwarte
Vereinsvorstand Brugger.

Nachrichten über ausmarschierte Kollegen.

Karl Brugger, Bezirksobstgärtner in Weilheim (Oberbayern) gebürtig von Retterschen O. A. Tettnang kämpfte im Bayr. Reserve-Infanterie-Regiment Nr. 3 in Nordfrankreich und erlitt am 25. Mai durch einen Kopfschuß den Heldentod fürs Vaterland im Alter von 27 Jahren. In ihm ist ein wackerer junger Mann auf dem Felde der Ehre gefallen, dessen Hinscheiden in weiten Kreisen schmerzliches Bedauern erweckt. Wir beklagen den Verlust eines unserer tüchtigsten und strebsamsten Mitglieder und treuen Kollegen und Mitarbeiter unserer Vereinsschrift „Der Baumwart". Als Ersatz-Reservist ist er frohen Mutes im Dezember ausmarschiert; heiteren Sinnes verabschiedete er sich von seinen Bekannten und — nun kehrt er niemals wieder. In seinem Wirkungskreise, dem Bayr. Bezirk Weilheim war er eine stets gerne gesehene und allgemein beliebte Persönlichkeit. Seinem tatkräftigen Eingreifen und seinem unermüdlichen Arbeitseifer ist dort ein nennenswerter Aufschwung des Obstbaues zu verdanken. Sein Andenken wird fortleben bei allen, die den tüchtigen, lebensfrohen, jungen Mann kannten.

Johann Maier, Gemeindebaumwart in Eschach O. A. Ravensburg, b. 8. Ersatz-Division, Brigade-Ersatz-Bataillon 51, 3. Kompagnie, sowie

August Zürn, Baumgärtner in Gottmannsbühl b. Hemigkofen O. A. Tettnang, b. Infanterie-Regiment Nr. 124

erhielten je die **silberne Verdienstmedaille** für bewiesenen Mut und Tapferkeit vor dem Feinde.

Wir beglückwünschen diese unsere beiden eifrigen Mitglieder herzlichst und wünschen ihnen baldige frohe und gesunde Heimkehr!

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gutzmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 8. | Stuttgart, August. | 1915.

Aus dem Verzeichnis der noch lebenden Gründer des Württ. Obstbauvereins, wie es im „Württ. Obstbuch" zu finden ist, müssen wir wieder einen Namen streichen:

David Siegle, Gerichtsnotar a. D. †

Seine Verdienste auf anderen Gebieten sind in der Presse und am Grabe gewürdigt worden. Wir betrauern in dem Verstorbenen einen von denen, die im Jahr 1880 den Grund legten zu dem heute so stattlichen Bau, genannt: „Württembergischer Obstbauverein". Immer lichter wird ihre Reihe. Jedem, den der Tod abgerufen hat, so auch diesem unserem verehrten, treuen Freund bewahren wir immer

ein dankbares Gedenken.

Aus der Reihe der Lebenden ist der Name wohl gestrichen. Zu denen aber, die sich durch die Gründung des Vereins ein bleibendes Denkmal gesetzt haben, gehört auch David Siegle.

I. Praktischer Obstbau.

Obstblüte und Obsternte.

Wie wunderbar schön war doch dieses Jahr die Blüte! Eine Vollkommenheit der einzelnen Blüten und seit der Blütezeit stets nur günstiges Wetter, so daß man sicher auf eine gute Ernte hoffen konnte! Ich habe in meinem Baumwartleben noch nie gesehen, daß Anfang Mai die Kirschen blühen und Ende Mai schon die ersten reifen Kirschen gepflückt werden konnten, so daß innerhalb drei Wochen die frühesten Kirschen von der Blüte zur Reife gelangten — gewiß ein deutlicher Beweis für die überaus günstige Witterung und Wärme! So sollte man meinen. In einem solch günstigen Jahre, wo keine Saftrückschläge, also keine Fröste, kein ungünstiges Wetter einen hemmenden Einfluß auf den günstigen Verlauf der Blüte und des Knospenansatzes ausübten, sollten der überaus reichen Blüte entsprechend auch reichlich Früchte ansetzen und es somit eine reiche Ernte geben. Dies trifft aber nicht überall zu. Teilweise stehen die Obstbäume jetzt (Mitte Juni) ja schön und versprechen einen guten Ertrag. Teilweise ist aber der Fruchtansatz noch lange nach der Blüte abgefallen, zu einer Zeit, wo ein Abfall der Früchte nicht mehr möglich sein sollte. Dies trifft bei allen Obstarten zu, bei Aepfeln, Birnen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen. Gerade bei letzteren gibt es besonders in den bedeutenderen Kirschenorten des Rems-

Digitized by Google

tales einen ganz empfindlichen Einnahmeausfall, der heuer um so schwerer wiegt, als die Kirschenernte und der Herbst im vorigen Jahre klein ausgefallen sind und heuer im Kriegsjahr die Kirschen wegen der allgemeinen Lebensmittelteuerung auch bessere Preise erzielt hätten. Woher kommt es nun, daß die Fruchtansätze, besonders bei den Kirschen, so abgefallen sind? Man hört hierüber so viel sagen! Die einen sagen, es käme von dem Raupenfraß; und doch, wenn man die Fruchtkuchen genau beachtet, so findet sich eine äußere Verletzung durch ein Insekt eigentlich nirgends! Die Früchte sind glatt vom Fruchtkuchen abgefallen. Es muß also eine andere Ursache haben. Andere sagen wieder, es habe einigemal so Nebel gehabt und dies sei schuld an dem Abfall. Und so hört man immer wieder andere Ansichten. Inwieweit diese zutreffen, kann ich nicht beurteilen, glaube jedoch keine von allen diesen Ansichten. Ich erinnere mich noch an den sehr lehrreichen Vortrag, den Herr Professor Dr. Kirchner seinerzeit in der Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins gehalten hat, und in dem ausführlich dargelegt wurde, daß zur Bildung der Fruchtknospen und zur Ernährung der Früchte eine gewisse Ansammlung von Baustoffen, die ja besonders in den Blättern der Bäume vor sich geht und die in einem günstigen Sommer mit viel Sonnenschein stets in größerer Menge vorhanden ist, im vergangenen Jahre nur in beschränktem Maße vor sich gehen konnte; denn die Bildung von Fruchtknospen geschieht im August und September, und gerade in dieser Zeit hatten wir im vorigen Jahre die denkbar schlechteste Witterung und keinen Sonnenschein. So glaube ich, daß sich wohl so viel Baustoffe in den Bäumen angesammelt hatten, um Fruchtknospen anzusetzen; aber zur weiteren Ernährung reichte es nicht aus. Daraus leite ich auch das ab, daß manche Bäume in manchen Gegenden wieder einen guten Obstansatz haben, besonders bei solchen Sorten, die trotz ungünstiger Witterung gesundes Laub behalten haben, oder wo im vorigen Jahre das Laub nicht von den Raupen des Frostspanners verfressen war, wo also Klebgürtel angelegt waren. Daraus schließe ich, daß es allerdings nicht allein in unserer Hand liegt, daß die Bäume Früchte ansetzen, daß aber von uns aus alles geschehen sollte, um den Bäumen gesundes Laub zu erhalten, daß wir demnach die Bekämpfung der Obstschädlinge energischer als seither betreiben müssen.

C. E. G.

Obstabsatz und Obstbezug 1915.

Es ist Krieg — leider immer noch Krieg! Für Deutschland eine große, aber bitter ernste Zeit! Draußen im Feindesland — in Ost und West und Süd — kämpfen Deutschlands Helden siegreich gegen große Uebermacht im größten Völkerkrieg der Weltgeschichte — wir zu Hause aber haben auch zu kämpfen, zwar nicht in blutiger Schlacht, aber im „Aushungerungskrieg", den uns unsere „überklugen" Feinde ringsherum erklärt haben. Doch sie haben uns gewaltig unterschätzt; wir werden Sieger bleiben, draußen auf den Schlachtfeldern, wie zu Hause, im blutigen, wie im unblutigen Kriege. „Durchhalten!" ist unsre Parole! Ein jeder von uns weiß seine Waffe zu handhaben.

„Durchhalten!" gilt auch im Obstbau, auch hier ist heuer die richtige Waffe kundig zu führen. Obst ist Nahrung und steht uns heuer, Gott sei Dank, auf heimatlicher Erde reichlich zur Verfügung. Doch scheint es fast, als ob auch im Obstbau Krieg entstehen wolle, so daß das Obst nicht richtig seinem eigentlichen Zwecke, als „Volksnahrung" zugeführt werden könnte, indem von manchen Seiten geradezu unlautere Umtriebe gemacht werden und sich noch nie dagewesene Mißstände bilden wollen, teils zuungunsten der Obstzüchter, teils zuungunsten der Obstverbraucher. Ja es hat den Anschein, als ob Obstzüchter, Obsthändler und Obstverbraucher unmittelbar vor der „Kriegserklärung" stehen. Es liegt in der Natur der Sache und es ist durch den Ernst der Zeit begründet, daß die Obstzüchter möglichst hohe Preise erzielen, die Händler

Digitized by Google

möglichst viel Geld am Obste verdienen und die Obstverbraucher aller Volksschichten möglichst billiges Obst haben wollen. Ebenso ist es aber auch unumstößliche Tatsache, daß Angebot und Nachfrage die Preise bilden. Heuer aber ist naturgemäß die Nachfrage nach Obst aller Art ganz außergewöhnlich groß und das Angebot nicht übermäßig und deshalb wird niemand, der die Marktlage kennt und auf dem Laufenden ist, billige Obstpreise erwarten. Dem Obstzüchter gehören auch gerechtfertigte angemessene Obstpreise, so daß in ernster Zeit endlich der Obstbau voll und ganz zu der Geltung kommt, die ihm schon längst — auch in Friedenszeit — gebührt hätte. Doch, wenn die Obstpreise ungebührlich auf übermäßige Höhe getrieben würden, wäre dem Zwecke nicht gedient, das Obst muß unter allen Umständen „Volksnahrung" bleiben und von allen Schichten des Volkes erwerbbar sein und darf nicht zum „Luxusartikel" werden.

Es muß unbedingt mit aller Macht darauf hingewirkt werden, daß auf dem Wege des Obstes vom Züchter zum Verbraucher möglichst wenig liegen bleibt; aber den Handel vollständig ausschließen und durchweg das Obst vom Züchter direkt an den Verbraucher bringen, wäre zwar ideal, aber praktisch undurchführbar und wenn auch eine noch so gute Organisation des Obstbaus — die übrigens sehr nötig ist — geschaffen würde. Den leistungsfähigen, reellen und verständigen Obsthandel brauchen wir notwendig und daß dieser beim Obstabsatz und Obstbezug mitwirkt, liegt auch im beiderseitigen Interesse. Kaufmännischer Betrieb tut unserm Obstbau dringend not, geradeso wie gemeinsames Zusammenarbeiten der Obstzüchter in Vereinen, Ortsgruppen u. dergl. Wohl können sich einzelne tüchtige Obstzüchter eine Privatkundschaft erwerben und sich diese durch reelle Bedienung dauernd sichern, also ihr Obst ohne jeden Handel direkt absetzen, aber jeder einzelne kann das nicht. Auch stellt wieder jeder Obstverbraucher seine besonderen Ansprüche, die nicht von jedem Züchter direkt, wohl aber vom Handel befriedigt werden können.

Doch eine Art von Handel muß mit aller Energie und mit allen zugebotestehenden Mitteln bekämpft und verdrängt werden. Das ist der alle Teile schädigende Zwischen-, Schmuser- oder Pfusch-Handel, mit dem sich meist Leute befassen, die weder irgendwelche Mittel besitzen, noch das nötige Verständnis haben, also das Obst nicht nach seinem wahren Werte schätzen können und auch nicht sachgemäß zu behandeln verstehen, sondern nur auf Kosten der Obstzüchter und Obstverbraucher leben wollen und dem reellen, leistungsfähigen Handel das Geschäft verderben. Es handelt sich meist um Leute, die „von der Hand in den Mund leben", das ganze Jahr hindurch alles Mögliche treiben und nur während der Hauptobstzeit Obsthändler sind, sich aber mehr Ansehen verschaffen würden, wenn sie sich mit ehrlicher Handarbeit ihre Existenz begründen wollten. Dieser Handel hat in der ersten „Kriegs-Obsternte 1914" Schule gemacht: da von Tag zu Tag die Obstpreise gestiegen sind, haben diese Leute ein schönes Geld verdient und deshalb treiben sie ihr Geschäft auch heuer wieder, ja noch umfangreicher, sie werden „unternehmungslustiger", zumal sie kein Risiko haben und kein Geld verlieren können. Es tauchen heuer überall weitere „neue Obsthändler" auf, die jetzt schon mit ihren „Geschäftsempfehlungsreisen" beginnen: Leute, deren bisherige Beschäftigung zur Kriegszeit nicht mehr möglich ist, die sich aber zu andrer Arbeit nicht entschließen können, besuchen draußen auf dem Lande die Obstzüchter, hauptsächlich die Frauen, deren Männer im Felde stehen und beschwindeln diese in kaum glaublicher Weise, geben vor, nur aus Vaterlandsliebe, um der Allgemeinheit dienstbar zu sein, sich für die Obstverwertung zur Kriegszeit zu verwenden, da heuer das Obst fast nicht loszubekommen sei; es werde äußerst billig, denn aus den von unsern Truppen besetzten Gebieten, aus Belgien und Frankreich, werde eine Menge Obst, das dort einfach nur geerntet werde, also nichts koste als die Fracht, eingeführt; außerdem komme aus der Schweiz, aus Oesterreich und Holland eine Masse Obst billig nach Deutschland, also sei keine Hoffnung auf hohe Preise vorhanden und

Digitized by Google

es lohne sich durchaus nicht, bei der Obsternte viel zu verstellen, das Obst soll einfach nur geschüttelt werden; sie als Händler seien nicht anspruchsvoll und nehmen alles Obst, wie es auch sei; gepflücktes Tafelobst sei heuer jedermann zu teuer und fast unverkäuflich, die teuren Pflückkosten werden also nicht bezahlt. Solche und ähnliche, den Tatsachen völlig widersprechende Redensarten und Behauptungen führen sie (wie ich selbst mitangehört habe und wie mir täglich von glaubwürdigen Seiten verschiedenerorts bestätigt wird) unter der obstbautreibenden Landbevölkerung, die infolge Arbeitsüberhäufung meist nicht mehr zum Zeitungslesen kommt — oder höchstens nur die neuesten Kriegsnachrichten liest — und deshalb mit der allgemeinen Marktlage völlig unvertraut ist und sich gar leicht irreführen läßt. Wenn auch nicht, wie diese „gutgesinnten Händler" wollen, jetzt schon Verkäufe abgeschlossen werden — dazu sind die Obstzüchter nicht zu haben —, so werden doch gewisse Versprechungen, zur Zeit der Ernte ein Geschäft zu machen, gegeben und gar leicht wird erreicht, daß die Ernte schlecht ausgeführt und das Obst schlecht behandelt wird und so wieder massenhaft seinem Zwecke verloren geht und den Obstzüchtern und den Obstverbrauchern, wie auch dem reellen Obsthandel und überhaupt dem ganzen Volke großer Schaden zugefügt wird. Diese „Obsthändler" sind es auch, die oft voreilige, zu billige Obstpreisofferte ausgeben, Bestellungen entgegennehmen und dann einen unlauteren Preisdruck ausüben, der Unreellität und Bedienung mit schlechter Qualität im Gefolge hat, so daß das Ansehen eines ganzen Obsterzeugungsgebiets schwer geschädigt wird. Auch wird von ihnen oft mit Nachdruck auf die Obstzüchter eingewirkt, daß gewisse Obstsorten vorzeitig — also unreif — geerntet werden, nur damit sie's billig in die Hand bekommen, aber doch als reifes, vollwertiges Obst weitergeben. Ist das verständig und reell gehandelt und ist das Obst auf solche Weise seinem richtigen Zwecke zugeführt? Nein, vielmehr ist dies eine gewaltige Schädigung aller Kreise und eine drohende Gefahr fürs ganze Volk, vor der dringend gewarnt werden muß. Also Front gegen solchen Handel! Ein Mißstand ist es, daß jedermann, der darum nachsucht, seitens der zuständigen Behörde mit Leichtigkeit, gegen Entrichtung einiger Mark, die Berechtigung zum Obsthandel ohne weiteres erhält; dem sollte nicht so sein; denn die allgemeine Schädigung durch solchen Handel ist vieltausendfach größer, als die kleine Einnahme der Staatskasse. Es ist dringend geboten, daß Behörden, Obstbauvereine, Obstbaufachleute und Obstzüchter, ebenso aber auch der leistungsfähige reelle Handel, gemeinsam diesen „Pfuschhandel" unmöglich machen.

Schon längst aber und jetzt erst recht wäre es an der Zeit, daß der reelle Obsthandel mehr Hand in Hand mit den Obstbauvereinen gehen und deren Bestrebungen mit unterstützen würde, so daß nach jeder Richtung hin im Obstbau immer mehr gesunde Verhältnisse, namentlich auch in bezug auf Obstabsatz, geschaffen würden; damit endlich einmal einheitliche Begriffe in der Qualitätsbezeichnung des Obstes, einheitliche Grundsätze bei Ernte, Sortierung, Verpackung und Versand des Tafelobstes, einheitliches Verpackungsmaterial ꝛc. allgemein praktisch zur Geltung bezw. Einführung kommen und nicht nur vom „grünen Tisch" aus oder in Fachschriften gelehrt und empfohlen werden.

Um aber für heuer große Mißstände und Mißverhältnisse zu verhüten, ist es dringend nötig, daß Obstangebote, wie auch -nachfragen frühzeitig bekanntgegeben werden, nicht erst zur Zeit der Ernte. Möglichst sollte dies gemeinsam geschehen: Angebote seitens der Obstzüchter durch Obstbauvereine, Ortsgruppen, Gemeinden ꝛc., Nachfragen durch Gemeinden, Darlehenskassen-, Consum- u. a. Vereine ꝛc., damit ein sicherer und glatter Abschluß und Versand möglich ist. Möge die Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung (Württ. Obstbauverein E. V.), Stuttgart, Eßlingerstr. 15 I recht umfangreich aus allen Teilen des Landes zur Vermittlung von Obstangeboten und -nachfragen in Anspruch genommen werden!

Alles Obst, welcher Art und Qualität es auch sei, ist heuer gut abzusetzen, nur muß

Digitized by Google

es zur richtigen Reifezeit — also nicht unreif — verständig geerntet und sorgfältig, den Eigenschaften und dem Wert der einzelnen Sorte entsprechend, gut behandelt sein. Auch darf nicht alles auf einmal auf den Markt geworfen werden, nicht daß zur Zeit der Ernte alle Märkte und Bahnhöfe überführt und die Obstmassen nicht überwältigt werden können und nachher zur Zeit des Bedarfs — wie es voriges Jahr gewesen — um teures Geld nichts mehr erhältlich ist. Ein zuweitgehendes Zurückhalten, gar zum Zwecke unreeller Preistreiberei, ist nicht angebracht und darf wohl auch nicht von den Obstzüchtern erwartet werden; denn sie hätten am wenigsten einen Vorteil davon.

Zu bedenken ist, daß heuer das Obst immerhin 14 Tage bis 3 Wochen früher reift als andere Jahre und es ist den Beziehern von Mostobst dringend zu empfehlen, ihren Bedarf möglichst bald zu sichern und mit dem Usus, Mostobst erst mit Beginn des Oktobers zu kaufen, zu brechen; denn schon im September ist sehr gutes, reifes Mostobst reichlich vorhanden, das bei richtiger Herstellung einen ebenso guten und haltbaren Most ergibt wie Obst vom Oktober. Auch ist heuer die Verwendung von Birnen zur Mostbereitung sehr am Platze, damit die Aepfel, mehr als sonst, als Nahrungsmittel für spätere Zeit verbleiben. Wer seinen Bedarf an Mostobst nicht rechtzeitig deckt, läuft unbedingt Gefahr, eine weitaus größere Auslage leisten zu müssen.

Sehr viel unliebsame Auseinandersetzungen und Mißverhältnisse verursachen für den Obstabsatz die unklaren Marktberichte, wie solche meist über die lokalen Obstmärkte einzelner Marktorte des Landes veröffentlicht werden. So ist z. B. in den Zeitungen zu lesen: auf dem Obstmarkte da und da waren zugeführt zirka so und so viele Körbe „Tafelobst", Preis 5—6 Mk. per Zentner. Ein reeller Großobsthändler oder ein Obstbauverein aus derselben Gegend empfiehlt aber gleichzeitig Tafelobst zu 12—14 Mk. per Zentner; daß das jedem Obstkäufer unverständlich sein muß, ist wohl klar und daß dem teurer Anbietenden unliebsame Zuschriften zukommen, er als Obstverteurer angesehen und ihm der Tafelobstabsatz erschwert wird, liegt auf der Hand; denn jeder, der sie liest, sieht die Obstmarktberichte als zutreffend an und beruft sich darauf. Solche Marktberichte werden aber meist durch die Ortsbehörden, einen Gemeinderat oder sonstigen Laien im Obstbau zusammengestellt; in Wirklichkeit aber war das notierte „Tafelobst" überhaupt kein solches, sondern nur „Kochobst", „Wirtschaftsobst" oder „Volksobst", wenn nicht gar ausgesuchtes „Mostobst", in Körben auf dem Markt feilgeboten, so daß, wenn solches als „Tafelobst" geliefert, es von jedermann mit Recht zur Verfügung gestellt würde. Von der anderen Seite aber wurde wirkliches einwandfreies Tafelobst für 12—14 Mk. per Zentner angeboten, mit dem jeder Empfänger vollauf befriedigt gewesen. Der wider besseres Wissen falsch gestellte Marktbericht hat also den Tafelobstabsatz sehr erschwert. Obstmarktberichte sind unbedingt von Obstbaufachleuten und nicht von Laien im Obstbau aufzustellen, damit sie jederzeit zuverlässig der Wirklichkeit entsprechen.

Möge nun heuer unser Obstertrag in verständiger und würdiger Weise seinem Zwecke als Volksnahrung zugeführt werden und Behörden, Vereine, Obstbaufachleute, Obstzüchter, Obstverbraucher und Obsthandel ihr Möglichstes dazu beitragen, daß überall die Obsternte mit Ueberlegung und Sachkenntnis ausgeführt und das Obst verständig behandelt und richtig für den Versand vorbereitet wird und daß Mißstände und Mißverhältnisse in der Obstverwertung nicht aufkommen und nichts zugrunde geht! Also: „Durchhalten" im Obstbau!

Schomburg OA. Tettnang, im Juli 1915.

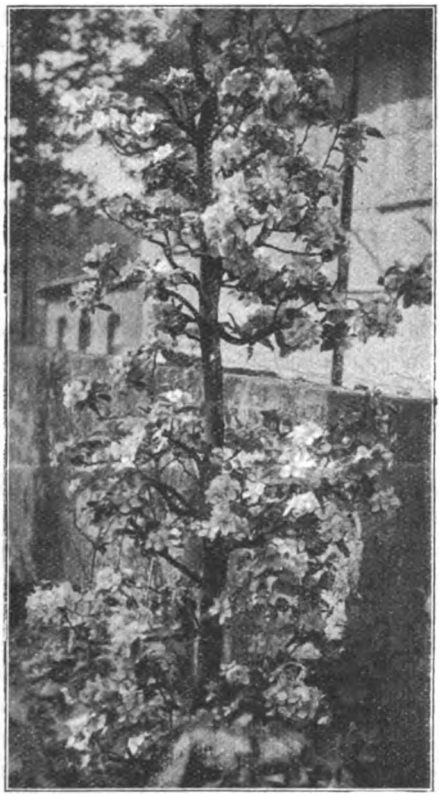
Gebhard Brugger, Oberamtsbaumwart.

Digitized by Google

Einige Erfahrungen von Kordons-(Schnurbaum-)Anlagen.

(Mit 1 Abbildung.)

Als ich in meinem Garten die erste Kordonsanlage machte, da war ich sehr stolz und hoffnungsfroh. Sie erschien mir zweckmäßig — in dem langgestreckten großen Garten ließ sich wohl nichts anderes anlegen, wenn ich Obst haben wollte; und so hundertdreißig Schnurbäume zu beiden Seiten des Hauptgangs gepflanzt, die standen ja da, wie zwei Sektionen Gardegrenadiere. Ich freute mich auch nicht wenig, sie nach allen Regeln der Kunst eigenhändig behandeln und pflegen zu können.



Freier Schnurbaum.

Jetzt nach 15 Jahren habe ich Erfahrungen gemacht, bezw. Enttäuschungen erlebt, die ich gern zu Nutz und Frommen des Obstbaumfreunds, insbesondere des Spalierinhabers preisgebe.

Die Kordons hatte ich der Raumausnützung halber ziemlich eng gepflanzt, so wie es damals noch angegeben wurde, 45—50 cm. Das war nicht so eng, wie ich's 1906 und 1908, das eine Mal bei der großen Obstausstellung an der Garnisonskirche in Stuttgart und das andere Mal bei der Ausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft auf dem Cannstatter Wasen zu sehen bekam — aber doch zu eng, nicht gerade für Birnen, aber entschieden zu eng für Aepfel. Nicht zu eng gerade für den Wuchs, aber sicher zu eng für die Baumgrube, bezw. das Wurzelwerk.

Den Wuchs hat man ja in der Hand, so hat man vielleicht früher gedacht, und so ich auch — mittels des Schnitts. Ja, der Schnitt, der erste und zweite Sommerschnitt und der Oktoberschnitt, wenn man ihn auch pünktlich und richtig vollzieht, „battet nichts", wenn einmal der Baum sich dagegen sträubt und die Sorte ihn nicht verträgt.

Ich hatte unter den 130 Kordons, bezw. 90 Apfelkordons auch Sorten wie Boiken, Danziger Kantapfel, Kaiser Alexander und Transparentapfel, deren Starkwüchsigkeit ich damals, als ich ans Pflanzen ging, unterschätzt hatte. Bald sah ich ein, da hilft kein Schnitt. Im Gegenteil, je mehr du schneidest, desto stärker geht's ins Holz und desto weniger setzt Frucht an. So vergingen unter stetem Beobachten und Zuwarten Jahr um Jahr, bis ich endlich nach dem Spruch: „Der Gescheiteste gibt nach" die stärksten aus ihrer nächstdem „drangvoll fürchterlichen Enge" herausnahm und im Einzelstand dem Zaun bezw. der Mauer des Gartens entlang setzte. Da standen die Kerle nun für sich, nicht gerade als Spindelpyramiden, eher als fast gleichmäßig von unten nach oben verlaufende, höchstens oben am Leitzweig ein wenig spitz zulaufende Säulen. Die Form kann nicht als normal gelten, aber unschön wurde sie keineswegs. Ich wollte eben jetzt so wenig als möglich mehr schneiden. Einzelne wachsen sich so allem nach zu Buschbäumen aus; aber da sie nun über zehn Jahre im Schnitt gehalten waren, drohen sie nicht regellos zu

Digitized by Google

werden und behalten eine gewisse Form, welche für einen nicht sehr ausgedehnten Garten immer noch mehr weitere Anpflanzungsmöglichkeit läßt, als der gewöhnliche Buschbaum, der leicht sehr in die Breite strebt.

Die Hauptsache aber ist: den Bäumlein war's offenbar wohl, sie freuten sich ihrer Freiheit und fingen endlich an, zu tragen, so wie's bei den genannten Sorten im Buch steht. Da steht so ein Transparentapfel, der früher nie getragen hat, so lange er in Reih und Glied stand. Voriges Jahr, ein Jahr nach dem Versetzen, trug er schon ganz nett und sehr schöne, vollkommene Früchte und heuer war er über und über voll mit Blüten.

Warum ich das alles erzähle? Nicht um eine neue Form anzupreisen, noch weniger, um die Anlage von Schnurbaumreihen zu verdammen, sondern nur um einige Erfahrungen zu diesem Kapitel beizubringen und etliche Lehren dafür herauszustellen.

Auch da, gerade bei Schnurbaumanlagen heißt's: Was du an Raum sparen willst, geht dir an Ertrag hinaus. Auch für Birnkordons ist eine Pflanzweite von 60 cm besser als eine von 50. Bei Aepfeln sollte man nie unter 60 heruntergehen.

Wähle zu Aepfelkordons niemals starkwüchsige Sorten, wie die genannten, von denen sich überdies verschiedene überhaupt nicht für einen regelmäßigen Schnitt eignen. Die Herren Obstbaumschulenbesitzer sollten derartige gar nicht empfehlen, bezw. lieber in dieser Form nicht ziehen. Die Folge davon ist, daß den Leuten die Anpflanzung von Schnurbäumen entleidet wird und eine Anlageform, die sich sehr wohl zur Verkleidung von Wänden eignet, in Mißkredit kommt.

Wer seine Schnurbäume selbst schneidet, hüte sich vor dem vielen Schnipfeln. Die, welche es nicht können, bezw. nicht selbst besorgen wollen, müssen notwendig einen im Schnitt der Formbäume erfahrenen Baumwart haben. Unsere Ortsbaumwarte sollten alle in diesem Schnitt geschult sein.

C. G. R.

Most in Flaschen.

Welche Freude hatten unsere Feldsoldaten, wenn sie irgendwo in einem nordfranzösischen Bauernhaus „Cidre" entdeckten, von dem sie gleich herausgebracht hatten, daß das nichts anderes sei als Obstmost! „Hat man keinen, so macht man einen!" — galt im Herbst 1914 und da waren die Schwaben wie die Frankfurter überall drauf aus. Und nicht anders wird's auch sein im Kriegsherbst 1915.

Aus einem kleinen Ort in Frankreich — den die wackeren Feldgrauen ein Dreckneſt nennen — wurde heimgeschrieben: „Bei einem Ritt fanden wir schöne Aepfel und bei näherem Nachsuchen zu unserer größten Freude eine fast neuzeitliche Kelter. Gott verläßt seine Frankfurter nicht. Wir spannten unseren dicken Fuchs an unseren zweirädrigen Karren, holten uns Aeppel, machten die Kelter sauber, requirierten bei dem Herrn Pfarrer, der selber ein Freund von einem guten Tropfen ist, ein paar Fässer. Nachdem dann alles beieinander war, kelterten wir ein ganz famoses Stöffchen. Wir wollten die Sache streng geheim halten, aber es duftete derart lieblich, daß wir bald hohen, höchsten Besuch erhielten. Wir tranken und gedachten der fernen Heimat." — Wie gerne würden wir unseren Feldsoldaten ihr Leib- und Nationalgetränk in Fäßchen nachschicken, wenn das ginge! Eher läßt es sich noch in Flaschen machen. Aber wer füllt Most in Flaschen ab? Ei, warum denn nicht? Unsere Truppen sind zu einem großen Teil durchs Luxemburgische marschiert. Dort versteht man das Abfüllen des Apfelweins auf Flaschen.

Der auf Flaschen abgefüllte Wein hält sich viel länger in gutem Zustande und kann sich dort weiter entwickeln, während der Obstwein im Fasse leicht an Güte verliert. Beim Gebrauche tadelloser Korke ist der Obstwein in der Flasche vor der Einwirkung der Luft geschützt und die sich später durch schwache Nachgärung entwickelnde Kohlensäure bleibt ihm erhalten.

Digitized by Google

Das Abziehen auf Flaschen ist vorteilhaft für den häuslichen Bedarf und vor allem in dem Falle einer mangelhaften Kellereinrichtung, die sich leider allzuhäufig vorfindet. Als „flaschenreif" bezeichnen wir den Obstweiu, wenn er vollständig klar geworden ist. Sollte dieser Flaschenwein später etwas Hefe absetzen und spärlich andere Stoffe ausscheiden, so haben wir trotzdem einen frisch und herrlich schmeckenden Obstwein und wir können diese Art der Flaschenfüllung für den Hausbedarf gemäß eigener Erfahrung bestens empfehlen.

Auf welche Flaschen sollen wir den Obstwein einfüllen?

Alle Flaschen, ob gebraucht oder nicht, sind sorgfältigst zu reinigen und dann zu unserem Zwecke tauglich. Wollte man ungenügend gereinigte Flaschen verwenden, so setzt man sich der Gefahr aus, durch den noch in den Flaschen vorhandenen Schmutz selbst den besten Obstwein verderben zu sehen.

Wie reinigt man die Flaschen?

Man bringt die leeren Flaschen in einen Behälter und bereitet sich warmes Wasser, in welchem man etwas käufliche Soda (ein bis zwei Pfund auf den Hektoliter Wasser) auflöst; dieses warme Sodawasser gießt man auf die Flaschen, welche man einen Tag darin weichen läßt; während dieser Zeit wird der an den innern Wänden der Flaschen festsitzende Schmutz sich loslösen. Dann leert man die Flaschen, spült sie tüchtig mit frischem Wasser aus und reinigt sie mit der Handflaschenbürste. Zu diesem Zwecke eignet sich ebenfalls vorzüglich feiner Kieselsand, während sämtliche Schrotkörner aus Metall, sei es Blei, Zink oder Zinn, wegen der späteren Vergiftungsgefahr zu verwerfen sind; bleibt nämlich ein solches Korn am Boden der Flasche sitzen, so löst sich dasselbe teilweise in der Säure des Obstweines auf und verleiht dem Flaschenwein Metallgeschmack. Solche Körner können Anlaß geben zu Vergiftungen, was besonders eintreffen kann durch den Genuß von Obstweinen, welche Blei- oder Zinksalze enthalten.

Wer sich das spätere Ausspülen der Flaschen merklich erleichtern will, möge die Flaschen gleich nach ihrem Ausleeren wässern und ausspülen; der Weinrest darf nicht in der Flasche verbleiben und sich dort festsetzen. Solche Flaschen sind dann nur etwas staubig und lassen sich mit der Bürste und reinlichem Wasser schnellstens reinigen. Sämtliche gut abgespülte Flaschen bringt man zum Austropfen, mit dem Halse nach unten in Körbe, falls man nicht ein hierzu bestimmtes Flaschenauslaufgestell zur Verfügung hat. — Alle Flaschen, welche sich nicht von Schmutz oder irgend welchem anhaftenden Geruche reinigen lassen, stellt man bei Seite. —

Welche Korke soll man gebrauchen?

Neue, gute, weiche, fehlerfreie Korke von zylindrischer Form; die konischen Korke können höchstens zum Verschlusse solcher Flaschen dienen, deren Inhalt in nächster Zeit zum Genusse gelangt. Die Korke seien so stark, daß sie mit Mühe in den Flaschenhals eindringen.

Die Korke, welche diesen Anforderungen entsprechen, kann man entweder vor dem Gebrauche längere Zeit im Wasser kochen, wodurch man schädliche Bitterstoffe daraus entfernt und alle in demselben vorhandenen Mikroorganismen tötet; oder man legt sie in siedend heißes Wasser, wo sie gereinigt und elastischer gemacht werden.

Gute Korke dürfen nie im Keller aufbewahrt werden, denn dort werden sie von den Schimmelpilzen befallen und unbrauchbar.

Alte Korke sind zu verbrennen und schlechte Korke zu verwerfen, denn sie verleihen den Flaschenweinen den so gefürchteten bitteren Korkgeschmack.

Wie füllt man den Obstwein ein?

Da im Kleinbetriebe der Wein mit einem gewöhnlichen Faßhahnen abgezogen wird, so merke man, daß dieser Hahn zuerst in kaltem Wasser während 24 Stunden eingeweicht werden muß; das Wasser ist von Zeit zu Zeit zu erneuern. Sodann ist der so gereinigte und gequollene Hahnen einige Tage vor dem Abfüllen im Fasse anzubringen, damit sich der durch das Eintreiben des Hahnes am Fußboden aufgewirbelte Bodensatz wieder gänzlich absetzen kann.

Digitized by Google

Die Ausflußröhre des Faßhahnes sei ziemlich dünn, damit dieselbe beim Einziehen sich gegen die innere Wandung des Flaschenhalses anlegen kann, um auf diese Weise so viel wie möglich das Schäumen und somit einen zu großen Kohlensäureverlust zu verhindern.

Man füllt die Flaschen soweit mit Obstwein, daß nach dem Verkorken zwischen der Weinoberfläche und der untersten Fläche des Korkes ein ungefähr einen Zentimeter hoher Raum bleibt.

Das Verkorken der Flaschen geschieht mit einer gewöhnlichen Handverkorkungsmaschine.

Um das lästige Zerbrechen der Flaschen während des Verkorkens zu verhüten, stellt man die zu verkorkenden Flaschen auf ein gleichmäßig am Boden aufliegendes Brett.

Die eingefüllten und verkorkten Flaschen läßt man 24 Stunden an einem luftigen Ort aufrecht stehen, damit das überstehende Korkstück austrockne. Dasselbe wird abgeschnitten und man bewahrt die Flaschen „liegend" auf an kühlem, trockenem und dunklem Orte, so daß der Wein direkt mit dem Propfen in Berührung ist und bleibt; so wird der Kork beständig feucht erhalten und es kann keine Luft in die Flasche eindringen.

Weshalb soll man die gefüllten Flaschen verdrahten?

In den Flaschen wird der Apfelwein eine Nachgärung durchmachen, bei welcher Kohlensäure entsteht, die teilweise im Weine aufgelöst wird. Die nicht aufgelöste Kohlensäure übt einen gewissen Druck auf den Kork aus; um das lästige Oeffnen der Flaschen zu verhüten, überbindet man den Flaschenhals mit einer Schnur oder man verdrahtet die Korke.

Diese letztere Befestigungsart ist die zuverlässigste und es sei hiermit hingewiesen auf die vielfach erprobten Verschlußdrähte, welche äußerst billig und praktisch sind und sich leicht anbringen lassen. Die Form des im Handel vorrätigen fertigen Drahtes zeigt die Gestalt eines Kreises, welcher zwei freie Drahtenden und drei Oesen trägt. Das eine Ende ist in einer Oese hin und her beweglich und infolgedessen ist es möglich, den Kreis nach Bedarf größer oder kleiner zu machen. Dieser Ring wird am Flaschenhalse durch strammes Anziehen des einen Drahtendes befestigt, und dieses über den Kork hinweg um die quer gegenüberstehende Oese gewickelt und diese letztere abwärts gebogen; das andere Drahtende wird auf ähnliche Weise über den Kork hinweg um die andere Oese gewickelt. Beim Oeffnen der Flasche löst man die Drähte los, und hebt diese, nachdem sie gerade ausgezogen sind, für späteren Gebrauch auf. —

Auf diese einfache, bei uns meist noch nicht gekannte Weise läßt sich der Obstmost in Haushaltungen mit schlechten oder ungenügenden Kellerverhältnissen bequem aufbewahren. Auch läßt sich so in vielen Fällen der häusliche Bedarf besser und frischer decken, als bei Entnahme vom Faß, wo eben doch mit dem Leererwerden des Fasses auch der Faßinhalt „leerer", leichter wird. Und wer ins Feld hinaus einen solchen Heimatgruß schicken will (für ein paar Landsleute zusammen in einer Kiste), der wird gewiß keinen Fehlgriff tun. Derzeit ist der Most hell und gut versendbar. Wohl bekomm's den Braven in Feindesland! Der heimatliche Trank wird heuer besser schmecken, als „Citronenmost" und was sonst alles gegenwärtig fürs Feld angepriesen wird und was recht gut sein mag, aber an den richtigen Schwabenmost eben doch nicht hin kann!

Esset Obst in Kriegs- und Friedenszeiten!

Wie viele Päcklein mit einem Glas Obstgelee haben wir seit Kriegsdauer schon ins Feld geschickt! An Studierte und Unstudierte, an Offiziere und Gemeine, an Bekannte und Unbekannte — und alle zumal haben die Sendung gelobt und sich herzlich dafür bedankt! „So was Erfrischendes nach langem Marsch! So was Feines, Durstlöschendes, Erquickendes gibt's ja gar nimmer!" Und wie die Dankesäußerungen alle lauten mochten.

Auch auf Reisen, soweit man solche gegenwärtig ins Deutsche Reich oder in die uns verbündeten Länder (viel sind's ja deren nicht, aber genügend und jedenfalls nichts Schofles und

Digitized by Google

Welsches!) machen kann, merkt man die Bevorzugung des Obstes auf Bahnhöfen wie im Gasthof oder im Speisewagen. So ist's recht, draußen wie daheim verlange man auch einheimisches Obst oder Erzeugnisse daraus! Man braucht wahrhaftig weder französisches, noch italienisches, noch amerikanisches — uns schmeckt das schwäbische immer wieder am besten.

Fraget die Kranken, die Verwundeten, daheim oder im Spital und Lazarett! Wo gäbe es für Fieberkranke etwas Bekömmlicheres als Fruchtsaft, kurzweg „Saft" geheißen, mit Wasser verdünnt! Wie sind die Aerzte froh am Himbeersaft, mit dem sie die bittere Arznei versüßen können! Dem Schlaflosen wird gerne und meist mit Erfolg verordnet: Nimm vor dem Schlafengehen einen Apfel oder zwei!*) Erdbeeren für Gelbsüchtige, Nieren- und Harnleidende, Gichtiker — altbekanntes und bewährtes Volksheilmittel.

Ist's nicht ein Wink der Mutter Natur und zwar einer mit dem Zaunpfahl, daß das Kind alle zehn Finger ausstreckt nach einem Apfel, nach duftenden Erdbeeren, mitnichten aber etwa nach einer Wurst oder einem Stück Fleisch? So nahrhaft und notwendig der Fleischgenuß auch sein mag und tatsächlich ist! Aber die Kleinen greifen von Natur wegen nun einmal nach Obst Und mancher alt Werdende oder Gewordene kehrt wieder zu dem gesunden Obstgenuß seiner Jugend zurück; nicht zu seinem Schaden!

Was hat man da doch schon für Berechnungen aufgestellt, wie einzig notwendig die Eiweißzufuhr für den menschlichen Körper sei! Mindestens 120 g den Tag! Ganz richtig; Fette, Eiweiß, Stickstoff, Kohlenhydrate braucht der Mensch. Aber gesund davon leben kann er nicht. Es gibt geradezu Eiweißvergiftungen, verursacht durch einseitige Eiweißernährung. Der Mensch braucht eben auch Salze, Nährsalze und solche besitzt das Obst in hohem Grad.

Mit Eiweißüberladung kann man nervös bis dort hinaus, bis zum Irrenhaus werden; das war eine falsche Rechnung, die alles Heil, alle Kraft und Ernährung aus dem Eiweiß alleinherleiten wollte!

Nährsalze, wie sie das Obst enthält, braucht der Mensch: 1. für die Gesunderhaltung des Blutes, 2. für den Knochenaufbau, 3. für Anregung der Magentätigkeit. Namentlich letzteres ist so wichtig. Obstgenuß macht Appetit. Was ohne Appetit gegessen wird, belastet den Magen, bleibt unverdaut lange liegen und verursacht alle möglichen Störungen. Mit Appetit genossen, wird die Speise leicht verdaut und zur Ernährung voll verwertet. Darum: esset Obst, schon weil es die Magentätigkeit anregt. Sogar die Faserstoffe des Obstes schaffen da mit.

Daß Erd- und Himbeeren kalkhaltig sind (kalkreicher als Muttermilch), ebenso Kirschen, Birnen, Zwetschen, das macht ihren Genuß so wichtig, gerade für die Wachstumsjahre, für die Zahn- und Knochenbildung. Knochenerweichung und schlechtes Zahnwerk — zu wenig Obst in der Jugend!

Welch großen Nährwert der Zucker hat, lehrte uns gerade die gegenwärtige Kriegszeit. Nun, unser Kernobst bietet durchschnittlich 8—9 v. H. Zucker; Kirschen über 11, Mirabellen, Zwetschen, Reineclauden bis 20 und 25 v. H.

Darum: esset Obst und zwar einheimisches — das ist von jeher das schmackhafteste gewesen! Und esset den Apfel oder die Birne möglichst mit der Schale! Dicht unter der Schale befinden sich die meisten Nährsalze (die Mineralstoffe, Natron, Phosphorsäure ꝛc.), die dem Obst seinen angenehmen Geschmack verleihen.

Obstsuppen (mit Reis oder Sago, oder mit Kartoffelmehl, schmackhafteste Vorspeise, nur bei uns in Schwaben noch zu wenig bekannt), Obstkuchen (soweit „Kuchen" derzeit polizeilich gestattet sind!), Kompotte, Gelee, Marmelade, Muskraut aus Obst, Saft, Most, Wein, Essig aus Obst, alkoholisch und nicht alkoholisch — genießet das Gesündeste, was es gibt in Kriegs- und Friedenszeiten und was auskömmlich wächst und gedeiht auf deutscher Scholle: esset deutsches Obst!

*) Wer Nordamerika bereist hat, wird bestätigen, daß man dort in den meisten Gasthöfen auf dem Nachttisch einen Teller mit Äpfeln und Messer vorfindet.

Digitized by Google

Pflanzet Erdbeeren!

Der Monat August ist zweifellos die allerbeste Pflanzzeit für Erdbeeren. Warum? Weil die Pflänzlinge, im August oder auch noch Anfang September gepflanzt, noch genügend Zeit zum Anwachsen haben, bevor der Winter kommt; ferner, weil sie so gekräftigt und erstarkt in den Winter kommen und dessen Frost sicher überstehen können; endlich weil das darauffolgende Jahr eine wenn auch zunächst nur kleine Ernte bringt. Das gilt für wärmere geschützte Lagen; also sagen wir: Neckartal, Unterland. In rauhen Lagen dagegen, wie auf den Höhen der Alb und des Schwarzwaldes und überall, wo der Winter früh kommt und scharf zu sein pflegt, raten wir, nicht im August zu pflanzen, sondern Anfang April (auch schon Ende März). Dann gibt's allerdings nicht gleich eine Ernte, aber doch im zweiten Jahr und diese dann umso reichlicher. Und die Hauptsache: dann haben auch in hohen Lagen die Erdbeeren genügend Zeit zum kräftigen, gesunden Anwachsen, bis der Gebirgswinter kommt.

Keine Pflanze macht es uns so bequem mit Vermehrung und Pflanzenmaterial wie die großfrüchtige Erdbeere: man nimmt einfach die von selbst entstandenen, gut bewurzelten Ausläufer. Aber ja nicht wahllos! Wir erinnern uns, was vor Jahren einmal unser verstorbener Freund, der K. Hofgarteninspektor Hering, ein bewährter Fachmann auch auf dem Gebiet der Erdbeerenkultur, die er in seinem K. Küchengarten mit Liebe und Sorgfalt pflegte, zur Vermehrung der großfrüchtigen Erdbeere gemeint hat. Wie gesagt, die Vermehrung der großfrüchtigen Erdbeeren (Preßlinge) ist, wie jeder weiß, der sie in seinem Garten hegt, äußerst einfach, indem eben kurzweg die bewurzelten Ausläufer zu geeigneter Zeit abgenommen und als selbständige Pflanzen auf neue Beete gepflanzt und weiter gepflegt werden. Wenn wir nun im August-September diese Vermehrung durch Ausläufer vornehmen (und das sollte alljährlich geschehen, um immer junge und tragbare Pflanzungen zu haben), so machen wir mit der Zeit die Wahrnehmung, daß die Pflanzen wohl kräftig wachsen,, die Früchte aber mit den Jahren immer kleiner werden, trotz junger Pflanzen, trotz guter Pflege und frischen Bodens! Man tröstet sich, sagt kurz: sie sind degeneriert oder entartet, und schafft sich aus guter Quelle wieder frische Pflanzen an. Der Schaden ist ja auf diese Art wieder beseitigt. Nun müssen wir aber sagen, daß eigentlich wir selbst schuld an dieser Degenerierung (Entartung) sind. In der Regel wird es so gehalten, daß beim Abnehmen der Ausläufer stets nach dem kräftigsten und stärksten gegriffen wird, ohne Rücksicht darauf, was für Früchte die Mutterpflanze derselben getragen hat. In den meisten Fällen sind die in den Blättern kräftigsten Pflanzen durchaus nicht diejenigen, welche die meisten und größten Früchte bringen, wie denn auch die reichtragenden Pflanzen weniger und nur schwächere Ausläufer machen.

Wir raten deshalb denjenigen, welche ihre Erdbeeren selber aus Ausläufern vermehren wollen, schon bei der Erdbeerernte von Anfang an sich die fruchtbarsten und großfrüchtigsten Sorten mit einem kleinen Stäbchen ꝛc. zu bezeichnen und die Ausläufer von allen anderen nicht bezeichneten Pflanzen zeitig und wiederholt zu entfernen (abschneiden, nicht abreißen!). Auf diese Weise können sich die Ausläufer der edlen Pflanzen besser entwickeln und von diesen erhält man dann mit möglichster Sicherheit Pflanzen, die in ihrer Fruchtbarkeit den Mutterpflanzen entsprechen. Es ist dies einfach eine Art Zuchtwahl, die nur geringe Mühe kostet und mit Sicherheit wesentliche Vorteile bringt. Also: nicht wahllos bei der Erdbeerenpflanzung, sondern im Gegenteil Zuchtwahl!

Als Platz begnügt sich in kleinen Gärten, wo es zu keinem eigentlichen Erdbeerbeet reicht, die Erdbeere mit der Zwischenpflanzung zwischen dem Beerenobst, Stachel- und Johannisbeeren, wenn nur genügend Luft und Licht und guter, feuchter Boden vorhanden ist.

Besser natürlich sind richtige besondere Erdbeerbeete, sagen wir: 1,20 m breit, darauf 2, auch 3 Reihen (im Verband), 30 bis 40 cm freier Raum um die einzelne Pflanze her. Für

Digitized by Google

größere Pflanzungen ist die Reihenkultur zu empfehlen: Entfernung der Reihen 60—70 cm, der Pflanzen in den Reihen 25 cm. Guter, altgedüngter, lockerer Boden. Ganz frisch gedüngter Boden ist zu widerraten.

Die Pflanzung selber nehmen wir lieber nicht bei Sonnenschein vor (die zarten Würzelchen verdorren zu leicht!), sondern eher abends, wenn die Sonne weg ist, oder wählt man einen Regentag, was das allerbeste ist. Die Wurzeln steckt man nicht gewalttätig in ein enges Pflanzloch, sondern man macht eine richtige kleine Pflanzgrube, in der man die Wurzeln schön ausbreiten kann. Man setzt die Pflanze so tief, daß das Herz der Pflanze der Bodenoberfläche gleich zu stehen kommt. Das Pflanzenherz darf also nicht zu tief in den Boden hinein; denn dann erstickt es; aber auch nicht zu hoch über den Boden heraus, denn in diesem Fall verdorrt die Pflanze gern. Eine handvoll Torfmull in die Pflanzgrube gestreut, begünstigt das Anwachsen außerordentlich. Nach der Pflanzung gibt man bei sonnigem Wetter womöglich einige Tage Beschattung durch Bretter, die man auf Backsteine oder Holzklötze stellt, oder durch Fichtenzweige und dergl. Und, was sich von selber versteht: gleich gut angießen und jeden Tag abends gießen. Ueberhaupt ist das Erdbeerbeet stets etwas feucht zu halten, was man außer durch Gießen dadurch erreicht, daß man das ganze Beet mit verrottetem Kompost oder Mist leicht überzieht. Auch eine leichte Bedeckung des Bodens mit Torfmull tut denselben Dienst. Das gibt dem Pflänzling die benötigte Feuchtigkeit und düngt zugleich. Weiterhin besteht die Pflege nur im Reinhalten der Beete von allem Unkraut und im Aufhäckeln nach Schlagregen und bei trockener Witterung; bei letzterer Gießen nicht bloß abends, sondern auch morgens erforderlich. Die reifenden Früchte sollen dabei nicht naß werden. Man gießt also mit dem Rohr der Gießkanne zwischen die einzelnen Pflanzen.

Pflanzet Erdbeeren! Das gilt im Kriegsjahr mehr als je. Denn es gibt für gesunde und für verwundete Krieger kein größeres Labial als frische oder eingemachte Erdbeeren. Und auch in Friedenszeiten stimmt's mit der Erdbeere, deren junge Blätter sogar einen angenehmen Tee geben, so daß es uns rein nichts auszumachen braucht, wenn uns vollends aller indische und russische Tee abgesperrt wird!

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Ungeziefer bei den Topfpflanzen.

Die Lauseplage ist nicht bloß im Krieg die verbreitetste Plage, sondern auch daheim auf dem Blumentisch. Im Feld gibt's bekanntlich energisch wirkende, erfolgreiche Entlausungsanstalten; daheim muß man sich auf allerlei Privatmittel beschränken, um mit den Pflanzenläusen fertig zu werden. Da ist wohl das allerbeste Läusemittel der Tabak, möglichst als Staub auf die vorher angefeuchteten Blätter aufzustreuen, wobei die Rückseite der Blätter nicht vergessen werden darf. Handelt es sich um großblättrige von Milbenspinne und Thrips befallene Pflanzen, so seift man sie am besten mit grüner Seife nicht zu stark ein, um dann am folgenden Tage mit reinem Wasser nachzuwaschen. Bei hart- und kleinblättrigen, von diesen Schädlingen befallenen Pflanzen, Azaleen, Myrthen u. a., gibt es (wir folgen hierbei der Darstellung Hesdörffers in seiner ausgezeichneten „Zimmergärtnerei") ein einfacheres, wirksames Verfahren. Man bereitet aus 40° R. warmem — nicht wärmerem — Wasser und grüner Seife eine milchweiße Flüssigkeit, taucht die Kronen der Pflanzen einige Sekunden tüchtig hinein, schüttelt sie dann, die Krone nach unten haltend, damit die Brühe nicht in die Erde läuft, gut ab und entfernt am folgenden Tage die Seife durch Eintauchen in reines Wasser. Nötigenfalls muß die geschilderte Behandlung 2—3mal wiederholt werden und zwar in Zwischenräumen von etwa acht Tagen. Schild- und Wolläuse

Digitized by Google

werden zuerst mit einem Pinsel entfernt, worauf man dann gleichfalls die Behandlung mit Tabak- oder Seifenbrühe vornimmt. Neben den vorstehend geschilderten wichtigsten auf den Zimmerpflanzen lebenden tierischen Schädigern gibt es noch viele andere, so die Schmierlaus (Aleurodes vaporiorum), die selten und nur auf weichen Blättern auftritt und mit denselben dann vernichtet wird, dann Larven, die im Innern der Blätter, namentlich bei Chrysanthemum leben, wenn man diese in zu warmer, trockener Luft pflegt, Larven, die das Mark der Rosentriebe ausfressen.

Verschiedene Feinde der Zimmerpflanzen leben auch innerhalb des Erdreiches. Am häufigsten tritt der Regenwurm auf, der allerdings nicht als eigentlicher Feind gelten kann, weil er sich nicht, wie allgemein irrig angenommen wird, von lebenden Pflanzenwurzeln, sondern nur von faulenden Stoffen nährt. Gewöhnlich läßt das Vorhandensein der Regenwürmer im Topf auf das Versauern der Erde schließen und dann ist es am zweckmäßigsten, die betreffenden Gewächse in neues Erdreich umzupflanzen. Ist die Erde aber noch gesund, so kann man trotzdem den Regenwurm nicht dulden, weil er namentlich bei zarten Gewächsen durch die Gänge, die er im Erdreich bohrt und durch die er nicht wenige Wurzeln freilegt, immerhin einen gewissen Schaden stiftet. Man vertreibt übrigens Regenwürmer sehr leicht aus jedem Blumentopf, wenn man 1—2mal hintereinander mit stark handwarmem — aber nicht heißem — Wasser gießt, worauf die Würmer an die Oberfläche kommen und abgesucht werden können; das Gleiche ist der Fall beim Gießen mit einer Abkochung von Walnußblättern.

Zur Zwiebelernte.

Wann sind die Zwiebeln reif? Wenn das Kraut so ziemlich abgestorben ist. Und wann erntet man sie? Nur bei trockenem Wetter; da werden sie mit der Karsthacke ausgemacht und auf dem luftigen, dem Zug ausgesetzten Bühnenraum (auch entsprechend im Freien) in dünner Lage ausgebreitet, wo sie nun an der Luft völlig trocknen. Sind sie gut trocken geworden, so entfernt man — also erst jetzt, nicht früher — die Wurzeln und das Kraut und sortiert die Zwiebeln, indem man die kleinen auf Haufen schüttet, die großen aber mit Stroh in Kränze oder in Büschel bindet und an einem frostsicheren Platz aufhängt. Größere Mengen von Zwiebeln lassen sich ähnlich wie Kartoffeln und Wurzelgewächse in größeren Mieten aufbewahren.

Gegen den Hauptfeind der Zwiebel, die Zwiebelfliege, die als 5—7 mm langer Wurm sich ins Herz der Zwiebeln einfrißt und dort gewundene Gänge anlegt, die die Pflanzen zur Fäulnis bringen, gibt's kein besseres Mittel, als im kommenden Herbst das Zwiebelland tief umzugraben und in rauher Scholle liegen zu lassen. Auf diese Art kommt das Ungeziefer auf die Erdoberfläche und geht zugrund. Daß die Zwiebelfliege im Zwiebelbeet haust, sieht man leicht und sicher daran, daß die äußeren Blätter vor der Zeit welken und gelb werden. Da kann man dann nichts besseres tun, als die kranken Zwiebeln sofort ausheben und vernichten — sei's mit Feuer, sei's, daß man sie ins Güllenloch oder in die Abortgrube wirft. Ein altes Volksmittel gegen die Zwiebelfliege besteht darin, daß man im Frühjahr (im Juni findet die Eierablage an die Pflanzen statt) das Beet mit Ofenruß überstreut. Auch Kohlenstaub soll sich hierzu verwenden lassen. Auf solche Beete geht die Fliege nicht. Ein weiteres Abhaltungsmittel ist: nicht auf frisch gedüngtes Beet Zwiebel säen (auf frisch gedüngtem Boden schießt die Zwiebel, wird nicht hart und zieht mit dem Geruch die Fliege an), sondern auf Land, das mindestens vorm Jahr gut gedüngt wurde; dann bei der Saat den Zwiebelsamen mit Petersiliensamen vermischen und die Petersilie später nur abwechselnd in Schnitt nehmen. Es muß immer genügend Petersilienkraut mit seinem besonderen Geruch vorhanden sein, den die Zwiebelfliege nicht verträgt.

Digitized by Google

III. Vereins-Angelegenheiten.

Mitteilungen aus Bezirksvereinen.

Vor dem Einzug des Jahresbeitrages bestimmte der Ausschuß des Obstbauvereins Schloß Zeil und Umgebung, daß eingerückte Mitglieder für 1915 frei sein sollen; dadurch wurden von den 200 Mitgliedern 30 vom Jahresbeitrag frei und genießen alle Rechte im Verein wie die zahlenden Mitglieder. Für den Ausfall der Hauptversammlung für 1915 wurde am 16. Januar 1915 eine durch die Vertreter der 10 Ortsgruppen und noch weitere eingeladene Mitglieder, die sich bisher als eifrige Förderer des Obstbaus im Vereinsgebiet erwiesen haben, verstärkte Ausschußsitzung abgehalten. Außer den laufenden Geschäften war ein neuartiger Punkt auf die Tagesordnung gesetzt: Obstsortenkostprobe. Es muß vorausgeschickt werden, daß vor der Gründung des Vereins 1903 im Obstbau so gut wie nichts getan wurde und es so bis jetzt eine intensive Arbeit erforderte, um die Mitglieder zu gewinnen und nach und nach das volle Interesse für rationellen Obstbaubetrieb zu wecken. Um nun das Interesse für unsere wertvollsten Sorten noch mehr zu fördern und die Kenntnis derselben nach ihrem wirklichen Wert festzulegen, habe ich zu obengenanntem Mittel gegriffen. Andererseits war es mir auch noch darum zu tun, drei bis vier Sorten, die erst an einem oder zwei Orten hier angebaut sind, zur Kostprobe vorzulegen, damit sie jetzt an weiteren Orten im Vereinsgebiet aufgepfropft werden, um so in fünf bis acht Jahren ein entscheidendes Urteil abgeben zu können, ob sie zum vermehrten Anbau taugen oder nicht; denn wir empfehlen eine Sorte erst, wenn wir von deren Anbauwürdigkeit überzeugt sind. Die Sorten, 20 an der Zahl, waren alle vom fürstlichen Baumgut Schloß Zeil und auch die gleichen von Mitgliedern geliefert. Die zur Probe aufzupfropfenden Sorten sind: Goldrenette von Schomburg, wurde einstimmig im Geschmack als hochfein bezeichnet; Signe Tillisch, sehr gut; Winterrambour, recht gut; Präsident Drouard, sehr gut; Winterdechantsbirne, hochfein. Von länger angebauten Sorten: Hagedorn, gut; Landsberger Renette, recht gut; Jakob Lebel, gut; Goldrenette von Blenheim, sehr gut; Josef Musch, recht gut; Pastorenbirne, gut. — Bis zum 9. März reihen sich noch an: Schöner v Boskoop, sehr gut; Graue franz. Renette, sehr gut; Lütticher, sehr groß, rot, ein vorzüglicher Apfel zu Kompott. Eine Lokalsorte, Streifling vom Brunnentobel, groß, wurde als sehr wertvoll anerkannt; ich werde bei der nächsten Ernte dem Württ. Obstbauverein Früchte zur Verfügung stellen. So hoffen wir wieder um einen Schritt vorwärts gekommen zu sein.

Unterzeil, im März 1915. W. Ruchte.

Persönliches.

Unser verdienter Rechnungsführer, Herr Stadtkassier Stähle, durfte am 1. August sein 25jähriges Dienstjubiläum als Beamter der Stadt Stuttgart feiern. Was er unserem württembergischen Obstbauverein war und ist, steht ja auf einem anderen Blatt. Aber gerne ergreifen wir die Gelegenheit, den vielen Beglückwünschungen zu diesem ehrenvollen Tag auch unsern Glückwunsch anzufügen, und wir sind gewiß, daß wir damit im Sinne aller unserer Mitglieder handeln. Möge er der Hauptstadt und dem Landesverein noch viele Jahre der Treue widmen — deutsche Treue braucht man in jedem Beruf und hoch gewertet ist sie besonders in dieser Kriegszeit, daheim wie im Feld!

IV. Monats-Kalender.

August.

Sommerobsternte — die Früchte fallen, nicht bloß infolge des Winds, sondern weil sie reif sind. Sommerobst erntet man aber wie bekannt vor der Baumreife; nur dann werden sie, wenn noch ein paar Tage kühl und luftig gelagert, saftig und fein: der Weiße Klarapfel oder der pfirsichrote Sommerapfel, die Sparbirne oder Clapps Liebling und (vorher schon) die Juli-Dechantsbirne und wie sie alle heißen, diese willkommenen Vorboten der eigentlichen Herbstobsternte. Das Herbst- und Winterobst verlangt jetzt dringend Stützen für die sich neigenden, schwer behängten Äste. Flüssige Düngung, namentlich auch in Wasser aufgelöster Hühnermist, wirkt ausgezeichnet

Digitized by Google

auf die Früchteausbildung, vor allem bei späten Birnen, die nicht in allen Gegenden zart werden wollen. Auch Abtritt und Gülle (verdünnt) werden von reichtragenden Bäumen jetzt sehr dankbar angenommen. An den Spalieren gibt's Verschiedenes zu heften, junge Triebe verlangen's; Langtriebe werden, da verholzt, über der Messerklinge abgebrochen. Man lese im „Württ. Obstbuch" die entsprechenden Abschnitte nach. Abgetragenes Beerenobst auslichten und den Boden darunter lockern. Abgetragene Himbeerruten am Boden abschneiden.

Im Gemüsegarten: Erdbeerpflanzung (vergl. den Aufsatz hierüber in dieser Nummer). Gelbrüben, Spinat, Ackersalat, gegen Ende des Monats auch Wintersalat, Schwarzwurzeln und harte Kohlsorten zum Winteranbau aussäen. Ausgereifte Zwiebeln herausnehmen und abtrocknen lassen (s. den Aufsatz in diesem Heft). Endivien (zum Bleichen) binden, aber nicht um die Mitte des Kopfes den Bast, sondern nur um die Spitzen der äußeren Blätter. Bleichsellerie häufeln. Alles rein halten. Keine Pflanzenreste herumliegen lassen. Gegen Raupen am Kraut: frühmorgens bei Tau mit Thomasmehl überstreuen, zwei, auch dreimal in der Woche. Düngt zugleich.

Im Ziergarten können perennierende, winterharte Pflanzen jetzt geteilt und frisch gepflanzt werden, nachdem sie verblüht haben. Besonders bei Gruppeneinfassungen, z. B. bei Bellis per., Einfassungsphlox, Iberis, Saxifraga, Sedum usf. ist dies jetzt durchzuführen, damit die jungen Pflanzen noch genügend vor dem Winter erstarken. Zur Gewinnung von Pflanzen, die zum Frühjahr blühen sollen, sät man sofort Stiefmütterchen, Nelken, Malven ꝛc. aus, Vergißmeinnicht später. —

Man muß in dieser Kriegszeit zusammenhalten; die Menschen müssen zusammenhalten; und was sie an Nahrungsmitteln haben, muß zusammengehalten werden. Ein schönes Beispiel wird uns durch unser wertes Mitglied J. aus Balingen berichtet.

Zur Sicherstellung der Volksernährung im kommenden Winter hat der Bezirksobstbauverein Balingen beschlossen, im kommenden Nachsommer und Herbst eine größere Menge Obst aufzukaufen und zu dörren, damit das dürre Obst der ärmeren Bevölkerung zu einem mäßigen Preis zur Verfügung gestellt werden kann. Zum Dörren des Obstes wurde eine größere Malzdörre im Bezirk in Aussicht genommen. Das Dörrgeschäft soll einer Aufsichtsperson übertragen und der Einwohnerschaft Gelegenheit gegeben werden, ihr Obst auf derselben Dörre zu trocknen. In Balingen hat sich in Verbindung mit dem Bezirksobstbauverein ein Komitee gebildet, bestehend aus einer größeren Anzahl Damen und Herrn, das in der Stadt eine nicht unbedeutende Geldsammlung veranstaltete und mit dem ersammelten Gelde Gemüse (Bohnen, Erbsen, Gelbrüben ꝛc.) und gedörrtes Obst anschaffen wird. Das Gemüse wird teils getrocknet, teils eingedünstet und eingekocht, damit dasselbe im kommenden Winter an die Familien Ausmarschierter und sonstiger Bedürftiger zu billigem Preise oder unentgeltlich abgegeben werden kann. Von dem Dörrobst des Bezirksobstbauvereins wird das Komitee ein größeres Quantum zur Abgabe an ärmere Personen der Stadt übernehmen. Eine umfangreiche Sammlung von Waldbeeren zur Bereitung von Säften und Marmelade wird das Komitee unter Zuziehung der Schulkinder ebenfalls in die Wege leiten, damit dem Roten Kreuz für die Verwundeten ein größeres Quantum zur Verfügung gestellt und ein Teil für die armen Kranken der Stadt verwendet werden kann. Dieses Vorgehen dürfte anderwärts Nachahmung finden, da der Ernährung der ärmeren Bevölkerung im kommenden Winter damit wesentliche Beihilfe geleistet werden wird.

V. Schädlings-Kalender.

August.

Man kann jetzt Blutlausstellen aufsuchen und zerstören. Die angelegten Madenfallen soll man nachschauen und wenn Puppen sich darin befinden, die Gürtel abnehmen, reinigen und wieder auflegen. Alles Fallobst sauber auflesen und zu Gelee verarbeiten; sonst gibt das die schönste

Digitized by Google

Gelegenheit zur Schädlings-Hege und -Pflege. Mancher erinnert sich wohl, daß die Larven der Stachelbeerblattwespen voriges Jahr an den Stachelbeersträuchern großen Schaden gemacht haben, vielfach waren die Sträucher vollkommen kahl gefressen und damit die Ernte vernichtet. Diese Schädlinge treten in drei Generationen auf. Ende April-Anfang Mai, im Juni und jetzt im August. Um diese Zeitpunkte müssen die Sträucher sorgfältig beobachtet werden: sobald sich die kleinen Raupen zeigen, werden die Stachelbeersträucher mit Harzölseife gespritzt. 14 Tage vor der Ernte darf nicht mehr gespritzt werden. Ein weiteres Mittel ist Thomasmehl: einige Hände voll werden von unten herauf in die Sträucher geworfen, so lange sie vom Tau oder Regen noch naß sind. Dies dient nebenbei auch als Düngung.

Die zuerst genannte Blutlaus befällt bekanntlich die Apfelbäume sowie alle Zierapfelarten. Leicht erkennbar durch den sie umgebenden weißen, wolligen Flaum, wird sie gewöhnlich zuerst an Rindenritzen, Wundrändern der Stämme und Aeste bemerkt, ferner an den Verzweigungen des Fruchtholzes und anderen jungen Trieben und an den Wurzeln. Bekämpfung im Winter: sorgfältige Reinigung der Stämme und Aeste und namentlich alter Wunden; Bestreichen oder Bespritzen derselben mit insektentötenden Mitteln in entsprechender Verdünnung; im Sommer: Abbürsten der befallenen Stellen und Zerdrücken der Blutlauskolonien mit Pinsel, Bürste 2c., so oft sich wieder neue Ansiedelungen zeigen. Die Wirkung der Sommerarbeit wird nachhaltiger durch Eintauchen der Bürsten in insektentötende Flüssigkeiten wie Tabakabsud, Petroleumseifenlösung, Lysol, Brennspiritus, Karbolineumlösung, Antisual, Neßlersche Flüssigkeit 2c. 2c. Auch durch öfter wiederholtes Abspritzen der befallenen Bäume mit einem kräftigen Wasserstrahl kann das Insekt unterdrückt werden. —

Die Gespinstmotten treten von Mitte Mai ab in verschiedenen Arten an Apfel- und Steinobstbäumen, sowie an Schwarzdorngebüschen auf und überziehen diese mit weißem Gespinst, innerhalb dessen die kleinen, aber in großer Zahl beisammen lebenden Raupen das Blattwerk abfressen und sich später verpuppen. Bekämpfung: vorsichtiges Abschneiden und Verbrennen der überspannenen Zweige mit den daran befindlichen Raupen, oder auch direktes Verbrennen am Astwerk mit Raupenfackel, Lötlampen u. dergl. Als Vorbeugungsmittel werden auch von verschiedenen Seiten Bespritzungen mit Karbolineumlösungen während des Winters und kurz vor dem Laubausbruch empfohlen.

Frostspannerschaden ist auch wieder dagewesen: keine Blätter, keine Blüten, keine Früchte! Man denke deshalb jetzt schon daran, daß mit dem nächsten Monat die Zeit zur Abwehr kommt: Leimringe!

VI. Brief- und Fragekasten.

Frage. Seit einigen Jahren ist in meinem Gemüsegarten der Endiviensalat, d. h. die Wurzeln, von Wurzelläusen (gelbe Blattläuse) befallen, so daß derselbe, sobald es richtige Büsche geben sollte, nicht das geringste Wachstum mehr zeigt. Derselbe ist auch beim Verbrauch sehr zähe und kaum genießbar. Ist das Ungeziefer durch irgend etwas abzuhalten? H. H. in M.

Antwort. Solche Wurzelläuse sind uns nicht bekannt. Sind's wirklich Läuse? Sind's nicht vielleicht Drahtwürmer (die Larven der Schnellkäfer)? Walzenförmig, etwa 20 mm lang? In diesem Fall muß man jede vergilbte Pflanze schon herausnehmen und im Herbst das Land mit Kalk bestreuen. Außerdem Hühner in den Garten, sowie dies möglich ist (Herbst bis Frühling). Ein Hauptvertilger der Drahtwürmer ist der Maulwurf. Handelt es sich bei Ihren Schädlingen um wirkliche Läuse, so wird es die Borstenhirse-Wurzellaus sein (wachsartiger Flaum, der sich leicht abwischen läßt). Dann wären die Wurzeln mit starkem Tabaksabsud (kalt) zu begießen und zwar abends an warmen Tagen. Einfacher: man zerdrückt die Läuse mit weichen Lappen oder mit einem Blatt.

Digitized by Google

Frage. Wie haben sich die bisher vielfach empfohlenen Spritzmittel in bezug auf Tragbarkeit unserer Obstbäume in den letzten Jahren bewährt? Offene und ehrliche Aussprache über diesen Punkt ist dringend notwendig. Mit Tastungen und Unsicherheiten auf diesem Gebiete darf es entschieden nicht fortgehen. Bezirksbaumwart Waller, Hall.

VII. Kleine Mitteilungen.

Zur weiteren Vervollständigung unseres **Pfirsich- und Aprikosensortiments** im Vereinsgarten I bitten wir unsere verehrlichen Mitglieder, die im Besitz einer besonders hervorragenden veredelten Kernsorte dieser Obstarten sind, uns ein kräftiges ausgereiftes Okulierreis in nassem Papier und Moos verpackt einzusenden. Kosten werden gerne ersetzt.

Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15.

Eine beliebte Erfrischung. In den heißen Sommermonaten bieten uns unvergorene Säfte von allen Sorten Früchten eine beliebte Erfrischung. Man genießt sie je nach Geschmack und Säuregehalt mit einer mehr oder weniger großen Menge Wasser, Zucker oder Saccharin (für Zuckerkranke) vermischt. Rhabarber, Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Waldbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und alle Sorten Kernobst liefern vorzügliche erquickende Säfte. Wer sie gut und billig haben will, stellt sie am besten selbst her. Man benutzt dazu den Weck-Fruchtsaftgewinner zur Herstellung klarer erquickender, unvergorener Säfte durch Dämpfen der Früchte, den das Haus J. Weck, G. m. b. H., in Oeflingen (Baden) zu niedrigem Preise anbietet. Die gewonnenen Säfte brauchen nicht sofort genossen zu werden, sondern können im Weck-Apparat durch Pasteurisieren (Erhitzen auf etwa 80°) in den zierlichen Weckflaschen unbegrenzt lange haltbar gemacht werden. Da die meisten Haushaltungen den Weck-Apparat schon für die Frischhaltung von Obst und Gemüse benutzen, verursacht die Anschaffung des Weck-Fruchtsaftgewinners nur geringe Auslagen, die sich überdies in kurzer Zeit reichlich bezahlt machen. Die Einrichtung ermöglicht vollständige Ausnutzung des Dampfes und gewährleistet eine möglichst starke Auslaugung der Früchte. Sie faßt etwa 10 Pfund Früchte. Weder diese noch der gewonnene Saft kommen mit Metall in Berührung. Ein Verfärben des Saftes ist deshalb ausgeschlossen.

Einige Kriegssuppen. (Nach der „Rhein. Monatsschrift".) Apfelsuppe. Man schält etwa 10 Aepfel, schneidet sie in Viertel und entfernt die Kerne, kocht sie mit 1 Liter Wasser weich und streicht sie durch ein weites Sieb, dann gibt man etwas Zucker und Zimt, geriebene Semmel oder Zwieback und etwas gut gewaschene Korinthen hinzu und läßt das Ganze ebenfalls aufkochen. Suppe von Holunderbeeren. Wenig Verwendung finden noch bei uns die schwarzen Holunderbeeren, die eine sehr wohlschmeckende und gesunde Suppe geben. Man beert die reifen Trauben ab (auf 1 Liter Wasser rechnet man 6—7 volle Trauben), kocht die Beeren mit etwas Zimt und Zitronenschale in Wasser gut durch und schlägt sie durch ein feines Sieb. Dann läßt man die Suppe mit genügend Zucker und etwas in Wein oder Wasser verrührtem Mehl nochmals aufkochen und gibt sie mit Zwiebeln oder geröstetem Weißbrot zu Tisch. Heidelbeer- oder Blaubeersuppe. Man wasche zwei Obertassen voll Beeren rasch ab, lasse sie abtropfen und gebe sie in 1½ Liter süße, kalte Milch. Es darf Magermilch sein. Man zuckere nach Geschmack. Eine köstliche Erfrischung bei heißem Wetter, und besonders von Kindern gerne gegessen.

Obsternteaussichten im In- und Ausland.

Mitgeteilt von der Zentralvermittlungsstelle des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart.

Ausgegeben am 10. Juli 1915.

Der überaus reiche Blütenansatz in allen Obstarten hat nirgends den Erwartungen standgehalten. Krankheiten, noch mehr Ungeziefer fraß, Hagelschaden und unbekannte Ursachen haben die Aussichten sehr herabgestimmt. Der Fruchtansatz ist ganz verschieden, nicht nur in den einzelnen Gebieten, sondern auch an den einzelnen Bäumen.

Württemberg kann mit einer mittleren bis geringen Apfelernte, einer guten bis mittleren Birnenernte rechnen; nur wenige Bezirke (Ravensburg, Tettnang, Balingen) melden gute Aussichten. Die höheren Gebiete zeigen im allgemeinen bessere Aussichten als die niedrig gelegenen. Von Birnen sind die Mostbirnen teilweise reich behangen, hervorragend zeichnet sich die

Digitized by Google

Palmischbirne aus. Tafelbirnen hängen meist spärlich. Zwetschen tragen gering, Pflaumen besser, Haselnüsse gut, Quitten ebenfalls gut, am besten Walnüsse. Die Nachrichten aus den einzelnen Bezirken stehen noch teilweise aus, weil die Wirkung der augenblicklichen Dürre noch nicht übersehen werden kann. Die Kirschenernte war nicht ergiebig, die Früchte aber sehr schön und sehr hoch im Preis. Beerenobst bringt mittlere Ernte.

Die reichsten Ernten in Aepfeln und Birnen sind im Norden Deutschlands und am Rhein entlang zu erwarten; Birnen stehen meist noch besser als Aepfel. Von letzteren wird guter Ansatz berichtet aus Schleswig-Holstein, Westfalen, Rheinland, Hessen, Baden. Auch aus den Vogesen berichten an der Westfront stehende Mitglieder über gute Aussichten für Aepfel. Die Zwetschenernte versagt vielfach, gute Aussichten werden nirgendsher gemeldet; Pflaumen stehen besser. Walnüsse überall gut, meist sehr gut, Haselnüsse und Quitten gut.

Vom Ausland liegen nur spärliche Nachrichten vor. Frankreich und Italien kommen nicht in Betracht, der Obsthandel wird sich neue Wege suchen müssen.

Die Niederlande melden: Aepfel gut bis sehr gut, Birnen ebenso, Beerenobst sehr gut.
Schweiz: Aepfel gering, Birnen besser, Zwetschen gering. Die besten Aussichten hat die Ostschweiz.
Steiermark rechnet mit einer halben Ernte in Aepfeln, Birnen und Zwetschen stehen gut.
Tirol: Aepfel und Birnen gut bis sehr gut, Zwetschen und Pflaumen gut.
Ungarn: Aepfel und Birnen gut, Pflaumen mittel, Walnüsse und Haselnüsse gut.
Mähren: Aepfel und Birnen gut, Zwetschen gering.
Bosnien: die Zwetschen versprechen eine gute Mittel- teilweise Vollernte.

Eingesandte Früchte.

Von Hauptlehrer Sommer-Pfaffenhofen und Baumschulbesitzer Mauk-Heilbronn sind unserem Büro eine Anzahl bemerkenswerter Früchte eingesandt worden:

Gute von Bry, in der Neuauflage unseres Württ. Obstbuchs als die früheste Pflaume, mittelgroß, rund, blau, gutwachsend und reichtragend beschrieben. Diesem Urteil schließen sich die beiden obigen Einsender voll und ganz an. Der Geschmack der eingelieferten Früchte war delikat, der Stein ganz löslich.

The Czar, große, ovale Pflaume von gutem Geschmack; scheint nach dem Ausspruch von Herrn Sommer „besser als ihr Name".

Bunte Julibirne, eirunde, fast mittelgroße, einer Doppelten Philippsbirne in Form und Farbe ähnliche, meist lebhaft gerötete Frucht. Geschmack der Früchte von Pfaffenhofen und Heilbronn recht angenehm, mildes, lockeres Fleisch. Auf dem Markt gern gekauft, weil ganz rein.

Rissing Sommers. Ob der Name richtig, darüber ist man sich noch nicht einig. Ebensowenig über den Wert dieser sehr schön gefärbten Frühbirne. Das Fleisch ist schneeweiß, abknackend, fast zähe, oft herb, geht aber nach früheren Erfahrungen ganz plötzlich über. In diesem Jahr sind die Früchte nicht frei von Schorf, aber haltbarer.

Frühe Wilder. Eine der Forellenbirne in Form und Farbe täuschend ähnliche Frucht in der Größe der Bunten Julibirne. Geschmack befriedigt nicht, vollreif schmeckten die eingesandten Früchte ziemlich fad, nicht ganz reif ist die Birne vollsaftig und hat einen ausgeprägten Moschusgeschmack.

Suislepper. Ein dem Charlamowsky sehr ähnlicher Frühapfel mit offenem Kernhaus, weißem Fleisch und recht gutem, etwas süßem Geschmack. Ist jedenfalls als Handelsartikel weiter zu prüfen.

Weißer Klarapfel. Die eingesandten Früchte wogen bis zu 220 Gramm, Marktpreis in diesem Jahr 30—40 Mk. per Zentner. Ist schon stark verbreitet.

Roter Astrachan, in Färbung wie gewünscht, aber ungleichmäßig ausgebildet; Fleisch schneeweiß, sehr saftig, etwas säuerlich.

Schöner von Bath. Der Apfel ist allem Anschein nach noch nicht völlig reif, er gleicht einem Langtons Sondergleichen sehr, ist aber lebhafter gefärbt. Fleisch gelb, hart, trocken, ohne ausgeprägten Geschmack.

Mister Gladston sieht einem Roten Herbstkalvill ähnlich und hat den blauen Duft des Berner Rosenapfels. Farbe blutrot, Fleisch grünlich, ganz mürbe und trocken, ausdruckslos.

Viele Früchte haben in diesem Jahr infolge der Trockenheit nicht die Saftfülle, wie in anderen Jahren; auch tritt der herbe Geschmack bei Birnen und Aepfeln stark hervor. Nach diesem Gesichtspunkt sind auch die obigen Früchte zu beurteilen.

Digitized by Google

Die Pfirsichsorte Früheste von Allen ging uns von Herrn Mauk schon am 3. Juli in völlig reifem Zustand zu. Die Früchte waren mittelgroß, gelblichweiß, leicht gerötet, nicht übermäßig saftig, aber wohlschmeckend; Stein löste ziemlich gut; Haut sehr gut abziehbar. Herr Mauk ist von der Sorte befriedigt, von anderer Seite wurde über geringe Widerstandsfähigkeit des Baumes und über schlechtes Gedeihen der Sorte geklagt. Besten Dank den Einsendern.

Stuttgart, 20. Juli 1915. G. Schaal.

An unsere Obstzüchter,

soweit sie in diesem Jahr in der glücklichen Lage sind, Obst verkaufen zu können, ergeht die

dringende Aufforderung,

ihre verkäuflichen Vorräte möglichst bald der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, Telefon 7164, anzumelden! Noch in keinem Jahr war die Gelegenheit, sich mit den Verbrauchern in direkte Verbindung zu setzen und den Nutzen, den der Zwischenhandel bisher skrupellos in die Tasche gesteckt hat, zwischen sich und dem Abnehmer zu teilen, so günstig, wie in der gegenwärtigen Zeit. Die Großmarktverhältnisse sind jetzt derart, daß das kaufende Publikum sich gegen die geforderten hohen Preise geradezu empört — und zwar mit Recht! Alles will heute mit Obst handeln, jede Frucht geht erst durch so und soviele Hände, ehe sie an den Verbraucher gelangt. Die Behörden haben öffentlich auf die segensreiche Tätigkeit der Vermittlungsstelle hingewiesen, der Zuspruch ist infolgedessen ein ungleich größerer, als in früheren Jahren. Es liegt nun an den Obstzüchtern ganz allein, ob sie die sich bietende günstige Gelegenheit voll und ganz auszunützen verstehen und ob sie gewillt sind, dem Publikum das benötigte Obst zu angemessenen Preisen, gut geerntet und wohl verpackt auf direktem Weg unter Umgehung des beide Teile so schwer schädigenden Zwischenhandels zuzuführen. Die in diesem Jahr so reich behangene Palmischbirn z. B. sollte nicht vermostet, sondern durch unsere Vermittlung den städtischen Haushaltungen zu Einmachzwecken angeboten werden; sie ist, wie vielleicht nicht allen bekannt sein dürfte, zum Ganzeinmachen ebenso hochgeschätzt, wie das Geißhirtle.

Also, die Gelegenheit benützen! Alles hierher anbieten, was verkäuflich ist, Tafel- und Mostobst! Möglichst Sammelangebote einreichen, womit aber nicht gesagt sein soll, daß nicht auch die kleinste Menge an den Mann gebracht werden kann. Frühzeitig anmelden und gut liefern!

Zentralvermittlungsstelle des Württ. Obstbauvereins.

ANZEIGEN

Frühzwetschen Reineclauden Pflaumen, Aepfel Birnen kaufen jed. Quantum zu Tagespreisen
Paul F. Kandler & Co.
HAMBURG I. [61

Haushalt.- u. Gartenbauschule
Reutlingen (Württ.). Ausbildung f. junge Mädchen gebild. Stände. Aufn. Jan., April, Juli, Oktbr., für Hospitantinnen jederzeit. Näh. d. Prosp. [44

Pomologisches Institut
Reutlingen.
Höhere Gärtnerlehranstalt.
Beginn der Kurse:
Jahreskurs: Anfang Oktober.
Sommerkurs: Anfang März.
— Internat. —
Grosser Baumschulenbetrieb in Hochstamm, Formobst, Beerenobst, Gehölze, Gemüse- u. Blumenculturen. Illustrierte Kataloge gratis und franko. Ausführliche Statuten der Lehranstalt versendet der Direktor:
Oek.-Rat Fr. Lucas.
[20

Pressen
zur Bereitung von
Fruchtsäften
Obst- und Beerenwein
Mayfarth'sche Dörrapparate
für Obst und Gemüse usw.
Ph. Mayfarth & Co.
Frankfurt a. M. [57

Anzeigen im Obstbau und Obstbaumfreund finden in obstbautr. Kreisen weit. Verbreitung.

Digitized by Google

An die Angehörigen und Freunde unserer ausmarschierten Kollegen!

Der Vereinsleitung ist sehr daran gelegen, über das Schicksal eines jeden ausmarschierten lieben Kollegen Näheres zu erfahren. Ach, so viele von ihnen haben schon den Heldentod erlitten, ruhen in fremder Erde und kehren nicht mehr zu uns zurück, um mit uns dem edlen Berufe vorzustehen; sie haben ihr alles fürs teure Vaterland geopfert. Wie viele werden es sein, die infolge schwerer Verwundung zu ihrem und unserem größten Leidwesen unserm Berufe nicht mehr nachgehen können! Sehr viele sind es aber auch, die sich schon hervorragend als Helden erwiesen und für ihren Mut und ihre Tapferkeit mit dem Eisernen Kreuz, der Tapferkeits- oder Verdienstmedaille ꝛc. geschmückt oder sonstwie ausgezeichnet wurden. Wir bitten nun Angehörige, Freunde und Kollegen freundlichst, Näheres über Schicksale unserer Helden, wenn auch nur ganz kurz auf einer Postkarte, an den unterzeichneten Vereinsvorstand zu berichten und zwar bei Gefallenen: wann, wo, bei welchem Truppenteil, in welchem Alter und wenn möglich unter welchen Umständen er den Heldentod erlitt; bei Verwundeten: wie verwundet, wann und wo, wie sein jetziger Zustand und seine derzeitige Adresse; bei Dekorierten: welche Auszeichnung, wenn möglich wo und unter welchen Umständen und derzeitige Adresse. Wir hoffen zahlreiche Berichte zu erhalten, für welche wir sehr dankbar sind.

Schomburg, O. A. Tettnang, im Juni 1915.

namens des Vereins Württ. Baumwarte
Vereinsvorstand Brugger.

Nachrichten über ausmarschierte Kollegen.

Karl Brugger, Bezirksobstgärtner in Weilheim (Oberbayern) gebürtig von Retterschen O. A. Tettnang

kämpfte im Bayr. Reserve-Infanterie-Regiment Nr. 3 in Nordfrankreich und erlitt am 25. Mai durch einen Kopfschuß den Heldentod fürs Vaterland im Alter von 27 Jahren. In ihm ist ein wackerer junger Mann auf dem Felde der Ehre gefallen, dessen Hinscheiden in weiten Kreisen schmerzliches Bedauern erweckt. Wir beklagen den Verlust eines unserer tüchtigsten und strebsamsten Mitglieder und treuen Kollegen und Mitarbeiter unserer Vereinsschrift „Der Baumwart". Als Ersatz-Reservist ist er frohen Mutes im Dezember ausmarschiert; heiteren Sinnes verabschiedete er sich von seinen Bekannten und — nun kehrt er niemals wieder. In seinem Wirkungskreise, dem Bayr. Bezirk Weilheim war er eine stets gerne gesehene und allgemein beliebte Persönlichkeit. Seinem tatkräftigen Eingreifen und seinem unermüdlichen Arbeitseifer ist dort ein nennenswerter Aufschwung des Obstbaues zu verdanken. Sein Andenken wird fortleben bei allen, die den tüchtigen, lebensfrohen, jungen Mann kannten.

Johann Maier, Gemeindebaumwart in Eschach O. A. Ravensburg,
b. 8. Ersatz-Division, Brigade-Ersatz-Bataillon 51, 3. Kompagnie, sowie
August Zürn, Baumgärtner in Gottmannsbühl b. Hemigkofen O. A. Tettnang,
b. Infanterie-Regiment Nr. 124

erhielten je die **silberne Verdienstmedaille** für bewiesenen Mut und Tapferkeit vor dem Feinde.

Wir beglückwünschen diese unsere beiden eifrigen Mitglieder herzlichst und wünschen ihnen baldige frohe und gesunde Heimkehr!

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion verantwortlich **Karl Gußmann** in Gutenberg. — Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 8. | Stuttgart, August. | 1915.

Aus dem Verzeichnis der noch lebenden Gründer des Württ. Obstbauvereins, wie es im „Württ. Obstbuch" zu finden ist, müssen wir wieder einen Namen streichen:

David Siegle, Gerichtsnotar a. D. †

Seine Verdienste auf anderen Gebieten sind in der Presse und am Grabe gewürdigt worden. Wir betrauern in dem Verstorbenen einen von denen, die im Jahr 1880 den Grund legten zu dem heute so stattlichen Bau, genannt: „Württembergischer Obstbauverein". Immer lichter wird ihre Reihe. Jedem, den der Tod abgerufen hat, so auch diesem unserem verehrten, treuen Freund bewahren wir immer

ein dankbares Gedenken.

Aus der Reihe der Lebenden ist der Name wohl gestrichen. Zu denen aber, die sich durch die Gründung des Vereins ein bleibendes Denkmal gesetzt haben, gehört auch David Siegle.

I. Praktischer Obstbau.

Obstblüte und Obsternte.

Wie wunderbar schön war doch dieses Jahr die Blüte! Eine Vollkommenheit der einzelnen Blüten und seit der Blütezeit stets nur günstiges Wetter, so daß man sicher auf eine gute Ernte hoffen konnte! Ich habe in meinem Baumwartleben noch nie gesehen, daß Anfang Mai die Kirschen blühen und Ende Mai schon die ersten reifen Kirschen gepflückt werden konnten, so daß innerhalb drei Wochen die frühesten Kirschen von der Blüte zur Reife gelangten — gewiß ein deutlicher Beweis für die überaus günstige Witterung und Wärme! So sollte man meinen. In einem solch günstigen Jahre, wo keine Saftrückschläge, also keine Fröste, kein ungünstiges Wetter einen hemmenden Einfluß auf den günstigen Verlauf der Blüte und des Knospenansatzes ausübten, sollten der überaus reichen Blüte entsprechend auch reichlich Früchte ansetzen und es somit eine reiche Ernte geben. Dies trifft aber nicht überall zu. Teilweise stehen die Obstbäume jetzt (Mitte Juni) ja schön und versprechen einen guten Ertrag. Teilweise ist aber der Fruchtansatz noch lange nach der Blüte abgefallen, zu einer Zeit, wo ein Abfall der Früchte nicht mehr möglich sein sollte. Dies trifft bei allen Obstarten zu, bei Aepfeln, Birnen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen. Gerade bei letzteren gibt es besonders in den bedeutenderen Kirschenorten des Rems-

Digitized by Google

tales einen ganz empfindlichen Einnahmeausfall, der heuer um so schwerer wiegt, als die Kirschenernte und der Herbst im vorigen Jahre klein ausgefallen sind und heuer im Kriegsjahr die Kirschen wegen der allgemeinen Lebensmittelteuerung auch bessere Preise erzielt hätten. Woher kommt es nun, daß die Fruchtansätze, besonders bei den Kirschen, so abgefallen sind? Man hört hierüber so viel sagen! Die einen sagen, es käme von dem Raupenfraß; und doch, wenn man die Fruchtkuchen genau beachtet, so findet sich eine äußere Verletzung durch ein Insekt eigentlich nirgends! Die Früchte sind glatt vom Fruchtkuchen abgefallen. Es muß also eine andere Ursache haben. Andere sagen wieder, es habe einigemal so Nebel gehabt und dies sei schuld an dem Abfall. Und so hört man immer wieder andere Ansichten. Inwieweit diese zutreffen, kann ich nicht beurteilen, glaube jedoch keine von allen diesen Ansichten. Ich erinnere mich noch an den sehr lehrreichen Vortrag, den Herr Professor Dr. Kirchner seinerzeit in der Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins gehalten hat, und in dem ausführlich dargelegt wurde, daß zur Bildung der Fruchtknospen und zur Ernährung der Früchte eine gewisse Ansammlung von Baustoffen, die ja besonders in den Blättern der Bäume vor sich geht und die in einem günstigen Sommer mit viel Sonnenschein stets in größerer Menge vorhanden ist, im vergangenen Jahre nur in beschränktem Maße vor sich gehen konnte; denn die Bildung von Fruchtknospen geschieht im August und September, und gerade in dieser Zeit hatten wir im vorigen Jahre die denkbar schlechteste Witterung und keinen Sonnenschein. So glaube ich, daß sich wohl so viel Baustoffe in den Bäumen angesammelt hatten, um Fruchtknospen anzusetzen; aber zur weiteren Ernährung reichte es nicht aus. Daraus leite ich auch das ab, daß manche Bäume in manchen Gegenden wieder einen guten Obstansatz haben, besonders bei solchen Sorten, die trotz ungünstiger Witterung gesundes Laub behalten haben, oder wo im vorigen Jahre das Laub nicht von den Raupen des Frostspanners verfressen war, wo also Klebgürtel angelegt waren. Daraus schließe ich, daß es allerdings nicht allein in unserer Hand liegt, daß die Bäume Früchte ansetzen, daß aber von uns aus alles geschehen sollte, um den Bäumen gesundes Laub zu erhalten, daß wir demnach die Bekämpfung der Obstschädlinge energischer als seither betreiben müssen.

C. E. G.

Obstabsatz und Obstbezug 1915.

Es ist Krieg — leider immer noch Krieg! Für Deutschland eine große, aber bitter ernste Zeit! Draußen im Feindesland — in Ost und West und Süd — kämpfen Deutschlands Helden siegreich gegen große Uebermacht im größten Völkerkrieg der Weltgeschichte — wir zu Hause aber haben auch zu kämpfen, zwar nicht in blutiger Schlacht, aber im „Aushungerungskrieg", den uns unsere „überklugen" Feinde ringsherum erklärt haben. Doch sie haben uns gewaltig unterschätzt; wir werden Sieger bleiben, draußen auf den Schlachtfeldern, wie zu Hause, im blutigen, wie im unblutigen Kriege. „Durchhalten!" ist unsre Parole! Ein jeder von uns weiß seine Waffe zu handhaben.

„Durchhalten!" gilt auch im Obstbau, auch hier ist heuer die richtige Waffe kundig zu führen. Obst ist Nahrung und steht uns heuer, Gott sei Dank, auf heimatlicher Erde reichlich zur Verfügung. Doch scheint es fast, als ob auch im Obstbau Krieg entstehen wolle, so daß das Obst nicht richtig seinem eigentlichen Zwecke, als „Volksnahrung" zugeführt werden könnte, indem von manchen Seiten geradezu unlautere Umtriebe gemacht werden und sich noch nie dagewesene Mißstände bilden wollen, teils zuungunsten der Obstzüchter, teils zuungunsten der Obstverbraucher. Ja es hat den Anschein, als ob Obstzüchter, Obsthändler und Obstverbraucher unmittelbar vor der „Kriegserklärung" stehen. Es liegt in der Natur der Sache und es ist durch den Ernst der Zeit begründet, daß die Obstzüchter möglichst hohe Preise erzielen, die Händler

Digitized by Google

möglichst viel Geld am Obste verdienen und die Obstverbraucher aller Volksschichten möglichst billiges Obst haben wollen. Ebenso ist es aber auch unumstößliche Tatsache, daß Angebot und Nachfrage die Preise bilden. Heuer aber ist naturgemäß die Nachfrage nach Obst aller Art ganz außergewöhnlich groß und das Angebot nicht übermäßig und deshalb wird niemand, der die Marktlage kennt und auf dem Laufenden ist, billige Obstpreise erwarten. Dem Obstzüchter gehören auch gerechtfertigte angemessene Obstpreise, so daß in ernster Zeit endlich der Obstbau voll und ganz zu der Geltung kommt, die ihm schon längst — auch in Friedenszeit — gebührt hätte. Doch, wenn die Obstpreise ungebührlich auf übermäßige Höhe getrieben würden, wäre dem Zwecke nicht gedient, das Obst muß unter allen Umständen „Volksnahrung" bleiben und von allen Schichten des Volkes erwerbbar sein und darf nicht zum „Luxusartikel" werden.

Es muß unbedingt mit aller Macht darauf hingewirkt werden, daß auf dem Wege des Obstes vom Züchter zum Verbraucher möglichst wenig liegen bleibt; aber den Handel vollständig ausschließen und durchweg das Obst vom Züchter direkt an den Verbraucher bringen, wäre zwar ideal, aber praktisch undurchführbar und wenn auch eine noch so gute Organisation des Obstbaus — die übrigens sehr nötig ist — geschaffen würde. Den leistungsfähigen, reellen und verständigen Obsthandel brauchen wir notwendig und daß dieser beim Obstabsatz und Obstbezug mitwirkt, liegt auch im beiderseitigen Interesse. Kaufmännischer Betrieb tut unserm Obstbau dringend not, geradeso wie gemeinsames Zusammenarbeiten der Obstzüchter in Vereinen, Ortsgruppen u. dergl. Wohl können sich einzelne tüchtige Obstzüchter eine Privatkundschaft erwerben und sich diese durch reelle Bedienung dauernd sichern, also ihr Obst ohne jeden Handel direkt absetzen, aber jeder einzelne kann das nicht. Auch stellt wieder jeder Obstverbraucher seine besonderen Ansprüche, die nicht von jedem Züchter direkt, wohl aber vom Handel befriedigt werden können.

Doch eine Art von Handel muß mit aller Energie und mit allen zugebotestehenden Mitteln bekämpft und verdrängt werden. Das ist der alle Teile schädigende Zwischen-, Schmuser- oder Pfusch-Handel, mit dem sich meist Leute befassen, die weder irgendwelche Mittel besitzen, noch das nötige Verständnis haben, also das Obst nicht nach seinem wahren Werte schätzen können und auch nicht sachgemäß zu behandeln verstehen, sondern nur auf Kosten der Obstzüchter und Obstverbraucher leben wollen und dem reellen, leistungsfähigen Handel das Geschäft verderben. Es handelt sich meist um Leute, die „von der Hand in den Mund leben", das ganze Jahr hindurch alles Mögliche treiben und nur während der Hauptobstzeit Obsthändler sind, sich aber mehr Ansehen verschaffen würden, wenn sie sich mit ehrlicher Handarbeit ihre Existenz begründen wollten. Dieser Handel hat in der ersten „Kriegs-Obsternte 1914" Schule gemacht: da von Tag zu Tag die Obstpreise gestiegen sind, haben diese Leute ein schönes Geld verdient und deshalb treiben sie ihr Geschäft auch heuer wieder, ja noch umfangreicher, sie werden „unternehmungslustiger", zumal sie kein Risiko haben und kein Geld verlieren können. Es tauchen heuer überall weitere „neue Obsthändler" auf, die jetzt schon mit ihren „Geschäftsempfehlungsreisen" beginnen: Leute, deren bisherige Beschäftigung zur Kriegszeit nicht mehr möglich ist, die sich aber zu andrer Arbeit nicht entschließen können, besuchen draußen auf dem Lande die Obstzüchter, hauptsächlich die Frauen, deren Männer im Felde stehen und beschwindeln diese in kaum glaublicher Weise, geben vor, nur aus Vaterlandsliebe, um der Allgemeinheit dienstbar zu sein, sich für die Obstverwertung zur Kriegszeit zu verwenden, da heuer das Obst fast nicht loszubekommen sei; es werde äußerst billig, denn aus den von unsern Truppen besetzten Gebieten, aus Belgien und Frankreich, werde eine Menge Obst, das dort einfach nur geerntet werde, also nichts koste als die Fracht, eingeführt; außerdem komme aus der Schweiz, aus Oesterreich und Holland eine Masse Obst billig nach Deutschland, also sei keine Hoffnung auf hohe Preise vorhanden und

Digitized by Google

es lohne sich durchaus nicht, bei der Obsternte viel zu verstellen, das Obst soll einfach nur geschüttelt werden; sie als Händler seien nicht anspruchsvoll und nehmen alles Obst, wie es auch sei; gepflücktes Tafelobst sei heuer jedermann zu teuer und fast unverkäuflich, die teuren Pflückkosten werden also nicht bezahlt. Solche und ähnliche, den Tatsachen völlig widersprechende Redensarten und Behauptungen führen sie (wie ich selbst mitangehört habe und wie mir täglich von glaubwürdigen Seiten verschiedenerorts bestätigt wird) unter der obstbautreibenden Landbevölkerung, die infolge Arbeitsüberhäufung meist nicht mehr zum Zeitungslesen kommt — oder höchstens nur die neuesten Kriegsnachrichten liest — und deshalb mit der allgemeinen Marktlage völlig unvertraut ist und sich gar leicht irreführen läßt. Wenn auch nicht, wie diese „gutgesinnten Händler" wollen, jetzt schon Verkäufe abgeschlossen werden — dazu sind die Obstzüchter nicht zu haben —, so werden doch gewisse Versprechungen, zur Zeit der Ernte ein Geschäft zu machen, gegeben und gar leicht wird erreicht, daß die Ernte schlecht ausgeführt und das Obst schlecht behandelt wird und so wieder massenhaft seinem Zwecke verloren geht und den Obstzüchtern und den Obstverbrauchern, wie auch dem reellen Obsthandel und überhaupt dem ganzen Volke **großer Schaden** zugefügt wird. Diese „Obsthändler" sind es auch, die oft voreilige, zu billige Obstpreisofferte ausgeben, Bestellungen entgegennehmen und dann einen unlauteren Preisdruck ausüben, der Unreellität und Bedienung mit schlechter Qualität im Gefolge hat, so daß das Ansehen eines ganzen Obsterzeugungsgebiets schwer geschädigt wird. Auch wird von ihnen oft mit Nachdruck auf die Obstzüchter eingewirkt, daß gewisse Obstsorten vorzeitig — also unreif — geerntet werden, nur damit sie's billig in die Hand bekommen, aber doch als reifes, vollwertiges Obst weitergeben. Ist das verständig und reell gehandelt und ist das Obst auf solche Weise seinem richtigen Zwecke zugeführt? Nein, vielmehr ist dies **eine gewaltige Schädigung aller Kreise und eine drohende Gefahr fürs ganze Volk, vor der dringend gewarnt werden muß.** Also **Front gegen solchen Handel!** Ein Mißstand ist es, daß jedermann, der darum nachsucht, seitens der zuständigen Behörde mit Leichtigkeit, gegen Entrichtung einiger Mark, die Berechtigung zum Obsthandel ohne weiteres erhält; dem sollte nicht so sein; denn die allgemeine Schädigung durch solchen Handel ist vieltausendfach größer, als die kleine Einnahme der Staatskasse. Es ist dringend geboten, daß Behörden, Obstbauvereine, Obstbaufachleute und Obstzüchter, ebenso aber auch der leistungsfähige reelle Handel, gemeinsam diesen „Pfuschhandel" unmöglich machen.

Schon längst aber und jetzt erst recht wäre es **an der Zeit, daß der reelle Obsthandel mehr Hand in Hand mit den Obstbauvereinen gehen und deren Bestrebungen mit unterstützen würde,** so daß nach jeder Richtung hin im Obstbau immer mehr gesunde Verhältnisse, namentlich auch in bezug auf Obstabsatz, geschaffen würden; damit endlich einmal einheitliche Begriffe in der Qualitätsbezeichnung des Obstes, einheitliche Grundsätze bei Ernte, Sortierung, Verpackung und Versand des Tafelobstes, einheitliches Verpackungsmaterial ꝛc. allgemein praktisch zur Geltung bezw. Einführung kommen und nicht nur vom „grünen Tisch" aus oder in Fachschriften gelehrt und empfohlen werden.

Um aber für heuer große Mißstände und Mißverhältnisse zu verhüten, ist es **dringend nötig, daß Obstangebote, wie auch -nachfragen frühzeitig bekanntgegeben werden,** nicht erst zur Zeit der Ernte. Möglichst sollte dies gemeinsam geschehen: Angebote seitens der Obstzüchter durch Obstbauvereine, Ortsgruppen, Gemeinden ꝛc., Nachfragen durch Gemeinden, Darlehenskassen-, Consum- u. a. Vereine ꝛc., damit ein sicherer und glatter Abschluß und Versand möglich ist. Möge **die Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung** (Württ. Obstbauverein E. V.), Stuttgart, Eßlingerstr. 15 I recht umfangreich aus allen Teilen des Landes zur Vermittlung von Obstangeboten und -nachfragen in Anspruch genommen werden!

Alles Obst, welcher Art und Qualität es auch sei, ist heuer **gut abzusetzen,** nur muß

Digitized by Google

es zur richtigen Reifezeit — also nicht unreif — verständig geerntet und sorgfältig, den Eigenschaften und dem Wert der einzelnen Sorte entsprechend, gut behandelt sein. Auch darf nicht alles auf einmal auf den Markt geworfen werden, nicht daß zur Zeit der Ernte alle Märkte und Bahnhöfe überführt und die Obstmassen nicht überwältigt werden können und nachher zur Zeit des Bedarfs — wie es voriges Jahr gewesen — um teures Geld nichts mehr erhältlich ist. Ein zuweitgehendes Zurückhalten, gar zum Zwecke unreeller Preistreiberei, ist nicht angebracht und darf wohl auch nicht von den Obstzüchtern erwartet werden; denn sie hätten am wenigsten einen Vorteil davon.

Zu bedenken ist, daß heuer das Obst immerhin 14 Tage bis 3 Wochen früher reift als andere Jahre und es ist den Beziehern von Mostobst dringend zu empfehlen, ihren Bedarf möglichst bald zu sichern und mit dem Usus, Mostobst erst mit Beginn des Oktobers zu kaufen, zu brechen; denn schon im September ist sehr gutes, reifes Mostobst reichlich vorhanden, das bei richtiger Herstellung einen ebenso guten und haltbaren Most ergibt wie Obst vom Oktober. Auch ist heuer die Verwendung von Birnen zur Mostbereitung sehr am Platze, damit die Aepfel, mehr als sonst, als Nahrungsmittel für spätere Zeit verbleiben. Wer seinen Bedarf an Mostobst nicht rechtzeitig deckt, läuft unbedingt Gefahr, eine weitaus größere Auslage leisten zu müssen.

Sehr viel unliebsame Auseinandersetzungen und Mißverhältnisse verursachen für den Obstabsatz die unklaren Marktberichte, wie solche meist über die lokalen Obstmärkte einzelner Marktorte des Landes veröffentlicht werden. So ist z. B. in den Zeitungen zu lesen: auf dem Obstmarkte da und da waren zugeführt zirka so und so viele Körbe „Tafelobst", Preis 5—6 Mk. per Zentner. Ein reeller Großobsthändler oder ein Obstbauverein aus derselben Gegend empfiehlt aber gleichzeitig Tafelobst zu 12—14 Mk. per Zentner; daß das jedem Obstkäufer unverständlich sein muß, ist wohl klar und daß dem teurer Anbietenden unliebsame Zuschriften zukommen, er als Obstverteurer angesehen und ihm der Tafelobstabsatz erschwert wird, liegt auf der Hand; denn jeder, der sie liest, sieht die Obstmarktberichte als zutreffend an und beruft sich darauf. Solche Marktberichte werden aber meist durch die Ortsbehörden, einen Gemeinderat oder sonstigen Laien im Obstbau zusammengestellt; in Wirklichkeit aber war das notierte „Tafelobst" überhaupt kein solches, sondern nur „Kochobst", „Wirtschaftsobst" oder „Volksobst", wenn nicht gar ausgesuchtes „Mostobst", in Körben auf dem Markt feilgeboten, so daß, wenn solches als „Tafelobst" geliefert, es von jedermann mit Recht zur Verfügung gestellt würde. Von der anderen Seite aber wurde wirkliches einwandfreies Tafelobst für 12—14 Mk. per Zentner angeboten, mit dem jeder Empfänger vollauf befriedigt gewesen. Der wider besseres Wissen falsch gestellte Marktbericht hat also den Tafelobstabsatz sehr erschwert. Obstmarktberichte sind unbedingt von Obstbaufachleuten und nicht von Laien im Obstbau aufzustellen, damit sie jederzeit zuverlässig der Wirklichkeit entsprechen.

Möge nun heuer unser Obstertrag in verständiger und würdiger Weise seinem Zwecke als Volksnahrung zugeführt werden und Behörden, Vereine, Obstbaufachleute, Obstzüchter, Obstverbraucher und Obsthandel ihr Möglichstes dazu beitragen, daß überall die Obsternte mit Ueberlegung und Sachkenntnis ausgeführt und das Obst verständig behandelt und richtig für den Versand vorbereitet wird und daß Mißstände und Mißverhältnisse in der Obstverwertung nicht aufkommen und nichts zugrunde geht! Also: „Durchhalten" im Obstbau!

Schomburg OA. Tettnang, im Juli 1915.

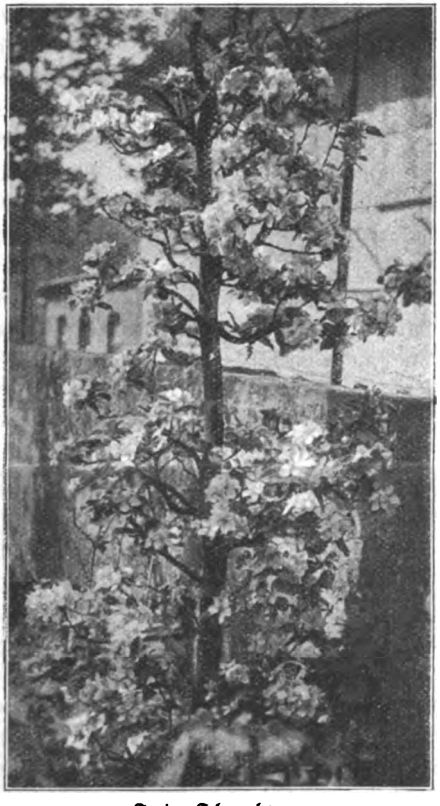
Gebhard Brugger, Oberamtsbaumwart.

Digitized by Google

Einige Erfahrungen von Kordons-(Schnurbaum-)Anlagen.

(Mit 1 Abbildung.)

Als ich in meinem Garten die erste Kordonsanlage machte, da war ich sehr stolz und hoffnungsfroh. Sie erschien mir zweckmäßig — in dem langgestreckten großen Garten ließ sich wohl nichts anderes anlegen, wenn ich Obst haben wollte; und so hundertdreißig Schnurbäume zu beiden Seiten des Hauptgangs gepflanzt, die standen ja da, wie zwei Sektionen Gardegrenadiere. Ich freute mich auch nicht wenig, sie nach allen Regeln der Kunst eigenhändig behandeln und pflegen zu können.



Freier Schnurbaum.

Jetzt nach 15 Jahren habe ich Erfahrungen gemacht, bezw. Enttäuschungen erlebt, die ich gern zu Nutz und Frommen des Obstbaumfreunds, insbesondere des Spalierinhabers preisgebe.

Die Kordons hatte ich der Raumausnützung halber ziemlich eng gepflanzt, so wie es damals noch angegeben wurde, 45—50 cm. Das war nicht so eng, wie ich's 1906 und 1908, das eine Mal bei der großen Obstausstellung an der Garnisonskirche in Stuttgart und das andere Mal bei der Ausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft auf dem Cannstatter Wasen zu sehen bekam — aber doch zu eng, nicht gerade für Birnen, aber entschieden zu eng für Aepfel. Nicht zu eng gerade für den Wuchs, aber sicher zu eng für die Baumgrube, bezw. das Wurzelwerk.

Den Wuchs hat man ja in der Hand, so hat man vielleicht früher gedacht, und so ich auch — mittels des Schnitts. Ja, der Schnitt, der erste und zweite Sommerschnitt und der Oktoberschnitt, wenn man ihn auch pünktlich und richtig vollzieht, „battet nichts", wenn einmal der Baum sich dagegen sträubt und die Sorte ihn nicht verträgt.

Ich hatte unter den 130 Kordons, bezw. 90 Apfelkordons auch Sorten wie Boiken, Danziger Kantapfel, Kaiser Alexander und Transparentapfel, deren Starkwüchsigkeit ich damals, als ich ans Pflanzen ging, unterschätzt hatte. Bald sah ich ein, da hilft kein Schnitt. Im Gegenteil, je mehr du schneidest, desto stärker geht's ins Holz und desto weniger setzt Frucht an. So vergingen unter stetem Beobachten und Zuwarten Jahr um Jahr, bis ich endlich nach dem Spruch: „Der Gescheiteste gibt nach" die stärksten aus ihrer nächstdem „drangvoll fürchterlichen Enge" herausnahm und im Einzelstand dem Zaun bezw. der Mauer des Gartens entlang setzte. Da standen die Kerle nun für sich, nicht gerade als Spindelpyramiden, eher als fast gleichmäßig von unten nach oben verlaufende, höchstens oben am Leitzweig ein wenig spitz zulaufende Säulen. Die Form kann nicht als normal gelten, aber unschön wurde sie keineswegs. Ich wollte eben jetzt so wenig als möglich mehr schneiden. Einzelne wachsen sich so allem nach zu Buschbäumen aus; aber da sie nun über zehn Jahre im Schnitt gehalten waren, drohen sie nicht regellos zu

Digitized by Google

werden und behalten eine gewisse Form, welche für einen nicht sehr ausgedehnten Garten immer noch mehr weitere Anpflanzungsmöglichkeit läßt, als der gewöhnliche Buschbaum, der leicht sehr in die Breite strebt.

Die Hauptsache aber ist: den Bäumlein war's offenbar wohl, sie freuten sich ihrer Freiheit und fingen endlich an, zu tragen, so wie's bei den genannten Sorten im Buch steht. Da steht so ein Transparentapfel, der früher nie getragen hat, so lange er in Reih und Glied stand. Voriges Jahr, ein Jahr nach dem Versetzen, trug er schon ganz nett und sehr schöne, vollkommene Früchte und heuer war er über und über voll mit Blüten.

Warum ich das alles erzähle? Nicht um eine neue Form anzupreisen, noch weniger, um die Anlage von Schnurbaumreihen zu verdammen, sondern nur um einige Erfahrungen zu diesem Kapitel beizubringen und etliche Lehren dafür herauszustellen.

Auch da, gerade bei Schnurbaumanlagen heißt's: Was du an Raum sparen willst, geht dir an Ertrag hinaus. Auch für Birnkordons ist eine Pflanzweite von 60 cm besser als eine von 50. Bei Aepfeln sollte man nie unter 60 heruntergehen.

Wähle zu Aepfelkordons niemals starkwüchsige Sorten, wie die genannten, von denen sich überdies verschiedene überhaupt nicht für einen regelmäßigen Schnitt eignen. Die Herren Obstbaumschulenbesitzer sollten derartige gar nicht empfehlen, bezw. lieber in dieser Form nicht ziehen. Die Folge davon ist, daß den Leuten die Anpflanzung von Schnurbäumen entleidet wird und eine Anlageform, die sich sehr wohl zur Verkleidung von Wänden eignet, in Mißkredit kommt.

Wer seine Schnurbäume selbst schneidet, hüte sich vor dem vielen Schnipfeln. Die, welche es nicht können, bezw. nicht selbst besorgen wollen, müssen notwendig einen im Schnitt der Formbäume erfahrenen Baumwart haben. Unsere Ortsbaumwarte sollten alle in diesem Schnitt geschult sein.

O. G. R.

Most in Flaschen.

Welche Freude hatten unsere Feldsoldaten, wenn sie irgendwo in einem nordfranzösischen Bauernhaus „Cidre" entdeckten, von dem sie gleich herausgebracht hatten, daß das nichts anderes sei als Obstmost! „Hat man keinen, so macht man einen!" — galt im Herbst 1914 und da waren die Schwaben wie die Frankfurter überall drauf aus. Und nicht anders wird's auch sein im Kriegsherbst 1915.

Aus einem kleinen Ort in Frankreich — den die wackeren Feldgrauen ein Dreckнest nennen — wurde heimgeschrieben: „Bei einem Ritt fanden wir schöne Aepfel und bei näherem Nachsuchen zu unserer größten Freude eine fast neuzeitliche Kelter. Gott verläßt seine Frankfurter nicht. Wir spannten unseren dicken Fuchs an unseren zweirädrigen Karren, holten uns Aeppel, machten die Kelter sauber, requirierten bei dem Herrn Pfarrer, der selber ein Freund von einem guten Tropfen ist, ein paar Fässer. Nachdem dann alles beieinander war, kelterten wir ein ganz famoses Stöffchen. Wir wollten die Sache streng geheim halten, aber es duftete derart lieblich, daß wir bald hohen, höchsten Besuch erhielten. Wir tranken und gedachten der fernen Heimat." — Wie gerne würden wir unseren Feldsoldaten ihr Leib- und Nationalgetränk in Fäßchen nachschicken, wenn das ginge! Eher läßt es sich noch in Flaschen machen. Aber wer füllt Most in Flaschen ab? Ei, warum denn nicht? Unsere Truppen sind zu einem großen Teil durchs Luxemburgische marschiert. Dort versteht man das Abfüllen des Apfelweins auf Flaschen.

Der auf Flaschen abgefüllte Wein hält sich viel länger in gutem Zustande und kann sich dort weiter entwickeln, während der Obstwein im Fasse leicht an Güte verliert. Beim Gebrauche tadelloser Korke ist der Obstwein in der Flasche vor der Einwirkung der Luft geschützt und die sich später durch schwache Nachgärung entwickelnde Kohlensäure bleibt ihm erhalten.

Digitized by Google

Das Abziehen auf Flaschen ist vorteilhaft für den häuslichen Bedarf und vor allem in dem Falle einer mangelhaften Kellereinrichtung, die sich leider allzuhäufig vorfindet. Als „flaschenreif" bezeichnen wir den Obstweiu, wenn er vollständig klar geworden ist. Sollte dieser Flaschenwein später etwas Hefe absetzen und spärlich andere Stoffe ausscheiden, so haben wir trotzdem einen frisch und herrlich schmeckenden Obstwein und wir können diese Art der Flaschenfüllung für den Hausbedarf gemäß eigener Erfahrung bestens empfehlen.

Auf welche Flaschen sollen wir den Obstwein einfüllen?

Alle Flaschen, ob gebraucht oder nicht, sind sorgfältigst zu reinigen und dann zu unserem Zwecke tauglich. Wollte man ungenügend gereinigte Flaschen verwenden, so setzt man sich der Gefahr aus, durch den noch in den Flaschen vorhandenen Schmutz selbst den besten Obstwein verderben zu sehen.

Wie reinigt man die Flaschen?

Man bringt die leeren Flaschen in einen Behälter und bereitet sich warmes Wasser, in welchem man etwas käufliche Soda (ein bis zwei Pfund auf den Hektoliter Wasser) auflöst; dieses warme Sodawasser gießt man auf die Flaschen, welche man einen Tag darin weichen läßt; während dieser Zeit wird der an den innern Wänden der Flaschen festsitzende Schmutz sich loslösen. Dann leert man die Flaschen, spült sie tüchtig mit frischem Wasser aus und reinigt sie mit der Handflaschenbürste. Zu diesem Zwecke eignet sich ebenfalls vorzüglich feiner Kieselsand, während sämtliche Schrotkörner aus Metall, sei es Blei, Zink oder Zinn, wegen der späteren Vergiftungsgefahr zu verwerfen sind; bleibt nämlich ein solches Korn am Boden der Flasche sitzen, so löst sich dasselbe teilweise in der Säure des Obstweines auf und verleiht dem Flaschenwein Metallgeschmack. Solche Körner können Anlaß geben zu Vergiftungen, was besonders eintreffen kann durch den Genuß von Obstweinen, welche Blei- oder Zinksalze enthalten.

Wer sich das spätere Ausspülen der Flaschen merklich erleichtern will, möge die Flaschen gleich nach ihrem Ausleeren wässern und ausspülen; der Weinrest darf nicht in der Flasche verbleiben und sich dort festsetzen. Solche Flaschen sind dann nur etwas staubig und lassen sich mit der Bürste und reinlichem Wasser schnellstens reinigen. Sämtliche gut abgespülte Flaschen bringt man zum Austropfen, mit dem Halse nach unten in Körbe, falls man nicht ein hierzu bestimmtes Flaschenauslaufgestell zur Verfügung hat. — Alle Flaschen, welche sich nicht von Schmutz oder irgend welchem anhaftenden Geruche reinigen lassen, stellt man bei Seite. —

Welche Korke soll man gebrauchen?

Neue, gute, weiche, fehlerfreie Korke von zylindrischer Form; die konischen Korke können höchstens zum Verschlusse solcher Flaschen dienen, deren Inhalt in nächster Zeit zum Genusse gelangt. Die Korke seien so stark, daß sie mit Mühe in den Flaschenhals eindringen.

Die Korke, welche diesen Anforderungen entsprechen, kann man entweder vor dem Gebrauche längere Zeit im Wasser kochen, wodurch man schädliche Bitterstoffe daraus entfernt und alle in demselben vorhandenen Mikroorganismen tötet; oder man legt sie in siedend heißes Wasser, wo sie gereinigt und elastischer gemacht werden.

Gute Korke dürfen nie im Keller aufbewahrt werden, denn dort werden sie von den Schimmelpilzen befallen und unbrauchbar.

Alte Korke sind zu verbrennen und schlechte Korke zu verwerfen, denn sie verleihen den Flaschenweinen den so gefürchteten bitteren Korkgeschmack.

Wie füllt man den Obstwein ein?

Da im Kleinbetriebe der Wein mit einem gewöhnlichen Faßhahnen abgezogen wird, so merke man, daß dieser Hahn zuerst in kaltem Wasser während 24 Stunden eingeweicht werden muß; das Wasser ist von Zeit zu Zeit zu erneuern. Sodann ist der so gereinigte und gequollene Hahnen einige Tage vor dem Abfüllen im Faße anzubringen, damit sich der durch das Eintreiben des Hahnes am Fußboden aufgewirbelte Bodensatz wieder gänzlich absetzen kann.

Digitized by Google

Die Ausflußröhre des Faßhahnes sei ziemlich dünn, damit dieselbe beim Einziehen sich gegen die innere Wandung des Flaschenhalses anlegen kann, um auf diese Weise so viel wie möglich das Schäumen und somit einen zu großen Kohlensäureverlust zu verhindern.

Man füllt die Flaschen soweit mit Obstwein, daß nach dem Verkorken zwischen der Weinoberfläche und der untersten Fläche des Korkes ein ungefähr einen Zentimeter hoher Raum bleibt.

Das Verkorken der Flaschen geschieht mit einer gewöhnlichen Handverkorkungsmaschine.

Um das lästige Zerbrechen der Flaschen während des Verkorkens zu verhüten, stellt man die zu verkorkenden Flaschen auf ein gleichmäßig am Boden aufliegendes Brett.

Die eingefüllten und verkorkten Flaschen läßt man 24 Stunden an einem luftigen Ort aufrecht stehen, damit das überstehende Korkstück austrockne. Dasselbe wird abgeschnitten und man bewahrt die Flaschen „liegend" auf an kühlem, trockenem und dunklem Orte, so daß der Wein direkt mit dem Propfen in Berührung ist und bleibt; so wird der Kork beständig feucht erhalten und es kann keine Luft in die Flasche eindringen.

Weshalb soll man die gefüllten Flaschen verdrahten?

In den Flaschen wird der Apfelwein eine Nachgärung durchmachen, bei welcher Kohlensäure entsteht, die teilweise im Weine aufgelöst wird. Die nicht aufgelöste Kohlensäure übt einen gewissen Druck auf den Kork aus; um das lästige Oeffnen der Flaschen zu verhüten, überbindet man den Flaschenhals mit einer Schnur oder man verdrahtet die Korke.

Diese letztere Befestigungsart ist die zuverlässigste und es sei hiermit hingewiesen auf die vielfach erprobten Verschlußdrähte, welche äußerst billig und praktisch sind und sich leicht anbringen lassen. Die Form des im Handel vorrätigen fertigen Drahtes zeigt die Gestalt eines Kreises, welcher zwei freie Drahtenden und drei Oesen trägt. Das eine Ende ist in einer Oese hin und her beweglich und infolgedessen ist es möglich, den Kreis nach Bedarf größer oder kleiner zu machen. Dieser Ring wird am Flaschenhalse durch strammes Anziehen des einen Drahtendes befestigt, und dieses über den Kork hinweg um die quer gegenüberstehende Oese gewickelt und diese letztere abwärts gebogen; das andere Drahtende wird auf ähnliche Weise über den Kork hinweg um die andere Oese gewickelt. Beim Oeffnen der Flasche löst man die Drähte los, und hebt diese, nachdem sie gerade ausgezogen sind, für späteren Gebrauch auf. —

Auf diese einfache, bei uns meist noch nicht gekannte Weise läßt sich der Obstmost in Haushaltungen mit schlechten oder ungenügenden Kellerverhältnissen bequem aufbewahren. Auch läßt sich so in vielen Fällen der häusliche Bedarf besser und frischer decken, als bei Entnahme vom Faß, wo eben doch mit dem Leererwerden des Fasses auch der Faßinhalt „leerer", leichter wird. Und wer ins Feld hinaus einen solchen Heimatgruß schicken will (für ein paar Landsleute zusammen in einer Kiste), der wird gewiß keinen Fehlgriff tun. Derzeit ist der Most hell und gut versendbar. Wohl bekomm's den Braven in Feindesland! Der heimatliche Trank wird heuer besser schmecken, als „Citronenmost" und was sonst alles gegenwärtig fürs Feld angepriesen wird und was recht gut sein mag, aber an den richtigen Schwabenmost eben doch nicht hin kann!

Esset Obst in Kriegs- und Friedenszeiten!

Wie viele Päcklein mit einem Glas Obstgelee haben wir seit Kriegsdauer schon ins Feld geschickt! An Studierte und Unstudierte, an Offiziere und Gemeine, an Bekannte und Unbekannte — und alle zumal haben die Sendung gelobt und sich herzlich dafür bedankt! „So was Erfrischendes nach langem Marsch! So was Feines, Durstlöschendes, Erquickendes gibt's ja gar nimmer!" Und wie die Dankesäußerungen alle lauten mochten.

Auch auf Reisen, soweit man solche gegenwärtig ins Deutsche Reich oder in die uns verbündeten Länder (viel sind's ja deren nicht, aber genügend und jedenfalls nichts Schofles und

Digitized by Google

Welsches!) machen kann, merkt man die Bevorzugung des Obstes auf Bahnhöfen wie im Gasthof oder im Speisewagen. So ist's recht, draußen wie daheim verlange man auch einheimisches Obst oder Erzeugnisse daraus! Man braucht wahrhaftig weder französisches, noch italienisches, noch amerikanisches — uns schmeckt das schwäbische immer wieder am besten.

Fraget die Kranken, die Verwundeten, daheim oder im Spital und Lazarett! Wo gäbe es für Fieberkranke etwas Bekömmlicheres als Fruchtsaft, kurzweg „Saft" geheißen, mit Wasser verdünnt! Wie sind die Aerzte froh am Himbeersaft, mit dem sie die bittere Arznei versüßen können! Dem Schlaflosen wird gerne und meist mit Erfolg verordnet: Nimm vor dem Schlafengehen einen Apfel oder zwei!*) Erdbeeren für Gelbsüchtige, Nieren- und Harnleidende, Gichtiker — altbekanntes und bewährtes Volksheilmittel.

Ist's nicht ein Wink der Mutter Natur und zwar einer mit dem Zaunpfahl, daß das Kind alle zehn Finger ausstreckt nach einem Apfel, nach duftenden Erdbeeren, mitnichten aber etwa nach einer Wurst oder einem Stück Fleisch? So nahrhaft und notwendig der Fleischgenuß auch sein mag und tatsächlich ist! Aber die Kleinen greifen von Natur wegen nun einmal nach Obst Und mancher alt Werdende oder Gewordene kehrt wieder zu dem gesunden Obstgenuß seiner Jugend zurück; nicht zu seinem Schaden!

Was hat man da doch schon für Berechnungen aufgestellt, wie einzig notwendig die Eiweißzufuhr für den menschlichen Körper sei! Mindestens 120 g den Tag! Ganz richtig; Fette, Eiweiß, Stickstoff, Kohlenhydrate braucht der Mensch. Aber gesund davon leben kann er nicht. Es gibt geradezu Eiweißvergiftungen, verursacht durch einseitige Eiweißernährung. Der Mensch braucht eben auch Salze, Nährsalze und solche besitzt das Obst in hohem Grad.

Mit Eiweißüberladung kann man nervös bis dort hinaus, bis zum Irrenhaus werden; das war eine falsche Rechnung, die alles Heil, alle Kraft und Ernährung aus dem Eiweiß alleinherleiten wollte!

Nährsalze, wie sie das Obst enthält, braucht der Mensch: 1. für die Gesunderhaltung des Blutes, 2. für den Knochenaufbau, 3. für Anregung der Magentätigkeit. Namentlich letzteres ist so wichtig. Obstgenuß macht Appetit. Was ohne Appetit gegessen wird, belastet den Magen, bleibt unverdaut lange liegen und verursacht alle möglichen Störungen. Mit Appetit genossen, wird die Speise leicht verdaut und zur Ernährung voll verwertet. Darum: esset Obst, schon weil es die Magentätigkeit anregt. Sogar die Faserstoffe des Obstes schaffen da mit.

Daß Erd- und Himbeeren kalkhaltig sind (kalkreicher als Muttermilch), ebenso Kirschen, Birnen, Zwetschen, das macht ihren Genuß so wichtig, gerade für die Wachstumsjahre, für die Zahn- und Knochenbildung. Knochenerweichung und schlechtes Zahnwerk — zu wenig Obst in der Jugend!

Welch großen Nährwert der Zucker hat, lehrte uns gerade die gegenwärtige Kriegszeit. Nun, unser Kernobst bietet durchschnittlich 8—9 v. H. Zucker; Kirschen über 11, Mirabellen, Zwetschen, Reineclauden bis 20 und 25 v. H.

Darum: esset Obst und zwar einheimisches — das ist von jeher das schmackhafteste gewesen! Und esset den Apfel oder die Birne möglichst mit der Schale! Dicht unter der Schale befinden sich die meisten Nährsalze (die Mineralstoffe, Natron, Phosphorsäure ꝛc.), die dem Obst seinen angenehmen Geschmack verleihen.

Obstsuppen (mit Reis oder Sago, oder mit Kartoffelmehl, schmackhafteste Vorspeise, nur bei uns in Schwaben noch zu wenig bekannt), Obstkuchen (soweit „Kuchen" derzeit polizeilich gestattet sind!), Kompotte, Gelee, Marmelade, Muskraut aus Obst, Saft, Most, Wein, Essig aus Obst, alkoholisch und nicht alkoholisch — genießet das Gesündeste, was es gibt in Kriegs- und Friedenszeiten und was auskömmlich wächst und gedeiht auf deutscher Scholle: esset deutsches Obst!

*) Wer Nordamerika bereist hat, wird bestätigen, daß man dort in den meisten Gasthöfen auf dem Nachttisch einen Teller mit Äpfeln und Messer vorfindet.

Digitized by Google

Pflanzet Erdbeeren!

Der Monat August ist zweifellos die allerbeste Pflanzzeit für Erdbeeren. Warum? Weil die Pflänzlinge, im August oder auch noch Anfang September gepflanzt, noch genügend Zeit zum Anwachsen haben, bevor der Winter kommt; ferner, weil sie so gekräftigt und erstarkt in den Winter kommen und dessen Frost sicher überstehen können; endlich weil das darauffolgende Jahr eine wenn auch zunächst nur kleine Ernte bringt. Das gilt für wärmere geschützte Lagen; also sagen wir: Neckartal, Unterland. In rauhen Lagen dagegen, wie auf den Höhen der Alb und des Schwarzwaldes und überall, wo der Winter früh kommt und scharf zu sein pflegt, raten wir, nicht im August zu pflanzen, sondern Anfang April (auch schon Ende März). Dann gibt's allerdings nicht gleich eine Ernte, aber doch im zweiten Jahr und diese dann umso reichlicher. Und die Hauptsache: dann haben auch in hohen Lagen die Erdbeeren genügend Zeit zum kräftigen, gesunden Anwachsen, bis der Gebirgswinter kommt.

Keine Pflanze macht es uns so bequem mit Vermehrung und Pflanzenmaterial wie die großfrüchtige Erdbeere: man nimmt einfach die von selbst entstandenen, gut bewurzelten Ausläufer. Aber ja nicht wahllos! Wir erinnern uns, was vor Jahren einmal unser verstorbener Freund, der K. Hofgarteninspektor Hering, ein bewährter Fachmann auch auf dem Gebiet der Erdbeerenkultur, die er in seinem K. Küchengarten mit Liebe und Sorgfalt pflegte, zur Vermehrung der großfrüchtigen Erdbeere gemeint hat. Wie gesagt, die Vermehrung der großfrüchtigen Erdbeeren (Prestlinge) ist, wie jeder weiß, der sie in seinem Garten hegt, äußerst einfach, indem eben kurzweg die bewurzelten Ausläufer zu geeigneter Zeit abgenommen und als selbständige Pflanzen auf neue Beete gepflanzt und weiter gepflegt werden. Wenn wir nun im August-September diese Vermehrung durch Ausläufer vornehmen (und das sollte alljährlich geschehen, um immer junge und tragbare Pflanzungen zu haben), so machen wir mit der Zeit die Wahrnehmung, daß die Pflanzen wohl kräftig wachsen,, die Früchte aber mit den Jahren immer kleiner werden, trotz junger Pflanzen, trotz guter Pflege und frischen Bodens! Man tröstet sich, sagt kurz: sie sind degeneriert oder entartet, und schafft sich aus guter Quelle wieder frische Pflanzen an. Der Schaden ist ja auf diese Art wieder beseitigt. Nun müssen wir aber sagen, daß eigentlich wir selbst schuld an dieser Degenerierung (Entartung) sind. In der Regel wird es so gehalten, daß beim Abnehmen der Ausläufer stets nach dem kräftigsten und stärksten gegriffen wird, ohne Rücksicht darauf, was für Früchte die Mutterpflanze derselben getragen hat. In den meisten Fällen sind die in den Blättern kräftigsten Pflanzen durchaus nicht diejenigen, welche die meisten und größten Früchte bringen, wie denn auch die reichtragenden Pflanzen weniger und nur schwächere Ausläufer machen.

Wir raten deshalb denjenigen, welche ihre Erdbeeren selber aus Ausläufern vermehren wollen, schon bei der Erdbeerernte von Anfang an sich die fruchtbarsten und großfrüchtigsten Sorten mit einem kleinen Stäbchen ꝛc. zu bezeichnen und die Ausläufer von allen anderen nicht bezeichneten Pflanzen zeitig und wiederholt zu entfernen (abschneiden, nicht abreißen!). Auf diese Weise können sich die Ausläufer der edlen Pflanzen besser entwickeln und von diesen erhält man dann mit möglichster Sicherheit Pflanzen, die in ihrer Fruchtbarkeit den Mutterpflanzen entsprechen. Es ist dies einfach eine Art Zuchtwahl, die nur geringe Mühe kostet und mit Sicherheit wesentliche Vorteile bringt. Also: nicht wahllos bei der Erdbeerenpflanzung, sondern im Gegenteil Zuchtwahl!

Als Platz begnügt sich in kleinen Gärten, wo es zu keinem eigentlichen Erdbeerbeet reicht, die Erdbeere mit der Zwischenpflanzung zwischen dem Beerenobst, Stachel- und Johannisbeeren, wenn nur genügend Luft und Licht und guter, feuchter Boden vorhanden ist.

Besser natürlich sind richtige besondere Erdbeerbeete, sagen wir: 1,20 m breit, darauf 2, auch 3 Reihen (im Verband), 30 bis 40 cm freier Raum um die einzelne Pflanze her. Für

Digitized by Google

größere Pflanzungen ist die Reihenkultur zu empfehlen: Entfernung der Reihen 60—70 cm, der Pflanzen in den Reihen 25 cm. Guter, altgedüngter, lockerer Boden. Ganz frisch gedüngter Boden ist zu widerraten.

Die Pflanzung selber nehmen wir lieber nicht bei Sonnenschein vor (die zarten Würzelchen verdorren zu leicht!), sondern eher abends, wenn die Sonne weg ist, oder wählt man einen Regentag, was das allerbeste ist. Die Wurzeln steckt man nicht gewalttätig in ein enges Pflanzloch, sondern man macht eine richtige kleine Pflanzgrube, in der man die Wurzeln schön ausbreiten kann. Man setzt die Pflanze so tief, daß das Herz der Pflanze der Bodenoberfläche gleich zu stehen kommt. Das Pflanzenherz darf also nicht zu tief in den Boden hinein; denn dann erstickt es; aber auch nicht zu hoch über den Boden heraus, denn in diesem Fall verdorrt die Pflanze gern. Eine handvoll Torfmull in die Pflanzgrube gestreut, begünstigt das Anwachsen außerordentlich. Nach der Pflanzung gibt man bei sonnigem Wetter womöglich einige Tage Beschattung durch Bretter, die man auf Backsteine oder Holzklötze stellt, oder durch Fichtenzweige und dergl. Und, was sich von selber versteht: gleich gut angießen und jeden Tag abends gießen. Ueberhaupt ist das Erdbeerbeet stets etwas feucht zu halten, was man außer durch Gießen dadurch erreicht, daß man das ganze Beet mit verrottetem Kompost oder Mist leicht überzieht. Auch eine leichte Bedeckung des Bodens mit Torfmull tut denselben Dienst. Das gibt dem Pflänzling die benötigte Feuchtigkeit und düngt zugleich. Weiterhin besteht die Pflege nur im Reinhalten der Beete von allem Unkraut und im Aufhäckeln nach Schlagregen und bei trockener Witterung; bei letzterer Gießen nicht bloß abends, sondern auch morgens erforderlich. Die reifenden Früchte sollen dabei nicht naß werden. Man gießt also mit dem Rohr der Gießkanne zwischen die einzelnen Pflanzen.

Pflanzet Erdbeeren! Das gilt im Kriegsjahr mehr als je. Denn es gibt für gesunde und für verwundete Krieger kein größeres Labsal als frische oder eingemachte Erdbeeren. Und auch in Friedenszeiten stimmt's mit der Erdbeere, deren junge Blätter sogar einen angenehmen Tee geben, so daß es uns rein nichts auszumachen braucht, wenn uns vollends aller indische und russische Tee abgesperrt wird!

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Ungeziefer bei den Topfpflanzen.

Die Lauseplage ist nicht bloß im Krieg die verbreitetste Plage, sondern auch daheim auf dem Blumentisch. Im Feld gibt's bekanntlich energisch wirkende, erfolgreiche Entlausungsanstalten; daheim muß man sich auf allerlei Privatmittel beschränken, um mit den Pflanzenläusen fertig zu werden. Da ist wohl das allerbeste Läusemittel der Tabak, möglichst als Staub auf die vorher angefeuchteten Blätter aufzustreuen, wobei die Rückseite der Blätter nicht vergessen werden darf. Handelt es sich um großblättrige von Milbenspinne und Thrips befallene Pflanzen, so seift man sie am besten mit grüner Seife nicht zu stark ein, um dann am folgenden Tage mit reinem Wasser nachzuwaschen. Bei hart- und kleinblättrigen, von diesen Schädlingen befallenen Pflanzen, Azaleen, Myrthen u. a., gibt es (wir folgen hierbei der Darstellung Hesdörffers in seiner ausgezeichneten „Zimmergärtnerei") ein einfacheres, wirksames Verfahren. Man bereitet aus 40° R. warmem — nicht wärmerem — Wasser und grüner Seife eine milchweiße Flüssigkeit, taucht die Kronen der Pflanzen einige Sekunden tüchtig hinein, schüttelt sie dann, die Krone nach unten haltend, damit die Brühe nicht in die Erde läuft, gut ab und entfernt am folgenden Tage die Seife durch Eintauchen in reines Wasser. Nötigenfalls muß die geschilderte Behandlung 2—3 mal wiederholt werden und zwar in Zwischenräumen von etwa acht Tagen. Schild- und Wolläuse

Digitized by Google

werden zuerst mit einem Pinsel entfernt, worauf man dann gleichfalls die Behandlung mit Tabak- oder Seifenbrühe vornimmt. Neben den vorstehend geschilderten wichtigsten auf den Zimmerpflanzen lebenden tierischen Schädigern gibt es noch viele andere, so die Schmierlaus (Aleurodes vaporiorum), die selten und nur auf weichen Blättern auftritt und mit denselben dann vernichtet wird, dann Larven, die im Innern der Blätter, namentlich bei Chrysanthemum leben, wenn man diese in zu warmer, trockener Luft pflegt, Larven, die das Mark der Rosentriebe ausfressen.

Verschiedene Feinde der Zimmerpflanzen leben auch innerhalb des Erdreiches. Am häufigsten tritt der Regenwurm auf, der allerdings nicht als eigentlicher Feind gelten kann, weil er sich nicht, wie allgemein irrig angenommen wird, von lebenden Pflanzenwurzeln, sondern nur von faulenden Stoffen nährt. Gewöhnlich läßt das Vorhandensein der Regenwürmer im Topf auf das Versauern der Erde schließen und dann ist es am zweckmäßigsten, die betreffenden Gewächse in neues Erdreich umzupflanzen. Ist die Erde aber noch gesund, so kann man trotzdem den Regenwurm nicht dulden, weil er namentlich bei zarten Gewächsen durch die Gänge, die er im Erdreich bohrt und durch die er nicht wenige Wurzeln freilegt, immerhin einen gewissen Schaden stiftet. Man vertreibt übrigens Regenwürmer sehr leicht aus jedem Blumentopf, wenn man 1—2mal hintereinander mit stark handwarmem — aber nicht heißem — Wasser gießt, worauf die Würmer an die Oberfläche kommen und abgesucht werden können; das Gleiche ist der Fall beim Gießen mit einer Abkochung von Walnußblättern.

Zur Zwiebelernte.

Wann sind die Zwiebeln reif? Wenn das Kraut so ziemlich abgestorben ist. Und wann erntet man sie? Nur bei trockenem Wetter; da werden sie mit der Karsthacke ausgemacht und auf dem luftigen, dem Zug ausgesetzten Bühnenraum (auch entsprechend im Freien) in dünner Lage ausgebreitet, wo sie nun an der Luft völlig trocknen. Sind sie gut trocken geworden, so entfernt man — also erst jetzt, nicht früher — die Wurzeln und das Kraut und sortiert die Zwiebeln, indem man die kleinen auf Haufen schüttet, die großen aber mit Stroh in Kränze oder in Büschel bindet und an einem frostsicheren Platz aufhängt. Größere Mengen von Zwiebeln lassen sich ähnlich wie Kartoffeln und Wurzelgewächse in größeren Mieten aufbewahren.

Gegen den Hauptfeind der Zwiebel, die Zwiebelfliege, die als 5—7 mm langer Wurm sich ins Herz der Zwiebeln einfrißt und dort gewundene Gänge anlegt, die die Pflanzen zur Fäulnis bringen, gibt's kein besseres Mittel, als im kommenden Herbst das Zwiebelland tief umzugraben und in rauher Scholle liegen zu lassen. Auf diese Art kommt das Ungeziefer auf die Erdoberfläche und geht zugrund. Daß die Zwiebelfliege im Zwiebelbeet haust, sieht man leicht und sicher daran, daß die äußeren Blätter vor der Zeit welken und gelb werden. Da kann man dann nichts besseres tun, als die kranken Zwiebeln sofort ausheben und vernichten — sei's mit Feuer, sei's, daß man sie ins Güllenloch oder in die Abortgrube wirft. Ein altes Volksmittel gegen die Zwiebelfliege besteht darin, daß man im Frühjahr (im Juni findet die Eierablage an die Pflanzen statt) das Beet mit Ofenruß überstreut. Auch Kohlenstaub soll sich hierzu verwenden lassen. Auf solche Beete geht die Fliege nicht. Ein weiteres Abhaltungsmittel ist: nicht auf frisch gedüngtes Beet Zwiebel säen (auf frisch gedüngtem Boden schießt die Zwiebel, wird nicht hart und zieht mit dem Geruch die Fliege an), sondern auf Land, das mindestens vorm Jahr gut gedüngt wurde; dann bei der Saat den Zwiebelsamen mit Petersiliensamen vermischen und die Petersilie später nur abwechselnd in Schnitt nehmen. Es muß immer genügend Petersilienkraut mit seinem besonderen Geruch vorhanden sein, den die Zwiebelfliege nicht verträgt.

Digitized by Google

III. Vereins-Angelegenheiten.

Mitteilungen aus Bezirksvereinen.

Vor dem Einzug des Jahresbeitrages bestimmte der Ausschuß des Obstbauvereins Schloß Zeil und Umgebung, daß eingerückte Mitglieder für 1915 frei sein sollen; dadurch wurden von den 200 Mitgliedern 30 vom Jahresbeitrag frei und genießen alle Rechte im Verein wie die zahlenden Mitglieder. Für den Ausfall der Hauptversammlung für 1915 wurde am 16. Januar 1915 eine durch die Vertreter der 10 Ortsgruppen und noch weitere eingeladene Mitglieder, die sich bisher als eifrige Förderer des Obstbaus im Vereinsgebiet erwiesen haben, verstärkte Ausschußsitzung abgehalten. Außer den laufenden Geschäften war ein neuartiger Punkt auf die Tagesordnung gesetzt: Obstsortenkostprobe. Es muß vorausgeschickt werden, daß vor der Gründung des Vereins 1903 im Obstbau so gut wie nichts getan wurde und es so bis jetzt eine intensive Arbeit erforderte, um die Mitglieder zu gewinnen und nach und nach das volle Interesse für rationellen Obstbaubetrieb zu wecken. Um nun das Interesse für unsere wertvollsten Sorten noch mehr zu fördern und die Kenntnis derselben nach ihrem wirklichen Wert festzulegen, habe ich zu obengenanntem Mittel gegriffen. Andererseits war es mir auch noch darum zu tun, drei bis vier Sorten, die erst an einem oder zwei Orten hier angebaut sind, zur Kostprobe vorzulegen, damit sie jetzt an weiteren Orten im Vereinsgebiet aufgepfropft werden, um so in fünf bis acht Jahren ein entscheidendes Urteil abgeben zu können, ob sie zum vermehrten Anbau taugen oder nicht; denn wir empfehlen eine Sorte erst, wenn wir von deren Anbauwürdigkeit überzeugt sind. Die Sorten, 20 an der Zahl, waren alle vom fürstlichen Baumgut Schloß Zeil und auch die gleichen von Mitgliedern geliefert. Die zur Probe aufzupfropfenden Sorten sind: Goldrenette von Schomburg, wurde einstimmig im Geschmack als hochfein bezeichnet; Signe Tillisch, sehr gut; Winterrambour, recht gut; Präsident Drouard, sehr gut; Winterdechantsbirne, hochfein. Von länger angebauten Sorten: Hagedorn, gut; Landsberger Renette, recht gut; Jakob Lebel, gut; Goldrenette von Blenheim, sehr gut; Josef Musch, recht gut; Pastorenbirne, gut. — Bis zum 9. März reihen sich noch an: Schöner v Boskoop, sehr gut; Graue franz. Renette, sehr gut; Lütticher, sehr groß, rot, ein vorzüglicher Apfel zu Kompott. Eine Lokalsorte, Streifling vom Brunnentobel, groß, wurde als sehr wertvoll anerkannt; ich werde bei der nächsten Ernte dem Württ. Obstbauverein Früchte zur Verfügung stellen. So hoffen wir wieder um einen Schritt vorwärts gekommen zu sein.

Unterzeil, im März 1915. W. Ruchte.

Persönliches.

Unser verdienter Rechnungsführer, Herr Stadtkassier Stähle, durfte am 1. August sein 25jähriges Dienstjubiläum als Beamter der Stadt Stuttgart feiern. Was er unserem württembergischen Obstbauverein war und ist, steht ja auf einem anderen Blatt. Aber gerne ergreifen wir die Gelegenheit, den vielen Beglückwünschungen zu diesem ehrenvollen Tag auch unsern Glückwunsch anzufügen, und wir sind gewiß, daß wir damit im Sinne aller unserer Mitglieder handeln. Möge er der Hauptstadt und dem Landesverein noch viele Jahre der Treue widmen — deutsche Treue braucht man in jedem Beruf und hoch gewertet ist sie besonders in dieser Kriegszeit, daheim wie im Feld!

IV. Monats-Kalender.

August.

Sommerobsternte — die Früchte fallen, nicht bloß infolge des Winds, sondern weil sie reif sind. Sommerobst erntet man aber wie bekannt vor der Baumreife; nur dann werden sie, wenn noch ein paar Tage kühl und luftig gelagert, saftig und fein: der Weiße Klarapfel oder der pfirsichrote Sommerapfel, die Sparbirne oder Clapps Liebling und (vorher schon) die Juli-Dechantsbirne und wie sie alle heißen, diese willkommenen Vorboten der eigentlichen Herbstobsternte. Das Herbst- und Winterobst verlangt jetzt dringend Stützen für die sich neigenden, schwer behängten Äste. Flüssige Düngung, namentlich auch in Wasser aufgelöster Hühnermist, wirkt ausgezeichnet

Digitized by Google

auf die Früchteausbildung, vor allem bei späten Birnen, die nicht in allen Gegenden zart werden wollen. Auch Abtritt und Gülle (verdünnt) werden von reichtragenden Bäumen jetzt sehr dankbar angenommen. An den Spalieren gibt's Verschiedenes zu heften, junge Triebe verlangen's; Langtriebe werden, da verholzt, über der Messerklinge abgebrochen. Man lese im „Württ. Obstbuch" die entsprechenden Abschnitte nach. Abgetragenes Beerenobst auslichten und den Boden darunter lockern. Abgetragene Himbeerruten am Boden abschneiden.

Im Gemüsegarten: Erdbeerpflanzung (vergl. den Aufsatz hierüber in dieser Nummer). Gelbrüben, Spinat, Ackersalat, gegen Ende des Monats auch Wintersalat, Schwarzwurzeln und harte Kohlsorten zum Winteranbau aussäen. Ausgereifte Zwiebeln herausnehmen und abtrocknen lassen (s. den Aufsatz in diesem Heft). Endivien (zum Bleichen) binden, aber nicht um die Mitte des Kopfes den Bast, sondern nur um die Spitzen der äußeren Blätter. Bleichsellerie häufeln. Alles rein halten. Keine Pflanzenreste herumliegen lassen. Gegen Raupen am Kraut: frühmorgens bei Tau mit Thomasmehl überstreuen, zwei, auch dreimal in der Woche. Düngt zugleich.

Im Ziergarten können perennierende, winterharte Pflanzen jetzt geteilt und frisch gepflanzt werden, nachdem sie verblüht haben. Besonders bei Gruppeneinfassungen, z. B. bei Bellis per., Einfassungsphlox, Iberis, Saxifraga, Sedum usf. ist dies jetzt durchzuführen, damit die jungen Pflanzen noch genügend vor dem Winter erstarken. Zur Gewinnung von Pflanzen, die zum Frühjahr blühen sollen, sät man sofort Stiefmütterchen, Nelken, Malven ꝛc. aus, Vergißmeinnicht später. —

Man muß in dieser Kriegszeit zusammenhalten; die Menschen müssen zusammenhalten; und was sie an Nahrungsmitteln haben, muß zusammengehalten werden. Ein schönes Beispiel wird uns durch unser wertes Mitglied J. aus Balingen berichtet.

Zur Sicherstellung der Volksernährung im kommenden Winter hat der Bezirksobstbauverein Balingen beschlossen, im kommenden Nachsommer und Herbst eine größere Menge Obst aufzukaufen und zu dörren, damit das dürre Obst der ärmeren Bevölkerung zu einem mäßigen Preis zur Verfügung gestellt werden kann. Zum Dörren des Obstes wurde eine größere Malzdörre im Bezirk in Aussicht genommen. Das Dörrgeschäft soll einer Aufsichtsperson übertragen und der Einwohnerschaft Gelegenheit gegeben werden, ihr Obst auf derselben Dörre zu trocknen. In Balingen hat sich in Verbindung mit dem Bezirksobstbauverein ein Komitee gebildet, bestehend aus einer größeren Anzahl Damen und Herrn, das in der Stadt eine nicht unbedeutende Geldsammlung veranstaltete und mit dem ersammelten Gelde Gemüse (Bohnen, Erbsen, Gelbrüben ꝛc.) und gedörrtes Obst anschaffen wird. Das Gemüse wird teils getrocknet, teils eingedünstet und eingekocht, damit dasselbe im kommenden Winter an die Familien Ausmarschierter und sonstiger Bedürftiger zu billigem Preise oder unentgeltlich abgegeben werden kann. Von dem Dörrobst des Bezirksobstbauvereins wird das Komitee ein größeres Quantum zur Abgabe an ärmere Personen der Stadt übernehmen. Eine umfangreiche Sammlung von Waldbeeren zur Bereitung von Säften und Marmelade wird das Komitee unter Zuziehung der Schulkinder ebenfalls in die Wege leiten, damit dem Roten Kreuz für die Verwundeten ein größeres Quantum zur Verfügung gestellt und ein Teil für die armen Kranken der Stadt verwendet werden kann. Dieses Vorgehen dürfte anderwärts Nachahmung finden, da der Ernährung der ärmeren Bevölkerung im kommenden Winter damit wesentliche Beihilfe geleistet werden wird.

V. Schädlings-Kalender.

August.

Man kann jetzt Blutlausstellen aufsuchen und zerstören. Die angelegten Madenfallen soll man nachschauen und wenn Puppen sich darin befinden, die Gürtel abnehmen, reinigen und wieder auflegen. Alles Fallobst sauber auflesen und zu Gelee verarbeiten; sonst gibt das die schönste

Digitized by Google

Gelegenheit zur Schädlings-Hege und -Pflege. Mancher erinnert sich wohl, daß die Larven der Stachelbeerblattwespen voriges Jahr an den Stachelbeersträuchern großen Schaden gemacht haben, vielfach waren die Sträucher vollkommen kahl gefressen und damit die Ernte vernichtet. Diese Schädlinge treten in drei Generationen auf. Ende April-Anfang Mai, im Juni und jetzt im August. Um diese Zeitpunkte müssen die Sträucher sorgfältig beobachtet werden: sobald sich die kleinen Raupen zeigen, werden die Stachelbeersträucher mit Harzölseife gespritzt. 14 Tage vor der Ernte darf nicht mehr gespritzt werden. Ein weiteres Mittel ist Thomasmehl: einige Hände voll werden von unten herauf in die Sträucher geworfen, so lange sie vom Tau oder Regen noch naß sind. Dies dient nebenbei auch als Düngung.

Die zuerst genannte Blutlaus befällt bekanntlich die Apfelbäume sowie alle Zieräpfelarten. Leicht erkennbar durch den sie umgebenden weißen, wolligen Flaum, wird sie gewöhnlich zuerst an Rindenritzen, Wundrändern der Stämme und Aeste bemerkt, ferner an den Verzweigungen des Fruchtholzes und anderen jungen Trieben und an den Wurzeln. Bekämpfung im Winter: sorgfältige Reinigung der Stämme und Aeste und namentlich alter Wunden; Bestreichen oder Bespritzen derselben mit insektentötenden Mitteln in entsprechender Verdünnung; im Sommer: Abbürsten der befallenen Stellen und Zerdrücken der Blutlauskolonien mit Pinsel, Bürste 2c., so oft sich wieder neue Ansiedelungen zeigen. Die Wirkung der Sommerarbeit wird nachhaltiger durch Eintauchen der Bürsten in insektentötende Flüssigkeiten wie Tabakabsud, Petroleumseifenlösung, Lysol, Brennspiritus, Karbolineumlösung, Antisual, Neßlersche Flüssigkeit 2c. 2c. Auch durch öfter wiederholtes Abspritzen der befallenen Bäume mit einem kräftigen Wasserstrahl kann das Insekt unterdrückt werden. —

Die Gespinstmotten treten von Mitte Mai ab in verschiedenen Arten an Apfel- und Steinobstbäumen, sowie an Schwarzdorngebüschen auf und überziehen diese mit weißem Gespinst, innerhalb dessen die kleinen, aber in großer Zahl beisammen lebenden Raupen das Blattwerk abfressen und sich später verpuppen. Bekämpfung: vorsichtiges Abschneiden und Verbrennen der übersponnenen Zweige mit den daran befindlichen Raupen, oder auch direktes Verbrennen am Astwerk mit Raupenfackel, Lötlampen u. dergl. Als Vorbeugungsmittel werden auch von verschiedenen Seiten Bespritzungen mit Karbolineumlösungen während des Winters und kurz vor dem Laubausbruch empfohlen.

Frostspannerschaden ist auch wieder dagewesen: keine Blätter, keine Blüten, keine Früchte! Man denke deshalb jetzt schon daran, daß mit dem nächsten Monat die Zeit zur Abwehr kommt: Leimringe!

VI. Brief- und Fragekasten.

Frage. Seit einigen Jahren ist in meinem Gemüsegarten der Endiviensalat, d. h. die Wurzeln, von Wurzelläusen (gelbe Blattläuse) befallen, so daß derselbe, sobald es richtige Büsche geben sollte, nicht das geringste Wachstum mehr zeigt. Derselbe ist auch beim Verbrauch sehr zähe und kaum genießbar. Ist das Ungeziefer durch irgend etwas abzuhalten? H. H. in M.

Antwort. Solche Wurzelläuse sind uns nicht bekannt. Sind's wirklich Läuse? Sind's nicht vielleicht Drahtwürmer (die Larven der Schnellkäfer)? Walzenförmig, etwa 20 mm lang? In diesem Fall muß man jede vergilbte Pflanze schon herausnehmen und im Herbst das Land mit Kalk bestreuen. Außerdem Hühner in den Garten, sowie dies möglich ist (Herbst bis Frühling). Ein Hauptvertilger der Drahtwürmer ist der Maulwurf. Handelt es sich bei Ihren Schädlingen um wirkliche Läuse, so wird es die Borstenhirse-Wurzellaus sein (wachsartiger Flaum, der sich leicht abwischen läßt). Dann wären die Wurzeln mit starkem Tabaksabsud (kalt) zu begießen und zwar abends an warmen Tagen. Einfacher: man zerdrückt die Läuse mit weichen Lappen oder mit einem Blatt.

Digitized by Google

Frage. Wie haben sich die bisher vielfach empfohlenen Spritzmittel in bezug auf Tragbarkeit unserer Obstbäume in den letzten Jahren bewährt? Offene und ehrliche Aussprache über diesen Punkt ist dringend notwendig. Mit Tastungen und Unsicherheiten auf diesem Gebiete darf es entschieden nicht fortgehen. Bezirksbaumwart Waller, Hall.

VII. Kleine Mitteilungen.

Zur weiteren Vervollständigung unseres **Pfirsich- und Aprikosensortiments** im Vereinsgarten I bitten wir unsere verehrlichen Mitglieder, die im Besitz einer besonders hervorragenden veredelten Kernsorte dieser Obstarten sind, uns ein kräftiges ausgereiftes Okulierreis in nassem Papier und Moos verpackt einzusenden. Kosten werden gerne ersetzt.

Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15.

Eine beliebte Erfrischung. In den heißen Sommermonaten bieten uns unvergorene Säfte von allen Sorten Früchten eine beliebte Erfrischung. Man genießt sie je nach Geschmack und Säuregehalt mit einer mehr oder weniger großen Menge Wasser, Zucker oder Saccharin (für Zuckerkranke) vermischt. Rhabarber, Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Waldbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und alle Sorten Kernobst liefern vorzügliche erquickende Säfte. Wer sie gut und billig haben will, stellt sie am besten selbst her. Man benutzt dazu den Weck-Fruchtsaftgewinner zur Herstellung klarer erquickender, unvergorener Säfte durch Dämpfen der Früchte, den das Haus J. Weck, G. m. b. H., in Oeflingen (Baden) zu niedrigem Preise anbietet. Die gewonnenen Säfte brauchen nicht sofort genossen zu werden, sondern können im Weck-Apparat durch Pasteurisieren (Erhitzen auf etwa 80°) in den zierlichen Weckflaschen unbegrenzt lange haltbar gemacht werden. Da die meisten Haushaltungen den Weck-Apparat schon für die Frischhaltung von Obst und Gemüse benutzen, verursacht die Anschaffung des Weck-Fruchtsaftgewinners nur geringe Auslagen, die sich überdies in kurzer Zeit reichlich bezahlt machen. Die Einrichtung ermöglicht vollständige Ausnutzung des Dampfes und gewährleistet eine möglichst starke Auslaugung der Früchte. Sie faßt etwa 10 Pfund Früchte. Weder diese noch der gewonnene Saft kommen mit Metall in Berührung. Ein Verfärben des Saftes ist deshalb ausgeschlossen.

Einige Kriegssuppen. (Nach der „Rhein. Monatsschrift".) Apfelsuppe. Man schält etwa 10 Aepfel, schneidet sie in Viertel und entfernt die Kerne, kocht sie mit 1 Liter Wasser weich und streicht sie durch ein weites Sieb, dann gibt man etwas Zucker und Zimt, geriebene Semmel oder Zwieback und etwas gut gewaschene Korinthen hinzu und läßt das Ganze ebenfalls aufkochen. Suppe von Holunderbeeren. Wenig Verwendung finden noch bei uns die schwarzen Holunderbeeren, die eine sehr wohlschmeckende und gesunde Suppe geben. Man beert die reifen Trauben ab (auf 1 Liter Wasser rechnet man 6—7 volle Trauben), kocht die Beeren mit etwas Zimt und Zitronenschale in Wasser gut durch und schlägt sie durch ein feines Sieb. Dann läßt man die Suppe mit genügend Zucker und etwas in Wein oder Wasser verrührtem Mehl nochmals aufkochen und gibt sie mit Zwiebeln oder geröstetem Weißbrot zu Tisch. Heidelbeer- oder Blaubeersuppe. Man waiche zwei Obertassen voll Beeren rasch ab, lasse sie abtropfen und gebe sie in 1½ Liter süße, kalte Milch. Es darf Magermilch sein. Man zuckere nach Geschmack. Eine köstliche Erfrischung bei heißem Wetter, und besonders von Kindern gerne gegessen.

Obsternteaussichten im In- und Ausland.

Mitgeteilt von der Zentralvermittlungsstelle des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart.

Ausgegeben am 10. Juli 1915.

Der überaus reiche Blütenansatz in allen Obstarten hat nirgends den Erwartungen standgehalten. Krankheiten, noch mehr Ungezieferfraß, Hagelschaden und unbekannte Ursachen haben die Aussichten sehr herabgestimmt. Der Fruchtansatz ist ganz verschieden, nicht nur in den einzelnen Gebieten, sondern auch an den einzelnen Bäumen.

Württemberg kann mit einer mittleren bis geringen Apfelernte, einer guten bis mittleren Birnenernte rechnen; nur wenige Bezirke (Ravensburg, Tettnang, Balingen) melden gute Aussichten. Die höheren Gebiete zeigen im allgemeinen bessere Aussichten als die niedrig gelegenen. Von Birnen sind die Mostbirnen teilweise reich behangen, hervorragend zeichnet sich die

Digitized by Google

Palmischbirne aus. Tafelbirnen hängen meist spärlich. Zwetschen tragen gering, Pflaumen besser, Haselnüsse gut, Quitten ebenfalls gut, am besten Walnüsse. Die Nachrichten aus den einzelnen Bezirken stehen noch teilweise aus, weil die Wirkung der augenblicklichen Dürre noch nicht übersehen werden kann. Die Kirschenernte war nicht ergiebig, die Früchte aber sehr schön und sehr hoch im Preis. Beerenobst bringt mittlere Ernte.

Die reichsten Ernten in Aepfeln und Birnen sind im Norden Deutschlands und am Rhein entlang zu erwarten; Birnen stehen meist noch besser als Aepfel. Von letzteren wird guter Ansatz berichtet aus Schleswig-Holstein, Westfalen, Rheinland, Hessen, Baden. Auch aus den Vogesen berichten an der Westfront stehende Mitglieder über gute Aussichten für Aepfel. Die Zwetschenernte versagt vielfach, gute Aussichten werden nirgendsher gemeldet; Pflaumen stehen besser. Walnüsse überall gut, meist sehr gut, Haselnüsse und Quitten gut.

Vom Ausland liegen nur spärliche Nachrichten vor. Frankreich und Italien kommen nicht in Betracht, der Obsthandel wird sich neue Wege suchen müssen.

Die Niederlande melden: Aepfel gut bis sehr gut, Birnen ebenso, Beerenobst sehr gut.
Schweiz: Aepfel gering, Birnen besser, Zwetschen gering. Die besten Aussichten hat die Ostschweiz.
Steiermark rechnet mit einer halben Ernte in Aepfeln, Birnen und Zwetschen stehen gut.
Tirol: Aepfel und Birnen gut bis sehr gut, Zwetschen und Pflaumen gut.
Ungarn: Aepfel und Birnen gut, Pflaumen mittel, Walnüsse und Haselnüsse gut.
Mähren: Aepfel und Birnen gut, Zwetschen gering.
Bosnien: die Zwetschen versprechen eine gute Mittel- teilweise Vollernte.

Eingesandte Früchte.

Von Hauptlehrer Sommer-Pfaffenhofen und Baumschulbesitzer Mauk-Heilbronn sind unserem Büro eine Anzahl bemerkenswerter Früchte eingesandt worden:

Gute von Bry, in der Neuauflage unseres Württ. Obstbuchs als die früheste Pflaume, mittelgroß, rund, blau, gutwachsend und reichtragend beschrieben. Diesem Urteil schließen sich die beiden obigen Einsender voll und ganz an. Der Geschmack der eingelieferten Früchte war delikat, der Stein ganz löslich.

The Czar, große, ovale Pflaume von gutem Geschmack; scheint nach dem Ausspruch von Herrn Sommer „besser als ihr Name".

Bunte Julibirne, eirunde, fast mittelgroße, einer Doppelten Philippsbirne in Form und Farbe ähnliche, meist lebhaft gerötete Frucht. Geschmack der Früchte von Pfaffenhofen und Heilbronn recht angenehm, mildes, lockeres Fleisch. Auf dem Markt gern gekauft, weil ganz rein.

Rissing Sommers. Ob der Name richtig, darüber ist man sich noch nicht einig. Ebensowenig über den Wert dieser sehr schön gefärbten Frühbirne. Das Fleisch ist schneeweiß, abknackend, fast zähe, oft herb, geht aber nach früheren Erfahrungen ganz plötzlich über. In diesem Jahr sind die Früchte nicht frei von Schorf, aber haltbarer.

Frühe Wilder. Eine der Forellenbirne in Form und Farbe täuschend ähnliche Frucht in der Größe der Bunten Julibirne. Geschmack befriedigt nicht, vollreif schmeckten die eingesandten Früchte ziemlich fad, nicht ganz reif ist die Birne vollsaftig und hat einen ausgeprägten Moschusgeschmack.

Suislepper. Ein dem Charlamowsky sehr ähnlicher Frühapfel mit offenem Kernhaus, weißem Fleisch und recht gutem, etwas süßem Geschmack. Ist jedenfalls als Handelsartikel weiter zu prüfen.

Weißer Klarapfel. Die eingesandten Früchte wogen bis zu 220 Gramm, Marktpreis in diesem Jahr 30—40 Mk. per Zentner. Ist schon stark verbreitet.

Roter Astrachan, in Färbung wie gewünscht, aber ungleichmäßig ausgebildet; Fleisch schneeweiß, sehr saftig, etwas säuerlich.

Schöner von Bath. Der Apfel ist allem Anschein nach noch nicht völlig reif, er gleicht einem Langtons Sondergleichen sehr, ist aber lebhafter gefärbt. Fleisch gelb, hart, trocken, ohne ausgeprägten Geschmack.

Mister Gladston sieht einem Roten Herbstkalvill ähnlich und hat den blauen Duft des Berner Rosenapfels. Farbe blutrot, Fleisch grünlich, ganz mürbe und trocken, ausdruckslos.

Viele Früchte haben in diesem Jahr infolge der Trockenheit nicht die Saftfülle, wie in anderen Jahren; auch tritt der herbe Geschmack bei Birnen und Aepfeln stark hervor. Nach diesem Gesichtspunkt sind auch die obigen Früchte zu beurteilen.

Digitized by Google

Die Pfirsichsorte Früheste von Allen ging uns von Herrn Mauk schon am 3. Juli in völlig reifem Zustand zu. Die Früchte wareu mittelgroß, gelblichweiß, leicht gerötet, nicht übermäßig saftig, aber wohlschmeckend; Stein löste ziemlich gut; Haut sehr gut abziehbar. Herr Mauk ist von der Sorte befriedigt, von anderer Seite wurde über geringe Widerstandsfähigkeit des Baumes und über schlechtes Gedeihen der Sorte geklagt. Besten Dank den Einsendern.

Stuttgart, 20. Juli 1915. G. Schaal.

An unsere Obstzüchter,

soweit sie in diesem Jahr in der glücklichen Lage sind, Obst verkaufen zu können, ergeht die

dringende Aufforderung,

ihre verkäuflichen Vorräte möglichst bald der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, Telefon 7164, anzumelden! Noch in keinem Jahr war die Gelegenheit, sich mit den Verbrauchern in direkte Verbindung zu setzen und den Nutzen, den der Zwischenhandel bisher skrupellos in die Tasche gesteckt hat, zwischen sich und dem Abnehmer zu teilen, so günstig, wie in der gegenwärtigen Zeit. Die Großmarktverhältnisse sind jetzt derart, daß das kaufende Publikum sich gegen die geforderten hohen Preise geradezu empört — und zwar mit Recht! Alles will heute mit Obst handeln, jede Frucht geht erst durch so und soviele Hände, ehe sie an den Verbraucher gelangt. Die Behörden haben öffentlich auf die segensreiche Tätigkeit der Vermittlungsstelle hingewiesen, der Zuspruch ist infolgedessen ein ungleich größerer, als in früheren Jahren. Es liegt nun an den Obstzüchtern ganz allein, ob sie die sich bietende günstige Gelegenheit voll und ganz auszunützen verstehen und ob sie gewillt sind, dem Publikum das benötigte Obst zu angemessenen Preisen, gut geerntet und wohl verpackt auf direktem Weg unter Umgehung des beide Teile so schwer schädigenden Zwischenhandels zuzuführen. Die in diesem Jahr so reich behangene Palmischbirn z. B. sollte nicht vermostet, sondern durch unsere Vermittlung den städtischen Haushaltungen zu Einmachzwecken angeboten werden; sie ist, wie vielleicht nicht allen bekannt sein dürfte, zum Ganzeinmachen ebenso hochgeschätzt, wie das Geißhirtle.

Also, die Gelegenheit benützen! Alles hierher anbieten, was verkäuflich ist, Tafel- und Mostobst! Möglichst Sammelangebote einreichen, womit aber nicht gesagt sein soll, daß nicht auch die kleinste Menge an den Mann gebracht werden kann. Frühzeitig anmelden und gut liefern!

Zentralvermittlungsstelle des Württ. Obstbauvereins.

ANZEIGEN

Frühzwetschen Reineclauden Pflaumen, Aepfel Birnen kaufen jed. Quantum zu Tagespreisen
Paul F. Kandler & Co.
HAMBURG I. [61

Haushalt.- u. Gartenbauschule
Reutlingen (Württ.). Ausbildung f. junge Mädchen gebild. Stände. Aufn. Jan., April, Juli, Oktbr., für Hospitantinnen jederzeit. Näh. d. Prosp. [44

Pomologisches Institut
Reutlingen.
Höhere Gärtnerlehranstalt.
Beginn der Kurse:
Jahreskurs: Anfang Oktober.
Sommerkurs: Anfang März.
— Internat. —
Grosser Baumschulenbetrieb in Hochstamm, Formobst, Beerenobst, Gehölze, Gemüse- u. Blumenculturen. Illustrierte Kataloge gratis und franko. Ausführliche Statuten der Lehranstalt versendet der Direktor:
Oek.-Rat Fr. Lucas.
[20

Pressen zur Bereitung von **Fruchtsäften**
Obst- und Beerenwein
Mayfarth'sche Dörrapparate
für Obst und Gemüse usw.
Ph. Mayfarth & Co.
Frankfurt a. M. [57

Anzeigen im Obstbau und Obstbaumfreund finden in obstbautr. Kreisen weit. Verbreitung.

Digitized by Google

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

An unsere Mitglieder und Baumwarte Württembergs!

Immer näher kommt die Obsternte und mit ihr die Verwertung des Obstes. Wir werden aber heuer mit ganz außergewöhnlichen Verhältnissen im Obstverkauf zu tun haben und gar manche Mißstände und Mißverhältnisse können sich in den verschiedenen Teilen des Landes einstellen. Da treten ganz neue und ungewohnte Aufgaben und Pflichten an den einzelnen Baumwart — als Obstbaufachmann — heran. Es sei daher wiederholt eindringlich darauf hingewiesen, daß jeder Baumwart fortwährend mit der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Württemb. Obstbauverein, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, in Fühlung ist, derselben über alles Wissenswerte — insbesondere was den Obsthandel anbelangt — berichtet und nötigenfalls sich von ihr Rat und Auskunft einholt, besonders auch mit dazu beiträgt, daß dieselbe aus allen Teilen des Landes zur Vermittlung von Obstangeboten und -nachfragen ausgiebig benützt wird und daß diese aber frühzeitig und nicht erst bei oder gar nach der Ernte bei ihr eingereicht werden. Von besonderem Wert sind heuer die von ihr ausgegebenen Obstmarktberichte, welche jeder Baumwart beachten muß; sie sind in allen Tageszeitungen enthalten. Kollegen! Die Zeit ist ernst! Tut eure Pflicht!

Schomburg, im Juli 1915. Mit kollegialem Gruß
Vereinsvorstand Brugger.

An unsere Mitglieder!

Wiederholt wurde ich aus Mitgliederkreisen angegangen, den Vortrag „Krieg und Baumwart", den ich in unserer Generalversammlung am 27. Februar d. Js. gehalten habe, in dieser Vereinsschrift zu veröffentlichen. Da ich aber in den bisherigen „Mitteilungen des Vereins Württ. Baumwarte" — die ich immer wieder zu beachten bitte — und in den von mir verfaßten Aufsätzen in dieser Schrift neben andern auch die gleichen Gedanken und Anregungen wiedergegeben habe, die der Vortrag enthielt, unterlasse ich die Veröffentlichung desselben als eine überflüssige Wiederholung des schon Gesagten.

Schomburg, im Juli 1915. Vereinsvorstand Brugger.

Nachrichten über ausmarschierte Kollegen.

Georg Schäfer, Baumwart, Steinbach a. d. Jagst,
Ersatzreservist,

erlitt am 25. Mai bei Ypern durch einen Schrapnellschuß durch die Brust den Heldentod fürs Vaterland im Alter von 32 Jahren.

Wieder hat der schreckliche Krieg ein teures Opfer aus den Reihen unserer treuen und eifrigen Mitglieder gefordert. Wir fühlen mit den Schmerz der jungen Witwe und werden den lieben gefallenen Helden stets in gutem Andenken behalten.

Wilhelm Deißer, Baumwart und Baumschulbesitzer, Oeschelbronn OA. Herrenberg,
Reservist, Radfahrer beim Regimentsstab, Reserve-Infanterieregiment Nr. 119,

wurde am 20. Oktober 1914, für bewiesenen Heldenmut vor dem Feinde, mit dem **Eisernen Kreuz** II. Klasse ausgezeichnet.

Herzlichste Beglückwünschung dem Tapferen! Möge er baldmöglichst, nach endgültig errungenem, ruhmreichen Sieg der deutschen Waffen, gesund und wohlgemut in seine Familie zurückkehren und mit erneutem Eifer seinen schönen Beruf ausüben!

Erinnere an den Aufruf in Nr. 7 dieser Zeitschrift: **„An die Angehörigen und Freunde unserer ausmarschierten Kollegen!"** und erbitte weitere Mitteilungen.

Schomburg, OA. Tettnang, im Juli 1915. Vereinsvorstand Brugger.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Digitized by Google

Palmischbirne aus. Tafelbirnen hängen meist spärlich. Zwetschen tragen gering, Pflaumen besser, Haselnüsse gut, Quitten ebenfalls gut, am besten Walnüsse. Die Nachrichten aus den einzelnen Bezirken stehen noch teilweise aus, weil die Wirkung der augenblicklichen Dürre noch nicht übersehen werden kann. Die Kirschenernte war nicht ergiebig, die Früchte aber sehr schön und sehr hoch im Preis. Beerenobst bringt mittlere Ernte.

Die reichsten Ernten in Aepfeln und Birnen sind im Norden Deutschlands und am Rhein entlang zu erwarten; Birnen stehen meist noch besser als Aepfel. Von letzteren wird guter Ansatz berichtet aus Schleswig-Holstein, Westfalen, Rheinland, Hessen, Baden. Auch aus den Vogesen berichten an der Westfront stehende Mitglieder über gute Aussichten für Aepfel. Die Zwetschenernte versagt vielfach, gute Aussichten werden nirgendsher gemeldet; Pflaumen stehen besser. Walnüsse überall gut, meist sehr gut, Haselnüsse und Quitten gut.

Vom Ausland liegen nur spärliche Nachrichten vor. Frankreich und Italien kommen nicht in Betracht, der Obsthandel wird sich neue Wege suchen müssen.

Die Niederlande melden: Aepfel gut bis sehr gut, Birnen ebenso, Beerenobst sehr gut.
Schweiz: Aepfel gering, Birnen besser, Zwetschen gering. Die besten Aussichten hat die Ostschweiz.
Steiermark rechnet mit einer halben Ernte in Aepfeln, Birnen und Zwetschen stehen gut.
Tirol: Aepfel und Birnen gut bis sehr gut, Zwetschen und Pflaumen gut.
Ungarn: Aepfel und Birnen gut, Pflaumen mittel, Walnüsse und Haselnüsse gut.
Mähren: Aepfel und Birnen gut, Zwetschen gering.
Bosnien: die Zwetschen versprechen eine gute Mittel- teilweise Vollernte.

Eingesandte Früchte.

Von Hauptlehrer Sommer-Pfaffenhofen und Baumschulbesitzer Mauk-Heilbronn sind unserem Büro eine Anzahl bemerkenswerter Früchte eingesandt worden:

Gute von Bry, in der Neuauflage unseres Württ. Obstbuchs als die früheste Pflaume, mittelgroß, rund, blau, gutwachsend und reichtragend beschrieben. Diesem Urteil schließen sich die beiden obigen Einsender voll und ganz an. Der Geschmack der eingelieferten Früchte war delikat, der Stein ganz löslich.

The Czar, große, ovale Pflaume von gutem Geschmack; scheint nach dem Ausspruch von Herrn Sommer „besser als ihr Name".

Bunte Julibirne, eirunde, fast mittelgroße, einer Doppelten Philippsbirne in Form und Farbe ähnliche, meist lebhaft gerötete Frucht. Geschmack der Früchte von Pfaffenhofen und Heilbronn recht angenehm, mildes, lockeres Fleisch. Auf dem Markt gern gekauft, weil ganz rein.

Rissing Sommers. Ob der Name richtig, darüber ist man sich noch nicht einig. Ebensowenig über den Wert dieser sehr schön gefärbten Frühbirne. Das Fleisch ist schneeweiß, abknackend, fast zähe, oft herb, geht aber nach früheren Erfahrungen ganz plötzlich über. In diesem Jahr sind die Früchte nicht frei von Schorf, aber haltbarer.

Frühe Wilder. Eine der Forellenbirne in Form und Farbe täuschend ähnliche Frucht in der Größe der Bunten Julibirne. Geschmack befriedigt nicht, vollreif schmeckten die eingesandten Früchte ziemlich fad, nicht ganz reif ist die Birne vollsaftig und hat einen ausgeprägten Moschusgeschmack.

Suislepper. Ein dem Charlamowsky sehr ähnlicher Frühapfel mit offenem Kernhaus, weißem Fleisch und recht gutem, etwas süßem Geschmack. Ist jedenfalls als Handelsartikel weiter zu prüfen.

Weißer Klarapfel. Die eingesandten Früchte wogen bis zu 220 Gramm, Marktpreis in diesem Jahr 30—40 Mk. per Zentner. Ist schon stark verbreitet.

Roter Astrachan, in Färbung wie gewünscht, aber ungleichmäßig ausgebildet; Fleisch schneeweiß, sehr saftig, etwas säuerlich.

Schöner von Bath. Der Apfel ist allem Anschein nach noch nicht völlig reif, er gleicht einem Langtons Sondergleichen sehr, ist aber lebhafter gefärbt. Fleisch gelb, hart, trocken, ohne ausgeprägten Geschmack.

Mister Gladston sieht einem Roten Herbstkalvill ähnlich und hat den blauen Duft des Berner Rosenapfels. Farbe blutrot, Fleisch grünlich, ganz mürbe und trocken, ausdruckslos.

Viele Früchte haben in diesem Jahr infolge der Trockenheit nicht die Saftfülle, wie in anderen Jahren; auch tritt der herbe Geschmack bei Birnen und Aepfeln stark hervor. Nach diesem Gesichtspunkt sind auch die obigen Früchte zu beurteilen.

Digitized by Google

Die Pfirsichsorte Früheste von Allen ging uns von Herrn Mauk schon am 3. Juli in völlig reifem Zustand zu. Die Früchte waren mittelgroß, gelblichweiß, leicht gerötet, nicht übermäßig saftig, aber wohlschmeckend; Stein löste ziemlich gut; Haut sehr gut abziehbar. Herr Mauk ist von der Sorte befriedigt, von anderer Seite wurde über geringe Widerstandsfähigkeit des Baumes und über schlechtes Gedeihen der Sorte geklagt. Besten Dank den Einsendern.

Stuttgart, 20. Juli 1915. G. Schaal.

An unsere Obstzüchter,

soweit sie in diesem Jahr in der glücklichen Lage sind, Obst verkaufen zu können, ergeht die

dringende Aufforderung,

ihre verkäuflichen Vorräte möglichst bald der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, Telefon 7164, anzumelden! Noch in keinem Jahr war die Gelegenheit, sich mit den Verbrauchern in direkte Verbindung zu setzen und den Nutzen, den der Zwischenhandel bisher skrupellos in die Tasche gesteckt hat, zwischen sich und dem Abnehmer zu teilen, so günstig, wie in der gegenwärtigen Zeit. Die Großmarktverhältnisse sind jetzt derart, daß das kaufende Publikum sich gegen die geforderten hohen Preise geradezu empört — und zwar mit Recht! Alles will heute mit Obst handeln, jede Frucht geht erst durch so und soviele Hände, ehe sie an den Verbraucher gelangt. Die Behörden haben öffentlich auf die segensreiche Tätigkeit der Vermittlungsstelle hingewiesen, der Zuspruch ist infolgedessen ein ungleich größerer, als in früheren Jahren. Es liegt nun an den Obstzüchtern ganz allein, ob sie die sich bietende günstige Gelegenheit voll und ganz auszunützen verstehen und ob sie gewillt sind, dem Publikum das benötigte Obst zu angemessenen Preisen, gut geerntet und wohl verpackt auf direktem Weg unter Umgehung des beide Teile so schwer schädigenden Zwischenhandels zuzuführen. Die in diesem Jahr so reich behangene Palmischbirn z. B. sollte nicht vermostet, sondern durch unsere Vermittlung den städtischen Haushaltungen zu Einmachzwecken angeboten werden; sie ist, wie vielleicht nicht allen bekannt sein dürfte, zum Ganzeinmachen ebenso hochgeschätzt, wie das Geißhirtle.

Also, die Gelegenheit benützen! Alles hierher anbieten, was verkäuflich ist, Tafel- und Mostobst! Möglichst Sammelangebote einreichen, womit aber nicht gesagt sein soll, daß nicht auch die kleinste Menge an den Mann gebracht werden kann. Frühzeitig anmelden und gut liefern!

Zentralvermittlungsstelle des Württ. Obstbauvereins.

ANZEIGEN

Frühzwetschen
Reineclauden
Pflaumen, Aepfel
Birnen kaufen jed. Quantum zu Tagespreisen
Paul F. Kandler & Co.
HAMBURG I. [61

Haushalt.- u. Gartenbauschule
Reutlingen (Württ.). Ausbildung f. junge Mädchen gebild. Stände. Aufn. Jan., April, Juli, Oktbr., für Hospitantinnen jederzeit. Näh. d. Prosp. [44

Pomologisches Institut
Reutlingen.
Höhere Gärtnerlehranstalt.
Beginn der Kurse:
Jahreskurs: Anfang Oktober.
Sommerkurs: Anfang März.
— Internat. —
Grosser Baumschulenbetrieb in Hochstamm, Formobst, Beerenobst, Gehölze, Gemüse- u. Blumenculturen. Illustrierte Kataloge gratis und franko. Ausführliche Statuten der Lehranstalt versendet der Direktor:
Oek.-Rat Fr. Lucas.
[20

Pressen
zur Bereitung von
Fruchtsäften
Obst- und Beerenwein
Mayfarth'sche Dörrapparate
für Obst und Gemüse usw.
Ph. Mayfarth & Co.
Frankfurt a. M. [57

Anzeigen im Obstbau und Obstbaumfreund finden in obstbautr. Kreisen weit. Verbreitung.

Digitized by Google

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

An unsere Mitglieder und Baumwarte Württembergs!

Immer näher kommt die Obsternte und mit ihr die Verwertung des Obstes. **Wir werden** aber heuer mit ganz außergewöhnlichen Verhältnissen im Obstverkauf zu tun haben und **gar manche** Mißstände und Mißverhältnisse können sich in den verschiedenen Teilen des Landes **einstellen**. Da treten ganz neue und ungewohnte Aufgaben und Pflichten an den einzelnen Baumwart — als Obstbaufachmann — heran. Es sei daher wiederholt eindringlich darauf hingewiesen, daß jeder Baumwart fortwährend mit der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Württemb. Obstbauverein, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, in Fühlung ist, derselben über alles Wissenswerte — insbesondere was den Obsthandel anbelangt — berichtet und nötigenfalls sich von ihr Rat und Auskunft einholt, besonders auch mit dazu beiträgt, daß dieselbe aus allen Teilen des Landes zur Vermittlung von Obstangeboten und -nachfragen ausgiebig benützt wird und daß diese aber frühzeitig und nicht erst bei oder gar nach der Ernte bei ihr eingereicht werden. Von besonderem Wert sind heuer die von ihr ausgegebenen Obstmarktberichte, welche jeder Baumwart beachten muß; sie sind in allen Tageszeitungen enthalten. Kollegen! Die Zeit ist ernst! Tut eure Pflicht!

Schomburg, im Juli 1915. Mit kollegialem Gruß

Vereinsvorstand **Brugger**.

An unsere Mitglieder!

Wiederholt wurde ich aus Mitgliederkreisen angegangen, den Vortrag „Krieg und Baumwart", den ich in unserer Generalversammlung am 27. Februar d. Js. gehalten habe, in dieser Vereinsschrift zu veröffentlichen. Da ich aber in den bisherigen „Mitteilungen des Vereins Württ. Baumwarte" — die ich immer wieder zu beachten bitte — und in den von mir verfaßten Aufsätzen in dieser Schrift neben andern auch die gleichen Gedanken und Anregungen wiedergegeben habe, die der Vortrag enthielt, unterlasse ich die Veröffentlichung desselben als eine überflüssige Wiederholung des schon Gesagten.

Schomburg, im Juli 1915. Vereinsvorstand **Brugger**.

Nachrichten über ausmarschierte Kollegen.

Georg Schäfer, Baumwart, Steinbach a. d. Jagst, Ersatzreservist,

erlitt am 25. Mai bei Ypern durch einen Schrapnellschuß durch die Brust den Heldentod fürs Vaterland im Alter von 32 Jahren.

Wieder hat der schreckliche Krieg ein teures Opfer aus den Reihen unserer treuen und eifrigen Mitglieder gefordert. Wir fühlen mit den Schmerz der jungen Witwe und werden den lieben gefallenen Helden stets in gutem Andenken behalten.

Wilhelm Deißer, Baumwart und Baumschulbesitzer, Oeschelbronn OA. Herrenberg, Reservist, Radfahrer beim Regimentsstab, Reserve-Infanterieregiment Nr. 119,

wurde am 20. Oktober 1914, für bewiesenen Heldenmut vor dem Feinde, mit dem **Eisernen Kreuz** II. Klasse ausgezeichnet.

Herzlichste Beglückwünschung dem Tapferen! Möge er baldmöglichst, nach endgültig errungenem, ruhmreichen Sieg der deutschen Waffen, gesund und wohlgemut in seine Familie zurückkehren und mit erneutem Eifer seinen schönen Beruf ausüben!

Erinnere an den Aufruf in Nr. 7 dieser Zeitschrift: **„An die Angehörigen und Freunde unserer ausmarschierten Kollegen!"** und erbitte weitere Mitteilungen.

Schomburg, OA. Tettnang, im Juli 1915. Vereinsvorstand **Brugger**.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins**. — Für die Redaktion verantwortlich **Karl Gußmann** in Gutenberg. — Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 9. | **Stuttgart, September.** | **1915.**

I. Pomologie.

Lord Suffield.

(Hierzu 1 farbige Abbildung.)

Alles Gute bricht sich Bahn. Ohne besondere Reklame hat die Apfelsorte Lord Suffield sich überall eingeführt und man kann wohl sagen, auch überall beliebt gemacht. Wenn der Geschmack auch verwöhnte Obstesser nicht zu befriedigen mag, so ist der Apfel seiner Größe und Form wegen, nicht zum wenigsten auch seiner Frühreife halber, auf dem Markt stets gesucht und hoch bezahlt. Zum Kuchenbacken übertrifft er an Ausgiebigkeit die meisten bekannten Apfelsorten; als Kompottapfel ist er einer der gesuchtesten, besonders in den Industriegebieten.

Beschreibung: Markt- und Wirtschaftsapfel, reift Ende August, hält bis September.

Heimat: England, der größte der sog. Codlins (Küchenäpfel), seit etwa 40 Jahren bei uns eingeführt.

Gestalt: sehr groß, oval gebaut, nach oben sich gleichmäßig stark bis zum Kelch verjüngend.

Kelch: geschlossen mit spitzigen langen Kelchblättern in enger flacher Einsenkung, kaum merklich von Rippen umgeben.

Stiel: dick, 20 mm lang in tiefer weiter Stielhöhle sitzend.

Schale: fahlgrün, später gelblichgrün werdend, fettig, glänzend, mit vereinzelten kaum sichtbaren Punkten.

Fleisch: weiß, locker, saftig, wenig gewürzt, erst sauer, später milder im Geschmack, aber bald mehlig werdend.

Kernhaus: sehr groß, oval gebaut, mit zerrissenen Kammerwänden, wenig Samen enthaltend.

Baum: früh- und reichtragend, kräftig wachsend, aufrecht pyramidal, zeichnet sich durch gesunde, große Belaubung aus und bildet formvollendete, gutverzweigte Pyramiden ohne besondere Nachhilfe. Ein hohes Alter erreicht die Sorte — wie alle Codlins — nicht, sie sollte deshalb auch nur in Zwergform oder als Halbstamm angebaut werden. Lord Grosvenor ist noch ertragreicher als Lord Suffield, die Früchte reifen auch 14 Tage früher und sind etwas heller gefärbt. Dagegen bringt der letztere viel gleichmäßigere und für den Küchengebrauch bessergebaute Früchte. In niederen Lagen wird oft über Stippigkeit der Früchte bei jungen Bäumen geklagt, besonders wenn diese in fettem Boden stehen. Das ist aber wohl der einzige Fehler, der dieser für jeden Garten, selbst für die höchsten Lagen empfehlenswerten, alljährlich tragbaren Sorte anhaftet.

G. Schaal.

Digitized by Google

II. Praktischer Obstbau.

Krieg und Obstbau.

Zu meinem Aufsatz „Obstabsatz und Obstbezug 1915“ im „Obstbau“ Nr. 8 hat Herr Otto Dahlem, Edelobstzüchter in Ibersheim, Stellung genommen und in einer Zuschrift zu meiner Freude meinen Ansichten und Ausführungen vollauf zugestimmt. Seine dabei mitverflochtenen weiteren Anregungen veranlassen mich zu diesen meinen Ausführungen.

Herr Dahlem schreibt: „Der Krieg hat zahllose gute Eigenschaften zum Vorschein gebracht, die im Volk der Dichter und Denker schlummerten, er hat so manche Gegensätze ausgeglichen, die bisher gleich einem unüberbrückbaren Abgrund die verschiedenen Anschauungen trennten.“ Er hebt weiter hervor, „daß unsre deutschen Verwaltungsbehörden in den Maßnahmen zur Abwendung der Hungersnot Glänzendes leisteten, wie dergleichen noch zu keiner Zeit und von keinem Volk geleistet wurde“. Er klagt aber darüber, daß die in der besten Absicht verfügten Verkehrsbeschränkungen in mancher Gegend innerhalb engbegrenzter Gebiete unseres Vaterlandes Absatzschwierigkeiten und Abmangel an Nahrungsmitteln verursacht hätten und daß man zu den Verwaltungen für die Nahrungsmittelversorgung hätte mehr die praktisch erfahrenen Fachleute heranziehen sollen. — Auch bei uns haben sich im Herbst 1914 im Obstversand infolge der Verkehrsbeschränkung Absatzschwierigkeiten bemerkbar gemacht, indem man auf manchen Bahnstationen tageweise, trotz frühzeitiger Bestellung, einfach keine Eisenbahnwagen bekommen konnte und deshalb das Obst liegen lassen mußte; dadurch ist mancher Schaden und auch Preisabzug entstanden. Allein — es war dies im ersten „Kriegsherbst“ und es ist wohl zu erhoffen, daß heuer diese Schwierigkeiten in den Gegenden, die heuer reichen Obstsegen haben, nicht wieder zu beklagen sind, daß also auch den entlegeneren Bahnstationen für den Obstversand Wagenmaterial hinlänglich zugeführt wird. Daß künftig in Deutschland auch die praktisch erfahrenen Fachleute, mehr als dies vielleicht bisher der Fall war, zur berechtigten Geltung kommen, so daß sich Theorie und Praxis gegenseitig ergänzen, darf wohl auch erwartet werden.

Zu dem von mir erwähnten Mißverhältnis zwischen Obstzüchter, Obsthändler und Obstverbraucher fügt Herr Dahlem bei: „Nun, in den Aeußerungen, die hiesige (hessische) Tageszeitungen bringen, kann man schon mehr sehen wie eine „unfreundliche Haltung“; wenn von Wucherpreisen geschrieben wird, und wenn Mainzer Hausfrauen öffentlich erklären, daß sie dieses Jahr dem Obstgenuß entsagen wollen, dann ist doch der Krieg schon da!“ — Hierin ist wiederum ein Beweis dafür zu erblicken, daß eben ein großer Teil des obstessenden Publikums keine blasse Ahnung davon hat, was es heißt, Obst zu ziehen; denn sonst würde bei allgemein eintretender Teuerung ohne weiteres auch für Obst ein erhöhter Preis als gerechtfertigt angesehen und nicht gleich über Wucherpreise geschrieen.

Herr Dahlem schreibt dann weiter: „Ergänzend sei ein „Eingesandt“ des „Darmst. Tgbl.“ vom 28. Juli 1915 auszugsweise angeführt. Dort schrieb ein Obstzüchter u. a.: ‚Die Schuld an der (im übrigen gerechtfertigten) Teuerung trägt das liebe Publikum mit seiner Wetterwendigkeit, mit seinen Launen, die bald mal dies und bald mal das wollen.... Das Obst kann infolge seiner spät eintretenden Tragbarkeit kein Modeartikel sein, den man wie einen Damenhut täglich umändern kann. — Der Züchter wird, wenn er in guten Erntejahren (durch entsprechende Preise) nichts verdienen soll und in schlechten Jahren nichts verkaufen kann, unter solchen Umständen schließlich nicht mehr an Nachpflanzungen denken und so müßte die Zeit kommen, wo Deutschland im Obst ganz vom Ausland abhängig würde.‘ Diese wenigen, aber treffenden Worte sollten sich die Herren Obstbaubeamten doch einmal sehr überlegen. Herr Brugger schreibt dann, daß Angebot und Nachfrage

Digitized by Google

die Preise machen — das ist sehr wahr, zum Teil — es kommt da noch die Spekulation hinzu So hat z. B. ein Großmarkt, der in Ibersheim und auch an andern Orten seine Makler hat, durch diese 5, 6, ja 7 Mk. für Fallobst zahlen lassen, während sonst nur 4 Mk. (für 50 kg) bezahlt wurden." — Ja, es ist wirklich wahr, ein großer Teil der Obstverbraucher wird von Jahr zu Jahr verwöhnter und anspruchsvoller, so daß die wenigsten Obstzüchter in der Lage sind, allen Ansprüchen und Wünschen gerecht zu werden; daß aber dementsprechend auch die Preise für Obst erhöht wurden, ist nicht der Fall, im Gegenteil: „der Obstzüchter sollte in seinen Ansprüchen bescheidener sein", kann man täglich hören und lesen. Aber auch der Obstzüchter muß rechnen, und wenn er eben nicht auf seine Rechnung kommt, wird er im Obstbau sich weniger mehr befleißigen, und so könnte es wahrlich so weit kommen, daß die Förderung des heimischen Obstbaus lahmgelegt wird, so notwendig sie unter allen Umständen ist, damit der Deutsche genügend deutsches Obst bekommt. Nicht der Züchter trägt die Schuld, wenn über Verteuerung zu klagen ist, er bekommt wahrlich nicht zuviel; aber auf dem Weg des Obstes vom Züchter zum Verbraucher bleibt viel zu viel liegen. Man möge einmal bedenken: der Aufkäufer, Schmuser oder Unterhändler kauft vom Züchter für den Händler, dieser liefert wieder an einen Großhändler, von diesem kommt das Obst wieder an einen Kleinhändler und erst von diesem an den Verbraucher, und alles will reichlich verdienen; so haben wir zahlreiche Beweise, daß ein Obst, das morgens für 12 Pfg. das Pfund vom Züchter gekauft wurde, abends um 36 Pfg. und noch teurer an den Verbraucher gelangt! Da kann doch gerechterweise nicht der Züchter der Verteuerung und des Wuchers beschuldigt werden. Warum fällt es denn so schwer, als den eigentlichen Schuldigen den Zwischenhandel zu erkennen und diesen nach Möglichkeit auszuschalten? Gemeinsame Obstangebote und gemeinsamer Obstbezug werden schon längst und immer wieder von Obstbaubeamten und Vereinen angeregt und dringend empfohlen, und doch geht es so langsam damit voran. Zum Zwecke, das Obst möglichst direkt vom Züchter zum Verbraucher zu bringen, werden im Bodenseegebiet Obstbörsen abgehalten, so z. B. in Tettnang jeden Dienstag und in Ravensburg jeden Samstag. Der börsenmäßige Verkauf des Obstes ist zweifellos der gehbarste Weg, jeden überflüssigen Zwischenträger bei der Uebermittlung des Obstes vom Züchter zum Verbraucher auszuschließen, so daß ersterem gerechtfertigte Preise für Obst zukommen, ohne dieses letzterem unnötig zu verteuern.

Herr Dahlem fährt dann fort: „Herr Brugger schreibt ferner, daß das Obst Volksnahrungsmittel bleiben müsse. Einverstanden, aber dann ist es nicht nötig, daß es Weißer Winterkalvill, Cox' Orangen-, Ananas-, Kanada-Renette ꝛc. sind, und es ist auch keine Ia. Sortierung nötig. Auf diese Tatsache achtet man seither viel zu wenig, und besonders das liebe Publikum, das auf einem Markt, wie Herr Brugger schreibt, „Tafelobst" für 6 Mark den Zentner findet, ist beleidigt, wenn man ihm z. B. Ananas-Renette in erster Sortierung (Meraner Stils) zu 50 Mk. den Zentner anbietet, trotzdem das letztere Angebot vielleicht reeller ist." — Es ist leider nur zu wahr: der richtige Begriff von „Tafelobst" ist beim obstkaufenden Publikum, wie auch beim größten Teil der Obstzüchter, viel zu wenig eingedrungen. Man versteht nur sehr selten, das Obst je nach Sorte und Sortierung (Qualität) auf seinen reellen Wert einzuschätzen. Wer für Obst nicht viel anlegen will, darf auch nicht sehr anspruchsvoll sein, darf keine Spezialsorten und gar Sortierung verlangen, sondern muß sich mit unsortiertem Obst in weniger edlen Sorten, mit sog. „Volksobst", begnügen. Wer dagegen anspruchsvoll ist, „Edelobst" und feine Sortierung, gar nach „Meraner Stil", verlangt, soll aber auch dementsprechend bezahlen; denn alles will bezahlt sein. Eine durchgreifende fachmännische Belehrung nach dieser Richtung hin, sowohl für Obstzüchter, wie vor allem auch für Obstverbraucher ist dringend geboten, um große Mißstände und Mißverhältnisse zu beseitigen. Es muß nun doch jetzt endlich so weit kommen, daß „Deutsches Edelobst" in Sortierung und „Deutscher Normalverpackung" jedem ausländischen Obste in Deutschland vor-

Digitized by Google

gezogen wird und daß nicht — wie Herr Dahlem erwähnt — „der liebe Zolltarif dem Ausland auch weiterhin gestattet, seine Ueberproduktion zu der günstigsten Zeit über unsre Grenzen zu schieben." Also: dem Deutschen vor allem „Deutsches Obst", dem „Deutschen Obstzüchter" gerechtfertigte Obstpreise und dem „Deutschen Obstverbraucher" keine unnötige Obstverteuerung!

Herrn Dahlem bin ich dankbar, daß er durch seine Zuschrift Veranlassung zu zeitgemäßer Aussprache in dieser unserer geschätzten Vereinsschrift gegeben hat. Rege gegenseitige Aussprache macht jede Fachschrift wertvoll, möge sie nur reichlich geführt werden! — Nun lasse ich den Schlußsatz nach Herrn Dahlem folgen: „Wenn der Krieg außer den bekannten Umänderungen und Läuterungen die Deutschen gelehrt haben sollte, daß deutsche Ware wie deutsches Wesen noch alleweil, allen Neidern zum Trotz, an der Spitze marschiert; wenn es nach dem Kriege nicht wieder heißt: Amerikanische Obstkonserven, Italienische Orangen, Französische Renetten und Kalville, Englische Anzugstoffe, Russisches Leder ꝛc.; wenn unsre Chemiker uns das, was der Krieg lehrte, für friedliche Zwecke dienstbar machen; kurz, wenn wir künftig einen großen Teil der aus dem Ausland bezogenen Ware daheim suchen werden, dann wird man auch von diesem Krieg sagen dürfen: ‚Der Herr hat Großes an uns getan!'"

Schomburg, im August 1915. G. Brugger, Oberamtsbaumwart.

Nochmals die Wühlmaus.

Ich habe mit großem Interesse den Artikel über die Wühlmaus („Obstbau", Februar und März) gelesen und möchte auch meine Erfahrungen mitteilen. Nachdem ich durch diese Nager Jahrzehnte lang ungeheuren Schaden an den Obstbäumen erlitten hatte, trotz aller Mittel, griff ich zum Gift und steckte zuerst Rüben in die Gänge; als sie angefressen wurden, spaltete ich Gelbrüben in der Mitte, streute Arsenik hinein, legte sie zusammen und schob sie in die Gänge, ich hatte damit so guten Erfolg, daß ich einige Jahre Ruhe hatte. Als die Mäuse sich wieder zeigten, riskierte ich es mit Gift nicht mehr. Denn es kommen jetzt Kinder, Schweine und Hühner in den Garten und somit könnte großer Schaden entstehen. Was anfangen? Man weiß, daß das Wiesel ein scharfer Vertilger von Erdbewohnern ist und die Mäuse in ihren Gängen verfolgt und tötet; aber wie solche herbringen? Da fiel mir ein, daß in den Steinhaufen, die zum Bedecken der Reben im Weinberg waren (es waren Haufen von etwa 1 Raummeter), fast jedes Jahr beim Auseinanderwerfen Wiesel zum Vorschein kamen. Ich machte nun in meinem Garten auch einen solchen Steinhaufen und richtig stellte sich das Wiesel ein und ich habe seit dieser Zeit in der Nähe keinen Schaden mehr gesehen. Ich möchte hiermit die Obstbaumfreunde ermahnen, solches auch zu probieren. Wie wir aus dem Artikel über die Wühlmaus im Februar- und Märzheft entnehmen können, ist es sehr schwierig und kostet viel Geld und Mühe, um denselben beizukommen, und ist der Erfolg noch fraglich. Meine Ansicht geht dahin, daß der Mensch selbst schuldig ist, daß der Nager sich so außerordentlich vermehrt und ausbreitet: durch den Eingriff in den Haushalt der Natur; denn der Schöpfer hat dafür gesorgt, daß unsere Feinde auch wieder ihre Feinde haben. Feinde der Mäuse sind der Fuchs, einer der besten, das Wiesel, der beste, und auch die Katze und noch andere. Wie werden solche belohnt! Den Füchsen wird Strychnin gelegt — scheint's keinen Schuß wert! Die Wiesel und Katzen werden erschossen (auch Katzen habe ich schon gesehen mit der Wühlmaus im Munde*). Solchen Dank bekommen die größten Freunde des Obstbaues sowie der Landwirtschaft. Warum? weil sie hie und da einem Hasen das Lebenslicht ausblasen! Ist der Hase einer solchen Schonung wert? Gewiß nicht! Schon im Jahr

*) Viel mehr als mit nützlichen Vögeln. F.

Digitized by Google

1886 sagte Oekonomierat Mühlhäuser: „Der Hase ist der größte Feind des Obst- und Weinbaues, sowie der Landwirtschaft, und gehört ausgerottet."

Ich glaube, es wäre Zeit, daß wir von der Regierung Schonung unserer nützlichen Tiere verlangen. Denn wenn's mit den Mäusen so fort geht, könnte ungeheurer Schaden entstehen, wie ihn die Hasen und sonstiges Wild niemals aufwiegen können.

Möglingen bei Ludwigsburg. Fr. Ditting.

Obstkonservengefäße.

Der Krieg lehrte uns, mehr wie sonst

„Alles zu verwerten, Sei's zu Pasten, Dörren oder Most, Sei's zu Marmeladen oder zu Konserven, Sei's zu Obstmus oder zu Kompost!"

Da nun die für Weckgläser nötigen Gummiringe kaum mehr zu kaufen und die Weckapparate und -gläser durchaus nicht so billig sind, wie es in dieser Zeit des Geldmangels wünschenswert wäre, wird man wohl gerne von einfacheren, aber trotzdem ebenso zweckentsprechenden Gefäßen hören.

Im elterlichen Haushalt des Verfassers benutzte man, so lange sich der Verfasser entsinnen kann, zweierlei Arten von Gefäßen für Konservierungszwecke: für Marmeladen, Gelees und wie die verschiedenen „Schmiersel" genannt werden, große, blaugeblumte Steinguttöpfe, auf oder an denen durch Etiketten die Art des früheren Inhalts gekennzeichnet war, damit nicht beim Neufüllen etwa Himbeergelee in einen Topf kam, der früher etwa Essiggurken oder ähnliches beherbergte, denn trotz wiederholten Auskochens geht der Geruch nicht ganz verloren.

Die zweite Art von Konservengefäßen für Kompottfrüchte wie Pfirsiche, Aprikosen, ferner für nicht verkäufliche, weil hochreife Birnen waren hohe Gläser mit kurzem, weitem Hals von ähnlichem Inhalt wie die Weckgläser. — Ein großer Vorzug dieser Gläser gegenüber den Weckgläsern scheint dem Verfasser außer der größeren Billigkeit gerade darin zu bestehen, daß diese Gefäße aus gefärbtem Glas bestanden, wodurch der sicher nicht immer ganz unschädliche Einfluß des Lichtes, wie er bei farblosen Gläsern möglich ist, vermieden wird.

Das Bereiten der Konserven für diese Gläser geschah in einfachster Art mit den Hilfsmitteln, wie sie jede Haushaltung ohne große Umstände und Kosten bietet.

Die zu benutzenden Früchte wurden, wie gewöhnlich, geschält, entkernt, und darnach mit Zuckerlösung weich gekocht, jedoch so, daß sie nicht zerfielen. Während dieser Zeit wurden die Gläser nochmals gründlich, event. in kochendem Wasser gereinigt und gut ausgetrocknet. Dann wurden sie über ein kleines, auf einer abgedankten Untertasse angezündetes Stück Schwefelspahn gestülpt und desinfiziert.

In diese Gefäße wurden dann die Früchte noch heiß eingefüllt — man darf die Gläser da natürlich nicht auf eine kalte Platte stellen, sonst platzen sie.

Waren die Gläser bis etwa 1—2 cm vom Rand gefüllt, dann wurde der Rand mit einem Tuch rein und trocken gerieben und durch leichtes Klopfen mit der flachen Hand etwaige noch mit dem Zuckerwasser nicht ausgefüllte Hohlräume entfernt, d. h. die Luftblasen nach oben getrieben, und nun kam der „Verschluß".

Ein zu diesem Zweck in einer Darmstädter Drogenhandlung hergestellter „Fruchtlack" der zuvor in einer Pfanne flüssig gemacht wurde, wurde direkt auf die Früchte gegossen bis das Glas ganz voll war.

Die auf diese Weise völlig von der Luft abgeschlossenen Früchte hielten sich tadellos, wir hatten solche, die bis 15 Jahre alt waren — eben sind noch solche (Mirabellen, Aprikosen und Zwetschen) von 1909 und 1910 vorhanden.

Das Oeffnen der Gefäße ist sehr einfach: man taucht die Oeffnung einige Zeit in ein

Digitized by Google

Gefäß mit heißem Wasser, dann kann man den Lackdeckel mit einer spitzen Gabel leicht herausheben, um ihn zwecks Wiederverwendung in dem hierfür bestimmten Tiegel bezw. Pfanne einzuschmelzen. Derartig hergestellte Konserven sind von fast unbegrenzter Haltbarkeit; sollte doch einmal ein verunglücktes Glas dabei sein, dann tritt ein weiterer Vorzug dieser Art von Gläsern zutage: sobald die Früchte in Gärung kommen, wölbt sich der Lackverschluß und man kann Verdächtiges auch beim flüchtigen Ueberblick leicht übersehen.

Der Krieg sollte aber auch unsere Konservenindustrie veranlassen, etwas Umschau zu halten.

Eine in der Schriftleitung einer Frauenzeitung sitzende Dame äußerte seiner Zeit dem Verfasser dieses Artikels gegenüber, die Bananen seien ein geradezu ideales Erfrischungsmittel auf Reisen, — das Fruchtfleisch sei durch eine dicke Schale gegen äußere Einflüsse geschützt und der Genuß sehr bequem gemacht.

Eine Probe des Verfassers ergab, daß das Gewicht der Schale bei der Banane etwa $^2/_5$ der ganzen Frucht beträgt.

Bei einem solchen Mißverhältnis sollte es unserer Konservenindustrie ein leichtes sein, Ersatz zu schaffen. — Der Verfasser denkt hier an die Herstellung von Obstpasten in handlicher Form — etwa in der Art der bei den Kindern sehr begehrten „Quittenwürstchen".

Bei billigerem Einkauf der geringeren Obstqualitäten und entsprechender Verarbeitung — nötigenfalls unter Zusatz von würzenden Bestandteilen — müßte sich hier doch ein Ersatz schaffen lassen.

Daß für die Orangen, die bei genauem Hinsehen ebenfalls zur Hälfte aus „Abfall" bestehen, unser heimisches Obst einen abwechslungsreichen Ersatz bietet — es sei erinnert an das mit der Erdbeere beginnende Beerenobst, die verschiedenen Steinobstarten, die edeln Birnen und Aepfel — sei nebenher erwähnt. Man gestehe den Verkäufern und Züchtern nur etwas Erleichterung beim Betreten von Bahnhöfen zu und kläre die Arbeiterbevölkerung auf, daß sie durch den Verbrauch heimischen Obstes den Volkswohlstand in der Heimat hebt und daß sie durch den leider in Arbeiterkreisen weitverbreiteten Orangengenuß (man hat das nicht gerade empfehlenswerte Wort geprägt: Die Orange ist der Apfel des kleinen Mannes) unserem „lieben" Bundesbruder jenseits der Alpen geholfen hat, seine Rüstung zu verbessern und seinen Dünkel zu mehren; — man weise gerade die Arbeiter einmal daraufhin, wie die als Schmarotzer die heimische Produktion schädigenden Italiani durch die schamlose Ausbeutung kindlicher Arbeitskräfte das einer Kulturnation unwürdige Kuliunwesen in unsere Heimat übertrugen.

Ibersheim, im Juni 1915. Otto Dahlem.

Wie macht man Obstkraut?

Der Name „Obstkraut" ist bei uns in Württemberg nahezu unbekannt. Im Rheinland dagegen kennt man das Obstkraut schon lange. Es wird massenhaft verkauft und erzielt gute Preise — abgesehen davon, daß es eine angenehme Bereicherung des Haushalts darstellt.

Namentlich für letztere Zwecke geben wir hier nach der „Rh. Monatsschr." eine Anweisung dazu.

Am besten verwendet man halb Aepfel, halb Birnen, doch können beide Obstarten auch getrennt verarbeitet werden. Das Obst soll reif sein. Doch lassen sich auch die durch Stürme vorzeitig herabgeschüttelten Früchte zu Kraut verwerten; nur wird dieses ziemlich sauer, weshalb ein Zusatz von Zucker, oder wer recht sparsam arbeiten will, ein solcher von Möhren oder Zuckerrüben anzuraten ist. Dagegen eignen sich ganz reife Birnen, die man nicht mehr dörren kann, noch gut zur Krautbereitung.

Das Obst wird sorgfältig verlesen, um die faulen Früchte zu beseitigen. Angefaulte und wurmige Stellen werden sauber ausgeschnitten. Nun wird es gründlich gewaschen und mit dem Küchenmesser in Stücke geschnitten.

Digitized by Google

Gewöhnlich wird das gereinigte und zerkleinerte Obst mit so viel Wasser in emaillierten Blech- oder hart gebrannten irdenen Töpfen auf das Feuer gesetzt, daß es nicht anbrennt (5—6 Liter auf 50 Kilogr. Obst). Zu demselben Zwecke muß es auch öfter umgerührt werden. Größere Mengen können in einem gründlich gesäuberten Waschkessel weich gekocht werden.

Ist das Obst genügend weich gekocht, ohne aber zerfallen zu sein, so wird es ganz heiß auf eine Kelter gebracht. In diese wird vorher grob gewebtes Sackzeug ausgebreitet, wodurch die Arbeit des Pressens bedeutend erleichtert wird. Zu Anfang soll der Saft so lange als möglich ohne Druck ablaufen; dann erst wird die Schraube allmählich, späterhin immer stärker angezogen. Die Obstmasse wird so trocken als möglich ausgepreßt. Um die etwa sich durchdrückenden Kerne, Fleischteilchen u. a. aus dem Obstsafte zu entfernen, läßt man ihn unmittelbar von der Kelter weg durch ein untergestelltes oder an der Presse vorgehängtes Haarsieb laufen.

Vielfach wird auch der Obstsaft zur Krautbereitung auf kaltem Wege gewonnen, indem das Obst wie bei der Weinbereitung zuerst auf einer Mühle zermahlen und dann in rohem Zustande sofort abgekeltert wird. Das Abpressen des Saftes von den vorher gekochten oder gedämpften Früchten verdient aber unter allen Umständen den Vorzug; denn durch das Kochen und Dämpfen werden gerade die für die Haltbarmachung hauptsächlich in Betracht kommenden gallertartigen Obstbestandteile, die in den rohen, namentlich in den unreifen Früchten meistens gebunden sind und deshalb in nur kleinen Mengen mit abgepreßt werden können, sämtlich gelöst, so daß sie dann in größerer Menge in dem heiß abgekelterten Obstsafte vorhanden sind. Dies läßt sich schon an der mehr klebrigen Beschaffenheit des in heißem Zustande gewonnenen Saftes erkennen. Die Ausbeute ist mithin eine größere.

Der Saft wird sofort, ohne ihn noch besonders zu klären, von der Kelter weg in Kessel gegossen und möglichst schnell so lange eingedickt, bis er Faden zieht. Größere Mengen können auch im Waschkessel eingekocht werden. Sobald der Saft anfängt, dickflüssiger zu werden, muß in den Kesseln in Form einer 8 gerührt werden. Das fertige Kraut füllt man alsbald in große Gläser oder Steinguttöpfe oder auch in kleine Holzfäßchen. Sollen Gläser oder Töpfe beim Einlaufenlassen oder Einschöpfen der heißen Masse mit einem emaillierten Blechlöffel nicht springen, so müssen sie vorher vorsichtshalber erwärmt werden.

Als Ersatz für fehlende Birnen können Möhren oder Zuckerrüben genommen werden. Diese werden sauber gewaschen, von allen unreinen Stellen und Wurzeln befreit, in Stücke geschnitten und für sich allein halb gar gekocht, wodurch sie ihren erdigen Rübengeschmack verlieren, dann aber mit den ebenfalls gekochten oder gedämpften Aepfeln zusammen abgekeltert.

Dauermus aus Falläpfeln.

Nicht unter dem Baum liegen lassen! heißt das erste Gebot in Beziehung auf Fallobst. Und das andere lautet im Sommer 1915 sofort: Nichts verderben lassen, nichts wegwerfen, selbst die Falläpfel nicht! Man kann Fallobst zu Verschiedenem verwenden. Die werten Hausfrauen mögen zur Abwechslung mal Apfelmus daraus machen und zwar Konservenapfelmus, also Mus, das man lang aufheben und sogar unsern Soldaten ins Feld schicken kann.

Man nehme also auf 1½ kg gute Falläpfel 1 kg Zucker, ¼ l Wasser, 1 Zitrone, 1 Eßlöffel gemahlenen Ingwer. Zucker und Wasser werden mit der mit der Schale in ganz kleine Stückchen geschnittenen, von den Kernen befreiten Zitrone kurze Zeit gekocht; hierauf werden die geschälten, würfelig geschnittenen Falläpfel guter Sorten und der gemahlene Ingwer zugegeben und alles unter Rühren und Abschäumen zu einem steifen Mus gekocht. Sterilisierdauer im Weckapparat: 15 bis 20 Minuten bei 90 Grad. — Ein anderes Rezept zu Apfelmus aus Falläpfeln

Digitized by Google

benötigt auf 1½ kg Apfelbrei (etwa 2½ kg Aepfel), 750 g Zucker, Zitronenschale und Wasser. Die Falläpfel werden abgerieben, ausgeschnitten, in Stücke geteilt, gewaschen, mit wenig Wasser ganz weich gekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Dann kocht man Brei und Zucker so lange unter mehrmaligem Rühren, bis das Mus ganz steif ist, gibt fein gewiegte Zitronenschale zu, füllt es in Gläser und sterilisiert in großen Gläsern 20 Minuten bei 90 Grad. Diesen Apfelrezepten können wir als in die Jahreszeit passend noch 2 Rezepte zu Frühbirnenmus anfügen, die auch den Vorzug von leicht, billig und haltbar besitzen. Also: wie bereitet man Birnenmus aus Sommerbirnen? Man braucht: 1 kg geschälte Birnen, ½ kg Zucker, dazu 1 Zitrone oder Zimt. Sehr reife, kleine Birnen werden geschält, halbiert oder geviertelt und lagenweise mit dem Zucker in einer Porzellanschüssel bis zum andern Tage zurückgestellt. Alsdann werden die Birnen mit einem der angegebenen Gewürze im eigenen Safte solang unter öfterm Umrühren gekocht, bis der Saft dickflüssig ist und die Stücke weich sind. Beim Einfüllen kann noch nach Geschmack ein Eßlöffel voll Kirschengeist zugegeben werden. Sterilisierdauer: 20 Minuten bei 90 Grad. — Endlich noch ein Birnenmus aus Sommerbirnen und Falläpfeln zusammen. Hierzu nötig: 2½ kg Birnen, ½ kg Aepfel, 1 l Wasser, Anis. Reife Sommerbirnen, die sich nicht aufheben lassen, werden mit guten Falläpfeln in Schnitze geschnitten. Wasser und etwas Anis oder Zimt werden zugegeben, die Masse wird zu Brei gekocht, durch ein Haarsieb getrieben, dann noch einmal gekocht, bis sie steif wird, in Gläser gefüllt und 15 bis 20 Minuten bei 90 Grad sterilisiert. — Alles erfrischend und erquickend und gesund, im Feld und daheim; und dazu eine nützliche Verwertung von Früchten, die man sonst manchmal verkommen und verderben ließ!

Verwendung genesender Soldaten zur Obsternte.

Es wird mitgeteilt: Sowohl die Interessen der Landwirtschaft, als auch die Erfahrungen, die in verschiedenen Genesungsheimen gemacht wurden, ließen es seit einiger Zeit wünschenswert erscheinen, in Erwägung zu ziehen, ob nicht genesende Soldaten in größerer Zahl zur Erntehilfe, namentlich auch zur Obsternte herangezogen werden könnten. Die darüber angestellten Untersuchungen haben zu günstigen Ergebnissen geführt. Das Kriegsministerium hat die dorthin gelangten Anregungen weiter verfolgt und im Verlaufe der Angelegenheit vor kurzem die stellvertretenden Generalkommandos darauf hingewiesen, daß gegen eine Beurlaubung genesender Soldaten aus den Lazaretten zur Erntehilfe, insbesondere bei der Obsternte, unter bestimmten selbstverständlichen Bedingungen nichts einzuwenden sei. Im Zusammenhang damit soll auch gestattet werden, daß für solche Zwecke Mannschaften beurlaubt werden, die als nur arbeitsverwendungsfähig zu den Ersatztruppenteilen entlassen sind. Natürlich wird für die Auswahl derartiger Soldaten die ärztliche Entscheidung maßgebend sein. Auf der anderen Seite sprechen interessierte Kreise die Hoffnung aus, daß die Durchführung dieser Beurlaubungen im Benehmen der Militärbehörden mit den öffentlichen Arbeitsnachweisen und Landwirtschaftskammern so sehr beschleunigt wird, daß man noch vollen Nutzen für unsere Ernte daraus ziehen kann. F.

Zur Beachtung für Gemeinden.

Von welch großer Bedeutung ein sachverständig betriebener Obstbau für Gemeinden ist, zeigte heuer auch die Stadtgemeinde Aalen. Der Ertrag ihrer noch jungen städtischen Obstanlagen ergab bei der Versteigerung schon einen Erlös von Mk. 6814.—. Sie stehen unter der tüchtigen Leitung des dortigen Güterinspektors J. Dalm. F.

Digitized by Google

III. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Heimkehr der Blattpflanzen ins Zimmer.

Mit dem September kommt die Zeit, da die Sommerfrische der feineren, empfindlichen Blattgewächse ein Ende nimmt. Es geht ihnen wie den Städtern, die aus der Steinwüste der Stadt sich auf Wochen oder Monate ins grüne Land hinausgerettet haben: es war einem pudelwohl draußen! Aber die Stunde der Heimkehr schlägt und man muß wehmütig ihrem Ruf folgen! In der ersten Hälfte des September müssen die bisher im Freien aufgestellten oder eingegrabenen feineren Blattpflanzen, Farne, Palmen ins schützende Zimmer verbracht werden. Dieser Rückreise muß, wie es sich gehört, eine saubere Wäsche vorausgehen: Topf und Kübel werden mit Wurzelbürste energisch von aller ländlichen Erde befreit und aller etwaige Moosbelag entfernt. In dem Zimmer aber sorge man von Anfang an und den ganzen kommenden Winter hindurch für feuchte Luft, die wenigstens einigermaßen an die Luft draußen im Freien gemahnt. Denn was die Blattpflanzen im Zimmer in erster Linie krank macht, das ist die trockene Luft; je stärker geheizt wird, je höher die Temperatur steigt, um so mehr leiden die Gewächse. In Zimmern mit gewöhnlichem, lackiertem Fußboden (darauf macht Hesdörffer in seiner „Prakt. Zimmergärtnerei" aufmerksam), der jeden Morgen feucht aufgewischt wird, ist die Luft nicht übermäßig trocken; stets ist dies aber der Fall in ganz mit Teppichen ausgelegten bezw. mit Parkettboden ausgestatteten Stuben. Wenn in solchen Stuben nicht ein Zimmerspringbrunnen für die notwendige Luftfeuchtigkeit sorgt, ist an eine gedeihliche Entwickelung der Pflanzen nicht zu denken. Unter Einwirkung trockener Luft werden die Blattspitzen an Palmen und anderen Gewächsen dürr; man schneidet sie ab, aber damit ist das Uebel nur scheinbar gehoben: die Blatträndern trocknen rasch weiter und schließlich bleibt vom stolzen Palmenwedel nur noch der Stiel, der natürlich auch abgeschnitten werden muß, denn er steht der Pflanze durchaus nicht gut. Eine Folge trockener Luft ist auch das Ungeziefer aller Art; es siedelt sich meist in winzigen, dem unbewaffneten Auge kaum sichtbaren Arten auf der Rückseite der Blätter an, und je kränker die befallene Pflanze wird, um so mehr nimmt es überhand. Ebenso, wie sich nun die trockenen Blattspitzen abschneiden lassen, läßt sich auch das Ungeziefer entfernen; richtige und dauernde Heilung erreichen wir aber nur durch Beseitigung der Krankheitsursache, also in diesem Falle durch Erzeugung einer etwas feuchten Zimmerluft. Sehr trocken und deshalb dem Pflanzenleben besonders schädlich ist die Zimmerluft im Winter durch die Ofenwärme; man stelle darum ein flaches, stets mit Wasser gefülltes Gefäß auf den Ofen, einige ebensolche Gefäße zwischen die Blumentöpfe, oder man verschaffe sich einen selbsttätigen Zimmerspringbrunnen. Eine etwas feuchte Luft ist übrigens nicht nur den Pflanzen, sondern auch uns Menschen sehr zuträglich, weil sie rein und namentlich auch staubfrei bleibt.

Gemüse im Keller.

Heuer darf nichts verloren gehen. Darum muß alle Sorgfalt verwendet werden auf richtige Aufbewahrung aller Früchte unserer Gärten und Güter. So auch auf die Aufbewahrung unserer Kartoffeln und Gemüse im Keller, wozu die Zeit jetzt heranrückt.

Kühl und frostfrei muß der Kartoffelkeller sein. Vor Benützung sind alle Wände, Decken und Fußböden, nachdem man sie gründlich gesäubert hat, wobei namentlich auf die Ecken zu achten ist, mit Kalkmilch zu weißen, um alle im Keller etwa vorhandenen Keime zu zerstören. In den Keller bringt man guten reinen Sand, mit dem man den Boden gleichmäßig etwa 15 cm hoch bedeckt. In die Mitte des Raumes bringt man die Kohlköpfe, an die Seiten die Wurzeln, die Kartoffeln am besten in eine Ecke. Hat man sehr viel Wurzeln, so kann man sie auch über-

Digitized by Google

einander schichten, indem man sie hinlegt, wobei man jedoch darauf zu achten hat, daß das Herz nicht vom Sande bedeckt ist und daß jede einzelne Wurzel ringsum von Sand umgeben ist. Bei trocknem, frostfreiem Wetter ist der Keller stets zu lüften; doch vergesse man niemals, die Fenster des Abends zu schließen.

Die Aufbewahrung der Wurzelgemüse in einem luftigen Keller, in welchem sie nach vorstehender Anweisung, mit den Wurzeln aufrechtstehend, ohne sich zu berühren, vergraben werden, erhält das Gemüse zumeist in vollständiger Frische und Kraft über Winter und Frühjahr.

1. Sellerie. Die Knollen werden erst kurz, bevor starker Frost zu befürchten ist, aus der Erde genommen und im Keller im frischen Sande aufrecht vergraben. Die Blätter sind bis auf das Herz auszuschneiden. Nach anderem Verfahren wird das Herz mit der oberen Scheibe von der Knolle abgeschnitten.
2. Petersilie. Petersilienwurzeln werden erst vor dem Frost aus dem Lande genommen und im Keller in frischem Sande aufrechtstehend eingeschlagen, doch so, daß das Herz fingerbreit über dem Sande hervorragt. Um grüne Petersilie im Winter zu haben, pflanzt man in einige nicht zu kleine Blumentöpfe je 5—6 Petersilienwurzeln und stellt sie in der Küche aufs Fensterbrett. Die Töpfe müssen von Zeit zu Zeit begossen werden.
3. Mohrrüben und Karotten werden im Herbst ausgegraben, im luftigen Keller im Sande eingegraben und frisch aufbewahrt.
4. Kohlrabi und Kohlrüben (Steckrüben) verwahrt man ebenfalls am besten im Keller und legt sie im Herbst, nachdem alle Blätter entfernt sind, in frischen saubern Sand.
5. Porree oder Lauch bleibt am besten in den Pflanzenbeeten solange wie möglich und wird nur, wenn strenge Kälte zu befürchten ist, im Keller vergraben.
6. Zwiebeln werden zum Trocknen ausgebreitet und dann an einem kühlen Ort, am besten in einem Netz, aufbewahrt.
7. Rosenkohl. Soll solange wie möglich im Winter im Freien sein, nur bei drohendem starkem Frost werden die ganzen Pflanzen mit der Wurzel ausgezogen, die großen Blätter abgepflückt und die so vorbereiteten Strünke aufrechtstehend nur mit der Wurzel im Sand eingeschlagen, so daß kein Sand an die Rosen kommt.
8. Weißkohl, Rotkohl und Wirsingkohl werden mit den Wurzeln herausgerissen, die losen Blätter entfernt und dann mit den Wurzeln eingeschlagen. — Man kann auch die Strünke unter den Köpfen abschneiden, nachdem die losen Blätter entfernt sind, und dann die Köpfe mit dem Strunkende nach oben in Haufen aufschichten.
9. Meerrettich. Die im Oktober geernteten Wurzeln werden im Keller in Sandbeete eingeschlagen, die man bisweilen mit Wasser besprengt.
10. Rote Rüben, weiße Rüben und Teltower Rüben werden ebenfalls im Keller aufrechtstehend in frischem Sand aufbewahrt.

IV. Vereins-Angelegenheiten.

Nachtrag zum Mitglieder-Verzeichnis.

Neueintritte vom 1. Januar 1914 bis 15. August 1915.

A. Neckarkreis.

Groß-Stuttgart. a) Stuttgart.

Aupperle, Wilhelm, Fabrikant.
Bauer, Gottlieb, Kantineführer.
Bayha, Hermann, Dr. med., Sanitätsrat.
Beck, Ludwig, Restaurateur.
Busch, Karl, Xylograph.
Bleß, Jos., Schneidermeister.
Fischer, Albert, Mechaniker.
Fischer, Otto, Werkführer.

Digitized by Google

Fiichle, Christ., Postverwalter.
Flad, Otto, Ingenieur.
Frech, Paul, Metzgermeister.
v. Gaisberg-Schöckingen, Freifrau.
Gallion, Wilhelm, K. Hoflieferant.
Gebert, Christian, Hausmeister.
Gebert, Gottfried, Aufwärter.
Geiger, Friedrich, Bürodiener.
Guther, Karl, Kaufmann.
Haller, Martin, Privatier.
Hallmayer, A. J., Kaufmann.
Henne, Friedrich, Kaufmann.
Herre, Hermann, Mechaniker.
Herrmann, Ulrich, Kanzleirat.
Heuß, Karl, Kaufmann.
Holz, Hugo, Dr. med., prakt. Arzt.
Horn, Paul, Sattler.
Kaltenmark, Karl, Bauführer.
Kämpff, Otto, Kaufmann.
Kenngott, Ernst, Werkführer.
Kienzle, Ludwig, Schuhwarenhandlung.
Kilgus, Karl, Gartenarbeiter.
Kraus, Joh., Eisenbahnsekretär.
v. Lechler, Paul, Dr., Fabrikant.
Liebhard, W., städt. Oberrevisor.
Lutz, Gregor, Forstwachtmeister.
Mangold, Christ., Hoflieferant, Gemeinderat.
Männer, Otto, Oberwerkführer.
Neef, Emil, Kaufmann.
Oeburg, Ernst, Kaufmann.
Remshardt, Max, Kaufmann.
Reutter, Gg., Gewerbelehrer.
Rieger, Hermann, Oberkanzlist.
Rosenfelder, Joh., Maschinenmeister.
Rühle, Gustav, Weingärtner.
Seeger, Adolf, Apotheker.
Schneider, Gust. H., Dr., Generaldir., Hauptm. a. D.
Schnepf, August, Kaufmann.
Schober, Heinrich, Privatier.
Schwaderer, E., Finanzamtmann.
Spörr, Friedrich, Schriftsetzer.
Stegmeyer, Otto, Privatier.
Stöckle, Ernst, Weingärtner.
Strecker, Karl, Kaufmann.
Strieter, Wilhelm, Landschaftsgärtner.
Teichmann, Robert, Amtsgerichtsdirektor.
Walter, Franz, Fabrikant.
Walz, Wilhelm, Architekt, Baugeschäft.
Weigle, Gottl., Fabrikant.
Werkmann, Oberregierungsrat.
Wolf, Moritz, Kaufmann.
Wörner, Ad., Bauamtswerkmeister.
Zähringer, A., Oberingenieur.
Ziegler, Emil, Ratschreiber.

b) Cannstatt.

Bastian, Ernst, Maler.
Boger, Karl, Oberlehrer.
Gläser, Wilhelm, städt. techn. Assistent.
Hartner, Hermann, Weingärtner.
Kalmbach, Wilhelm, Mechanikermeister.
Klett, Albert, Ingenieur.
Koch, Adolf, Oberbahnsekretär.
Kröhner, Christ., Eisenbahnschaffner.
Luz, Wilhelm, Fabrikant.
Ostertag, Otto, Elementarlehrer.
Pflieger, Christ., Metzgermeister.
Reichle, Karl, Eisendreher.
Schaich, Gottl., Flaschnermeister.
Schiller, Oskar, Ingenieur.
Schüle, Jakob, Weingärtner.
Wörner, Fritz, Privatier.

c) Degerloch.

Matthes, Friedrich, Kanzleirat a. D.
Brändle, Wilhelm, Metalldrücker.
Buri, Johannes, Kaufmann.
Gaiser, Wilhelm, Baumwart.

d) Untertürkheim.

Warth, Gustav, Kunstmaler.

OA. Backnang.

Backnang. Adolff, Eugen, Fabrikant.
Murrhardt. Zügel, A., Gasthof zum Engel.
Schönbronn. Laier, Karl, Landwirt.

OA. Besigheim.

Bietigheim. Schulze, O., Bankdirektor.
„ Stauber, Ph., Schmiedmeister.
Erligheim. Häberle, Friedrich, Baumwart.
Gemmrigheim. Bezner, Friedrich, Baumwart.
Kirchheim a. N. Stutzmann, W., Kaufmann.
Lauffen. Büchele, Gottfried, Baumwart.
Mundelsheim. Kizler, Wilhelm, Weingärtner.
Walheim. Schweiker, Friedrich, Baumwart.

OA. Böblingen.

Böblingen. Klein, Hermann.
Magstadt, Volksschule.

OA. Brackenheim.

Haberschlacht. Wörner, Pfarrer.

OA. Cannstatt.

Hedelfingen. Ruff, Friedr., Weingärtner.
Hofen. Uber, Franz, Werkführer.
Mühlhausen a. N. Leininger, K. H., Baumwart.
Obertürkheim. Klein, Otto, Ingenieur.
Rohracker. Etzel, Adolf, Baumwart.
„ Bürgerverein.
Rotenberg. Kurrle, Wilh., Christ., Weingärtner.
Sillenbuch. Krayl, Oskar, stud. phil.
Zazenhausen. Krehl, Paul, Landwirt.

OA. Eßlingen.

Eßlingen. Boley, Hans, Fabrikant.
„ Bonart, Anna, Fräulein.
„ Binder, H., Oberamtsstraßenmeister.
„ Claus, Hauptlehrer.
„ Reim, Friedrich, Bauwerkmeister.
„ Kurz, Ernst, Damenschneider.

Digitized by Google

Oberesslingen. Claß, Jakob, Schlossermeister.
„ Deuschle, Georg, Schultheiß.
Kennenburg. Wenninger, Franz, Gärtner.
Nellingen. Seeger, Hermann, Schultheiß.
Plochingen. Weiß & Co., Nahrungsm.-Fabrik.
Sulzgries. Knoll, Wilhelm, Gärtner.
Wiflingshausen. Berner, Fr., Baumwart.
Zell. Hermann, Gottl., Landwirt.

OA. Heilbronn.

Heilbronn. Drautz, Chr. H., Oberpostschaffner.
„ Goppelt, J. G., Nahrungsmittelfabrik.
„ Jäger, Oberlehrer.
„ Noller, W., Verwalter.
„ Verein für Kinderbeschäftigung.
„ Weingand, Adolf, Kaufmann.
Flein. Sander, Rich., Baumwart.
Happenbach. Unkauf, Hermann, Baumwart.
Sontheim. Bindereif, Franz, Gde.-Baumwart.
„ Eckert, August, Bauwerkmeister.
„ Leopold, Verwalter.

OA. Leonberg.

Leonberg. Gloß, Christ., Handelsgärtner.
Gerlingen. Jauß, Georg, Fabrikarbeiter.
„ Queck, Karl, Buchdrucker.
Heimerdingen. Leibbrand, Wilh., Kaufmann.
Korntal. Gaßmann, E., Eisenbahnsekretär.
Weilimdorf. Hummler, Rudolf, Baumwart.

OA. Ludwigsburg.

Asperg. Neuffer, Heinrich, Baumwart.
Zuffenhausen. Walz, Heinrich, Eisenhandlung.
„ Krebs, Jos., Postunterbeamter.
„ Schwämmle, Ernst, Gärtner.

OA. Marbach.

Beilstein. Vollmöller'sche Gutsverwaltung Hohenbeilstein.
Gronau. Blind, Fr., Gemeindebaumwart.

OA. Maulbronn.

Derdingen. Schilpp, Wilhelm, Pfarrverweser.
Dürrmenz-Mühlacker. Meißner, Erw., Baumwart.
„ Neuffer, Hans, Kraftwagenführer.
Mühlacker. Haering, Herm., Bautechniker.
Lienzingen. Straub, Johs., Staatsstraßenwärter.

OA. Neckarsulm.

Neckarsulm. Rall, Chr., Baumschulbesitzer.
Jagstzell. Stäbler, Vitus, Baumwart.
Kochendorf. Neher, G., Forstbaumschulen.
Möckmühl. Neunhöffer, A., Kaufmann.

OA. Stuttgart.

Botnang. Sick, Paul, Handelsgärtner.
„ Wütrich, Emil.
Echterdingen. Alber, Ludwig, Baumwart.
Feuerbach. Hommel, Fr., Elementarlehrer.
„ Mößner, Jakob, Weingärtner.
„ Scheerer, G., Hauptlehrer.
Leinfelden. Renz, Wilhelm, Baumwart.
Möhringen. Rebstock, Eugen, Lehrer.
Scharnhausen. Kögler, Karl, Baumwart.
„ Streib, Albert, Baumwart.
Vaihingen a. F. Hummel, Bahnverwalter.
„ Scharr, Karl, Buchdruckereibesitzer.

OA. Vaihingen.

Enzweihingen. Hees, K., Baumschulbesitzer.
Großsachsenheim. Ulrich, Karl, Landwirt.

OA. Waiblingen.

Waiblingen. Eisele, Paul, Kaufmann.
„ Reichert, Theodor, Gutsbesitzer.
Endersbach. Silberhorn, D., Landschaftsgärtner.
Beinstein. Lipp, Johannes, Baumwart.
Neustadt. Obstbauverein.
Oppelsbohm. Kull, Paul, Baumwart.

OA. Weinsberg.

Weinsberg. Bezirks-Obstbauverein.
„ Röck, Wilhelm, Buchdruckereibesitzer.
Affaltrach. Lachenmaier, Pfarrer.
Eschenau. Gailing, Karl, Baumwart.
Unterheimbach. Dietz, Hauptlehrer.
Wüstenrot. Noller, Friedrich, Baumwart.

B. Schwarzwaldkreis.

OA. Balingen.

Biz. Schick, Schultheiß a. D.
Ebingen. Stierle, A., Hauptlehrer.
Onstmettingen. Dieroff, Heinrich, Werkmeister.

OA. Calw.

Simmozheim. Nüßle, Fr., Baumwart.

OA. Freudenstadt.

Freudenstadt. Essig, Arthur, Privatier.
Pfalzgrafenweiler. Fezer, Karl, Baumwart.
„ Gemeinde.

OA. Herrenberg.

Herrenberg. Sigmund, Bezirksnotar.
Hildrizhausen. Holder, Wilhelm, Baumwart.
Oeschelbronn. Deißer, Wilhelm, Baumgärtner.

OA. Nagold.

Nagold. Fricker, Dr., Medizinalrat.
Emmingen. Renz, Friedrich, Baumwart.
Pfrondorf. Renz, Konrad, Baumwart.
Walddorf. Schulkasse.

OA. Neuenbürg.

Calmbach. Barth, Christian, Straßenwart.
Höfen. Finkh, Frau Dr.
Oberniebelsbach. Glauner, Fr., Baumwart.

OA. Nürtingen.

Nürtingen. Kocher, Joh., Gärtner.
Alfdorf. Schulfonds.
Beuren. Doster, A., Teigwarenfabrik.
„ Doster, J. Söhne, Likörfabrik.
„ Schwarzmann, Fr., Bienenreibesitzer.
„ Volksschule.
Grafenberg. Buchmann, Emil, Baumwart.

OA. Oberndorf.

Hintersulgen. Schmieder, Chr, Landwirt.

Digitized by Google

OA. Reutlingen.

Reutlingen. Hebsacker, Karl, Verlagsbuchhändler.
Pfullingen. Fried, Otto, Verwaltungspraktikt.
„ Geisel, Albin, Kaufmann.
Rommelsbach. Beich, Friedrich, Baumwart.

OA. Rottenburg.

Rottenburg. Hospitalverwaltung.
„ Kath. Volksschule.
„ Plicksburg, Priv. Apotheker.
Belsen. Buck, J., Baumwart.
Schwalldorf. Baur, Joh, Baumwart.

OA. Rottweil.

Rottweil. Obst- und Gartenbauverein.
„ Reichert, Jean, Baumwart.

OA. Sulz.

Holzhausen. Wegenast, Ad., Baumwart.
Rosenfeld. Kipp, K., Stadtschultheiß.
Vöhringen. Kipp, J. G., Baumwart.

OA. Tuttlingen.

Tuttlingen. Enslin, A., Instrumentenmacher.
„ Goll, W., Hofgutsbesitzer zur Bleiche.
„ Manz, Andreas, Lederhandlung.
„ Strohm, J., Rektor.
„ Teufel, Fritz, Bäckermeister.
„ Vögele, Friedrich, Gemeinderat.
„ Zeeb, Friedrich, Brauereibesitzer.

OA. Urach.

Urach. Evang. Ortsschulrat.
„ Schradin, G., Verwalter, Bruderhaus Bleiche.
Donnstetten. Schulkasse.
Lonsingen. Evang. Ortsschulrat.
Metzingen. Volksschule.
Sondelfingen. Evang. Ortsschulrat.
Uhenfels. Warburg, Rittergutsbesitzer.

C. Jagstkreis.

OA. Aalen.

Aalen. Bezirks-Obstbauverein.
Abtsgmünd. Kloß, F., Dr. med.
„ Locher, H., Oberförster.
„ Schnez, Paul, Schultheiß.
Unterrombach. Rothfuß, Oberlehrer.

OA. Crailsheim.

Jagstheim. Volksschule.
Schönbronn. Schaffert, Friedrich, Baumwart.

OA. Gaildorf.

Gschwend, Teilgemeinde.

OA. Gerabronn.

Bartenstein. Kinzy, Georg, Schlossermeister.

OA. Gmünd.

Herlikofen. Mack, Paul, Baumwart.
Heubach. Mayer, Josef.
Straßdorf. Maier, Anton, Baumwart.
Waldstetten. Obstbauverein.

OA. Heidenheim.

Heidenheim v. Berrer, Generalmajor.
„ Hartmann, Armin, Fabrikant.
„ Hartmann, Emil, Güterbeförderer.

OA. Künzelsau.

Künzelsau. Winter, A., Privatier.

OA. Oehringen.

Oehringen. Weihenmayer, Alfr., OA.-Sekretär.
Belzhag. Zendler, Gottl., Baumwart.
Langenbeutingen. Erb, Karl, Baumwart.
Michelbach. Meißner, Ernst, Bauer.
Pfedelbach. Gramling, Hch., Gemeindepfleger.
Verrenberg. Schulfonds.
Waldenburg. Bergold, Paul, fürstl. Hofgärtner.
Weinsbach. Borth, Friedrich, Landwirt.
Windischenbach. Meißner, Schultheiß.
Zweiflingen. Schulstelle.

OA. Schorndorf.

Schorndorf. Bäuchle, Alfred, Kassier.
Geradstetten. Seybold, Immanuel, Baumwart.
Unterurbach. Gemeinde.

OA. Welzheim.

Alfdorf. Gebhardt, Fr., Ortssteuerbeamter.
„ Läpple, Ernst, Gutspächter.
„ Notdurft, Chr., Schneidermeister.
Kirchenkirnberg. Kunz, Karl, Landwirt.
Wustenriet. Vetter, Jakob, Baumwart.
„ Weissert, Jakob, Baumwart.
Ziegerhof. Wahl, Georg, Baumwart.
„ Wahl, Josef, Baumwart.

D. Donaukreis.

OA. Biberach.

Attenweiler. Uhl, Josef, Pfarrer.
Gutenzell. Weiger, Julius, Oberförster.
Hürbel. Bayer, Georg, Baumwart.
Langenschemmern. v. Bank, Math., Müller.
Mittelbuch. Walther, Max, Gutsbesitzer.
„ Hörnle, Baumwart.
Ochsenhausen. Hummler, Rich, OA.-Baumeister.
„ Christ, Bened., Wwe., Kronenbrauerei.
Untersulmetingen. Petermann, Mich., Baumwart.

OA. Ehingen.

Kirchbierlingen. Hepp, Josef, Baumwart.

OA. Geislingen.

Ueberkingen. Heeß, Matth., Baumwart.
Oberböhringen. Preßmar, Georg, Baumwart.

OA. Göppingen.

Göppingen. Fröhlich, Hermann, Landwirt.
„ Rückert, Ernst, Gärtner.
„ Vaihinger, Fr., Hauptlehrer.
Boll. Bad Boll, G. m. b. H.
Ebersbach. Martin, Fr., Fabrikant.
Hohenstaufen. Kull, Gottl., Schreiner.
Peterlingshof. Wahl, Jos., Landwirt.
Salach. Schulfonds.

Digitized by Google

Obereßlingen. Claß, Jakob, Schlossermeister.
„ Deuschle, Georg, Schultheiß.
Kennenburg. Wenninger, Franz, Gärtner.
Nellingen. Seeger, Hermann, Schultheiß.
Plochingen. Weiß & Co., Nahrungsm.-Fabrik.
Sulzgries. Knoll, Wilhelm, Gärtner.
Wiflingshausen. Berner, Fr., Baumwart.
Zell. Hermann, Gottl., Landwirt.

OA. Heilbronn.

Heilbronn. Dranz, Chr. H., Oberpostschaffner.
„ Goppelt, J. G., Nahrungsmittelfabrik.
„ Jäger, Oberlehrer.
„ Noller, W., Verwalter.
„ Verein für Kinderbeschäftigung.
„ Weingand, Adolf, Kaufmann.
Flein. Sander, Rich., Baumwart.
Happenbach. Unkauf, Hermann, Baumwart.
Sontheim. Bindereif, Franz, Gde.-Baumwart.
„ Eckert, August, Bauwerkmeister.
„ Leopold, Verwalter.

OA. Leonberg.

Leonberg. Gloß, Christ., Handelsgärtner.
Gerlingen. Jauß, Georg, Fabrikarbeiter.
„ Queck, Karl, Buchdrucker.
Heimerdingen. Leibbrand, Wilh., Kaufmann.
Korntal. Gaßmann, E., Eisenbahnsekretär.
Weilimdorf. Hummler, Rudolf, Baumwart.

OA. Ludwigsburg.

Asperg. Neuffer, Heinrich, Baumwart.
Zuffenhausen. Walz, Heinrich, Eisenhandlung.
„ Krebs, Jos., Postunterbeamter.
„ Schwämmle, Ernst, Gärtner.

OA. Marbach.

Beilstein. Vollmöller'sche Gutsverwaltung Hohenbeilstein.
Gronau. Blind, Fr., Gemeindebaumwart.

OA. Maulbronn.

Derdingen. Schilpp, Wilhelm, Pfarrverweser.
Dürrmenz-Mühlacker. Meißner, Erw., Baumwart.
„ Neuffer, Hans, Kraftwagenführer.
Mühlacker. Haering, Herm., Bautechniker.
Lienzingen. Straub, Johs., Staatsstraßenwärter.

OA. Neckarsulm.

Neckarsulm. Rall, Chr., Baumschulbesitzer.
Jagstzell. Stäbler, Vitus, Baumwart.
Kochendorf. Neher, G., Forstbaumschulen.
Möckmühl. Neunhöffer, A., Kaufmann.

OA. Stuttgart.

Botnang. Sick, Paul, Handelsgärtner.
„ Wütrich, Emil.
Echterdingen. Alber, Ludwig, Baumwart.
Feuerbach. Hommel, Fr., Elementarlehrer.
„ Mößner, Jakob, Weingärtner.
„ Scheerer, G., Hauptlehrer.
Leinfelden. Renz, Wilhelm, Baumwart.
Möhringen. Rebstock, Eugen, Lehrer.
Scharnhausen. Kögler, Karl, Baumwart.
„ Streib, Albert, Baumwart.
Vaihingen a. F. Hummel, Bahnverwalter.
„ Scharr, Karl, Buchdruckereibesitzer.

OA. Vaihingen.

Enzweihingen. Hees, K., Baumschulbesitzer.
Großsachsenheim. Ulrich, Karl, Landwirt.

OA. Waiblingen.

Waiblingen. Eisele, Paul, Kaufmann.
„ Reichert, Theodor, Gutsbesitzer.
Endersbach. Silberhorn, D., Landschaftsgärtner.
Beinstein. Lipp, Johannes, Baumwart.
Neustadt. Obstbauverein.
Oppelsbohm. Kull, Paul, Baumwart.

OA. Weinsberg.

Weinsberg. Bezirks-Obstbauverein.
„ Röck, Wilhelm, Buchdruckereibesitzer.
Affaltrach. Lachenmaier, Pfarrer.
Eschenau. Gailing, Karl, Baumwart.
Unterheimbach. Dietz, Hauptlehrer.
Wüstenrot. Noller, Friedrich, Baumwart.

B. Schwarzwaldkreis.

OA. Balingen.

Bitz. Schick, Schultheiß a. D.
Ebingen. Stierle, A., Hauptlehrer.
Onstmettingen. Dieroff, Heinrich, Werkmeister.

OA. Calw.

Simmozheim. Nüßle, Fr., Baumwart.

OA. Freudenstadt.

Freudenstadt. Essig, Arthur, Privatier.
Pfalzgrafenweiler. Fezer, Karl, Baumwart.
„ Gemeinde.

OA. Herrenberg.

Herrenberg. Sigmund, Bezirksnotar.
Hildrizhausen. Holder, Wilhelm, Baumwart.
Oeschelbronn. Deißer, Wilhelm, Baumgärtner.

OA. Nagold.

Nagold. Fricker, Dr., Medizinalrat.
Emmingen. Renz, Friedrich, Baumwart.
Pfrondorf. Renz, Konrad, Baumwart.
Walddorf. Schulkasse.

OA. Neuenbürg.

Calmbach. Barth, Christian, Straßenwart.
Höfen. Finkh, Frau Dr.
Oberniebelsbach. Glauner, Fr., Baumwart.

OA. Nürtingen.

Nürtingen. Kocher, Joh., Gärtner.
Alfdorf. Schulfonds.
Beuren. Doster, A., Teigwarenfabrik.
„ Doster, J. Söhne, Likörfabrik.
„ Schwarzmann, Fr., Brennereibesitzer.
„ Volksschule.
Grafenberg. Buchmann, Emil, Baumwart.

OA. Oberndorf.

Hintersulgen. Schmieder, Chr, Landwirt.

Digitized by Google

OA. Reutlingen.

Reutlingen. Hebsacker, Karl, Verlagsbuchhändler.
Pfullingen. Fried, Otto, Verwaltungspraktikt.
„ Geisel, Albin, Kaufmann.
Rommelsbach. Beich, Friedrich, Baumwart.

OA. Rottenburg.

Rottenburg. Hospitalverwaltung.
„ Kath. Volksschule.
„ Plicksburg, Priv. Apotheker.
Belsen. Buck, J., Baumwart.
Schwalldorf. Baur, Joh, Baumwart.

OA. Rottweil.

Rottweil. Obst- und Gartenbauverein.
„ Reichert, Jean, Baumwart.

OA. Sulz.

Holzhausen. Wegenast, Ad., Baumwart.
Rosenfeld. Kipp, K., Stadtschultheiß.
Vöhringen. Kipp, J. G., Baumwart.

OA. Tuttlingen.

Tuttlingen. Enslin, A., Instrumentenmacher.
„ Goll, W., Hofgutsbesitzer zur Bleiche.
„ Manz, Andreas, Lederhandlung.
„ Strohm, J., Rektor.
„ Teufel, Fritz, Bäckermeister.
„ Vögele, Friedrich, Gemeinderat.
„ Zeeb, Friedrich, Brauereibesitzer.

OA. Urach.

Urach. Evang. Ortsschulrat.
„ Schradin, G., Verwalter, Bruderhaus Bleiche.
Donnstetten. Schulkasse.
Lonsingen. Evang. Ortsschulrat.
Metzingen. Volksschule.
Sondelfingen. Evang. Ortsschulrat.
Uhenfels. Warburg, Rittergutsbesitzer.

C. Jagstkreis.

OA. Aalen.

Aalen. Bezirks-Obstbauverein.
Abtsgmünd. Kloß, F., Dr. med.
„ Locher, H., Oberförster.
„ Schnez, Paul, Schultheiß.
Unterrombach. Rothfuß, Oberlehrer.

OA. Crailsheim.

Jagstheim. Volksschule.
Schönbronn. Schaffert, Friedrich, Baumwart.

OA. Gaildorf.

Gschwend, Teilgemeinde.

OA. Gerabronn.

Bartenstein. Kinzy, Georg, Schlossermeister.

OA. Gmünd.

Herlikofen. Mack, Paul, Baumwart.
Heubach. Mayer, Josef.
Straßdorf. Maier, Anton, Baumwart.
Waldstetten. Obstbauverein.

OA. Heidenheim.

Heidenheim v. Berrer, Generalmajor.
„ Hartmann, Armin, Fabrikant.
„ Hartmann, Emil, Güterbeförderer.

OA. Künzelsau.

Künzelsau. Winter, A., Privatier.

OA. Oehringen.

Oehringen. Weihenmayer, Alfr., OA.-Sekretär.
Belzhag. Zendler, Gottl., Baumwart.
Langenbeutingen. Erb, Karl, Baumwart.
Michelbach. Meißner, Ernst, Bauer.
Pfedelbach. Gramling, Hch., Gemeindepfleger.
Verrenberg. Schulfonds.
Waldenburg. Bergold, Paul, fürstl. Hofgärtner.
Weinsbach. Borth, Friedrich, Landwirt.
Windischenbach. Meißner, Schultheiß.
Zweiflingen. Schulstelle.

OA. Schorndorf.

Schorndorf. Bäuchle, Alfred, Kassier.
Geradstetten. Seybold, Immanuel, Baumwart.
Unterurbach. Gemeinde.

OA. Welzheim.

Alfdorf. Gebhardt, Fr., Ortssteuerbeamter.
„ Läpple, Ernst, Gutspächter.
„ Notdurft, Chr., Schneidermeister.
Kirchenkirnberg. Kunz, Karl, Landwirt.
Wustenriet. Vetter, Jakob, Baumwart.
„ Weissert, Jakob, Baumwart.
Ziegerhof. Wahl, Georg, Baumwart.
„ Wahl, Josef, Baumwart.

D. Donaukreis.

OA. Biberach.

Attenweiler. Uhl, Josef, Pfarrer.
Gutenzell. Weiger, Julius, Oberförster.
Hürbel. Bayer, Georg, Baumwart.
Langenschemmern. v. Bank, Math., Müller.
Mittelbuch. Walther, Max, Gutsbesitzer.
„ Hörnle, Baumwart.
Ochsenhausen. Hummler, Rich, OA.-Baumeister.
„ Christ, Bened., Wwe., Kronenbrauerei.
Untersulmetingen. Petermann, Mich., Baumwart.

OA. Ehingen.

Kirchbierlingen. Hepp, Josef, Baumwart.

OA. Geislingen.

Ueberkingen. Heeß, Matth., Baumwart.
Oberböhringen. Preßmar, Georg, Baumwart.

OA. Göppingen.

Göppingen. Fröhlich, Hermann, Landwirt.
„ Rückert, Ernst, Gärtner.
„ Vaihinger, Fr., Hauptlehrer.
Boll. Bad Boll, G. m. b. H.
Ebersbach. Martin, Fr., Fabrikant.
Hohenstaufen. Kull, Gottl., Schreiner.
Peterlingshof. Wahl, Jos., Landwirt.
Salach. Schulfonds.

Digitized by Google

Schlat. Obstbauverein.
„ Seyfang, Gottl., Baumwart.
„ Grupp, Georg, Baumwart.

OA. Kirchheim.

Kirchheim u. T. Schönleber, Ernst, Ratschreiber.
Schafhof. Heckel, Gottl., Gutsbesitzer.
Weilheim u. T. Kazmaier, Chr., Forstwart a. D.
Wellingen. Heilmann, Jakob, Bauer u. Weber.
Zell u. A. Auwärter, Konrad, Hauptlehrer.

OA. Laupheim.

Achstetten. Schulkasse.
Baltringen. Schulkasse.
Baustetten. Schulkasse.
Bihlafingen. Schulkasse.
Burgrieden. Schulkasse.
Dellmensingen. Schulkasse.
Dietenheim. Schulkasse.
Gögglingen. Schulkasse.
Illerrieden. Schulkasse.
Laupheim. Schulkasse.
Oberkirchberg. Schulkasse.
Ochsenhausen. Schulkasse.
Rot. Schulkasse.
Sulmingen. Schulkasse.
Unterkirchberg. Schulkasse.
Unterweiler. Schulkasse.
Schnürpflingen. Schulkasse.
Schönebürg. Schulkasse.
Schwendi. Schulkasse.
Steinberg. Volksschule.
Stetten. Schulkasse.
Walpertshofen. Schulkasse.
Wiblingen. Mayer, Josef, Sattlermeister.

OA. Leutkirch.

Nannenbach. Matt, Joh. Georg, Baumwart.

OA. Münsingen.

Gomadingen. Lieb, Karl, Baumwart.

OA. Ravensburg.

Aichach. Bundschuh, Werner, Baumwart.
Hatzenturm. Merz, Rupert, Baumwart.
Weingarten. Deuringer, J. G., Oekonom.
Mochenwangen. Müller, Roland, Fabrikant.

OA. Riedlingen.

Hailfingen. Schirmer, Joh. Nep., Schultheiß.

OA. Saulgau.

Altshausen. Kohlöffel, Georg, Baumwart.
„ Neher, Josef, Baumwart.
Bondorf. Weiß, Bruno, Schmiedmeister.
Hochberg. Wörrle, R., Hauptlehrer.
Königsegg. Buchmüller, Th., Landwirt.
Milpishausen. Sauter, Aug., Landwirt.
Riedhausen. Burth, Max, Landwirt.
Scheer. Krämer, A., Fabrikant.
Spitalhof. Rauch, Hugo, Baumwart.
Unterwaldhausen. Schmied, Wendelin, Landwirt.
Unterweiler. Geiger, Alfred, Baumwart.

OA. Tettnang.

Bitzenhofen. Sailer, Andreas, Baumwart.
Hofstatt. Bucher, Georg, Baumwart.
Langenargen. Schenzle, Landgestütsinspektor a. D.
Meckenbeuren. Deutelmoser, J., Kaufmann.
„ Himpel, Andr., Holz- und Obsthandlung.
„ Kramer, A., Kaufmann.

OA. Ulm.

Ulm. Junginger, Christ., Prokurist.
„ Junginger, Wilhelm, Bäckermeister.
Altheim. Fink, Stefan, Baumwart.
Biesingen. Eberhardt, Georg, Baumwart.
Langenau. Mauchardt, Otto, Baumschulbesitzer.
Vorderdenkental. Ott, Mart., Baumwart u. Söldner.

OA. Wangen.

Christazhofen. König, Fridolin, Obstzüchter.
Eisenharz. Weizzenegger, Ottmar, Baumwart.
Göttlishofen. Prinz, Franz Jos., Baumwart.
Isny. Binder, Peter, Hafnermeister.
Wallmußried. Müller, Alfons, Baumwart.

Außerhalb Württemberg Wohnende.

Baden.

Bittelbronn. Fehringer, E., Baumschulbesitzer.
Bühl i. B. Zentralvermittlungsstelle des Bad. Landesobstbauvereins.
Heidelberg. Kopp, Lorenz, Obergärtner.
Pforzheim. Buyer, Wilhelm, städt. Baumwart.
„ Gräsle, Andreas, Privatier.
„ Ohnmacht, Ulrich, Fabrikant.
„ Rivoir, Joh., Kabinettmeister.
„ Schänzlin, H., Kabinettmeister.
„ Weizäcker, Eugen, Privatier.
„ Willadt, C., Kaufmann.
„ Willadt, Louis, Fabrikant.

Bayern.

Schweinfurt. Chemische Fabrik Schweinfurt.

Preußen.

Hohenzollernsche Lande.

Benzingen. Obstbauverein.
Dettingen. Baur, Alois, Baumwart.
Empfingen. Obstbauverein.
Ettisweiler. Wetz, Otto, Baumwart.
Haigerloch. Obstbauverein.
Veringendorf. Stauß, Bernhard, Lehrer.
Veringenstadt. Obstbauverein.

Schwarzburg-Rudolstadt.

Elxleben. Röhm, Fritz, Baumwart.

Rumänien.

Jassy. Frey, J., Dr., Eisenbahn-Dir.-Arzt.

Rußland.

Kiew. Slobodniik, Gregor, Obergärtner.

Digitized by Google

V. Monats-Kalender.

September.

Mancher Urlauber wird sich bei seiner Heimkehr freuen, wenn er die vollbehängten Bäume in seinem Gut oder Garten sieht und er wird es Weib und Kind, oder Eltern und Geschwistern und guten Freunden und getreuen Nachbarn Dank wissen, daß sie sich bisher der Bäume durch Stützen und Düngen und sachgemäße Pflege überhaupt angenommen haben. Andere haben das Zusehen. Denn die Grenze zwischen Vollernte und Fehlernte ging diesmal nicht selten haarscharf durchs Gelände — warum? Das entzieht sich vorläufig unserer genauen Beurteilung. Aber auch den Leerausgehenden ist gottlob die Möglichkeit geboten, ihren Obstbedarf im Inland um hoffentlich nicht zu hohen Preis zu decken. Genossenschaftlich vorgehen, das ist das ganze Geheimnis für Käufer und Verkäufer, um hier billiges Obst und dort entsprechende Preise zu erzielen. Vielleicht wird eine der guten Nachwirkungen des Kriegs auch die sein, daß man sich eher brüderlich zusammenschließt auch auf allen Gebieten des Obstbaus — ein Ziel, das der Württembergische Obstbauverein längst auf seine Fahne geschrieben hat. Im Krieg hielt man zusammen auf Gedeih und Verderb, so halte man auch im Frieden zusammen beim „Wirte wundermild"!

Ein Krebsschaden, den man durch einmütiges Zusammenstehen aus dem Weg räumen könnte, ist die mit den Obstversteigerungen des Gemeindeobsts zusammenhängende allzufrühe Ernte des Obstes. Baumreif soll das Herbst- und Winterobst beim Ernten sein, so predigt man seit langem und überall in Stadt und Land. Denn dann ist 1. das Obst haltbar, 2. von vollkommener Güte und 3. wird nur dann das Fruchtholz geschont, diese Ernte des nächsten Jahrs. Einen Privatbaumbesitzer kann man nicht zwingen, der Stimme der Vernunft Gehör zu schenken. Wohl aber könnte man die Gemeinden dazu anhalten, daß sie ihr Winterobst nicht vor einem bestimmten Zeitpunkt versteigern dürfen. Oberamtsbaumwart und Gemeindebaumwart, Vertrauensmann des Württ. Obstbauvereins und Bezirksvereinsvorstand, das wären die gegebenen Stellen, von denen das auszugehen hätte — natürlich mit obrigkeitlicher Deckung. Und auf letztere kommt es in erster Linie an. Unmöglich? Nein. Vorteilhaft? Ja und zwar in hohem Maß. Ganz einfach zu machen nach der Art der Weinlese, deren Termin ja überall behördlich festgelegt wird. Es ist doch ein Jammer, wenn man anfangs September sieht, wie z. B. Schöner von Boskoop, Boikenapfel, Kasseler-Renette, Pastorenbirne usw. geradezu von den Bäumen herabgerissen und geschlagen werden! Man sagt: Ja, wenn wir später versteigern, ist nichts mehr auf den Bäumen und die Gemeinde hat das Nachsehen! Nein, der Gemeinde wird am wenigsten gestohlen, und wenn das Obst baumreif versteigert wird, kann ein doppelt so hoher Preis erzielt werden, als wie bisher. Sobald versteigert ist, wird das Obst gepflückt, das ist eine Regel, die überall beobachtet werden kann. Dieses schlechte Beispiel hat leider zur Folge, daß dann sofort auch die Privatbesitzer mit dem Obstpflücken beginnen. Der einzelne ist machtlos dagegen und oftmals gezwungen, mitzumachen. Daher Versteigerungstermine wie für die Weinlese! Das ist gegenwärtig noch Zukunftsmusik.

Einstweilen erntet wenigstens der vernünftige Privatmann so, wie sich's gehört. Man steigt nicht mit Nagelschuhen auf jungen Bäumen mit noch verletzbarer Rinde herum; strümpfig tut's auch oder in leichten Schuhen. Man stößt nicht die Leitern in die Baumkrone, daß es Zweige und Fruchtholz regnet. Man hat jetzt auch Gelegenheit, unbekannte Früchte durch einen Sortenkenner, wie deren unser Verein gewiegte und zuverlässige besitzt, mit dem richtigen Namen benennen zu lassen. Man vergleicht mit unseren schönen Obsttafeln oder nimmt Früchte mit auf eine Obstausstellung, um zu vergleichen.

Wie man das Obst ernten soll, darüber belehrt am besten unser Flugblatt, das ja so überaus billig vom Vereinssekretariat zu beziehen ist (Stuttgart, Eßlingerstr. 15).

Wenn je einmal, so muß heuer alles Fallobst verwertet werden. Wie? Das weiß man allmählich auf dem abgelegensten Dorf und die Kriegsvorträge haben da Gutes gewirkt.

Digitized by Google

Im Obstgarten nicht mehr gießen. Den Boden unter Beerenobst lockern. Stecklinge von Johannisbeeren. Vorbereitung für die Herbstpflanzung der Obstbäume. Baumbestellung bei unseren Kontrollbaumschulen, die man ja aus dem „Obstbau" kennt.

In Anbetracht der Kriegslage empfehlen wir namentlich unseren Obstbauvereinen, wo es den einzelnen Obstbaumbesitzern an geeigneten Räumlichkeiten fehlen sollte, gemeinschaftlich Obst einzulagern und zu diesem Zwecke passende Keller zu mieten. Eine besonders wichtige Aufgabe bildet in diesem Jahre die Obst- und Gemüsekonservierung. Wir bitten vor allem unsere Frauen und Mädchen dringend, alle jene Obst- und Gemüsemengen, die in frischem Zustande keine Verwertung finden können, durch Einkochen auf irgend eine passende Art haltbar zu machen, um solche Obstverwertungsprodukte entweder im eigenen Haushalt in der obstarmen Zeit zu verwenden oder an die Sammelstellen, wie solche im Lande zur Versorgung unserer Krieger errichtet werden, abzuführen. Ein kleiner Wink: Konserven in Gläsern müssen vor dem Tageslicht geschützt werden. Man versieht am besten die Wände des betreffenden Raumes mit Regalen, auf welchen man die Konservengläser übersichtlich aufstellt. Dann bringt man Vorhänge aus dunklem Stoff davor an, die sich bequem zur Seite schieben lassen.

Für den Gemüsegarten im September geben unsere Gärtner an: Zum Ueberwintern der Setzlinge sind in kalten Mistbeetkästen Salat, Frühkraut, Frühkohl, Blumenkohl anzusäen. Kopfsalat und Kohlrabi zu pflanzen. Spitzblättriger Winterspinat auszusäen. Unreife Tomaten werden zum Nachreifen in einen luftigen Raum gebracht, wenn möglich unter Glas. — Letzte Monatrettige säen; ebenso Ackersalat. Endivien binden. Behacken und Säubern der Spargelbeete.

Wie man die Gemüse im Keller aufbewahren soll, darüber ist das Nötige aus dem Aufsatz in diesem Heft zu ersehen. Mit dem Herbst kommt auch die Zeit der Düngung im Gemüsegarten. Aus eigener langjähriger Erfahrung können wir bestätigen: als Universaldünger, wenn es je einen solchen gibt, kann Torfmull in Abortgruben eingestreut bezeichnet werden; denn er vereinigt alle guten Eigenschaften, die an ein richtiges Düngemittel im ganzen Obst- und Gartenbau gestellt werden können. Einmal ist er infolge seiner Ausgiebigkeit sehr billig, gewährt eine reinliche Handhabung, läßt sich auf unbegrenzte Zeit aufbewahren und wird auch vom strengsten Gesundheitsapostel als einwandfrei anerkannt. Ferner setzt er uns in den Stand, durch sein ganz bedeutendes Aufsaugungsvermögen wertvolle Bestandteile, wie sie Abort- oder Stalljauche enthalten, zu binden und nutzbar zu machen. Es ist in der Tat unglaublich, wie alljährlich ungeheure Düngerwerte durch unverständige Anwendung verloren gehen. Um Torfmull zu besagtem Zwecke nutzbar zu machen, wird er von Zeit zu Zeit, je nach Bedarf und Größe der Grube, in diese eingestreut und bis zum Spätherbst liegen gelassen. Kaninchen- und besonders Hühnerdüngung verbessern solche Abortdünger ganz bedeutend, auch reichliche Kalkbeilagen wirken sehr vorteilhaft. Im Spätherbst beim Schoren des Gartenlandes wird bei jedem Spatengraben reichlich von dem vollgesogenen Torfmull untergebracht, wo er bis zum Frühjahr gehörig durchfrieren kann und für jegliche Gemüsekultur gebrauchsfertig wird. Solcher mit Torfmull gesättigte Boden wird ungemein locker, kräftig und milde und was die Hauptsache: er ist sämtlichen Gewächsen sehr gut bekömmlich.

Das trifft auch für den Ziergarten zu. Dieser ist zwar durch die vermehrte Erzeugung von Obst und Gemüse in Anbetracht der Kriegslage in den Hintergrund gestellt worden. Doch sollten wir die Blumen nicht ganz vergessen. Zur Anpflanzung kommen auf passenden Beeten für Herbst- und Frühjahrsflor: Stiefmütterchen, Silenen, Vergißmeinnicht. Blumenzwiebeln, vor allem Hyazinthen, Tulpen, Narzissen werden in Blumentöpfe eingepflanzt, um die Zwiebeln dann später zur Entwicklung und Blüte zu bringen. Zimmerpflanzen, die im Freien standen, setzt man jetzt wieder in Töpfe, läßt sie aber noch geschützt im freien Land stehen. Stecklingspflanzen von Topfgewächsen pflanze man jetzt in etwas größere Töpfe ein; Winterblüher, wie chinesische Primel, Pantoffelblume (Cineraria), Alpenveilchen, werden jetzt umgesetzt und dadurch für den Winterflor vorbereitet.

Digitized by Google

VI. Schädlings-Kalender.

September.

Leimringe gegen den Frostspanner! Dieses Mittel hat noch vor jeder Kritik standgehalten; richtige Zeit: jetzt (heuer ist ja alles früher, auch der Frostspanner!) oder Mitte Oktober; bleibt bis Juni nächsten Jahres, von Zeit zu Zeit klebfähig erneuert.

Gegen die Obstmade: alles Fallobst sofort entfernen (und verwerten).

Krankes Obstbaumlaub verbrennen oder tief untergraben. Also nicht auf den Komposthaufen und noch weniger einfach liegen lassen.

Totes Astwerk entfernen, „ausputzen", womit man gleich bei den Kirschenbäumen anfangen kann.

Aufmarsch der jungen Goldafterräupchen zur Bildung der großen Raupennester, die man winters auf den Bäumen findet. Abbrennen der Nester im Herbst und Winter.

Töten der Weidenbohrerschmetterlinge, die tagsüber an den Bäumen sitzen.

Vertilgung der wie ein Schwamm aussehenden, braunen Eierhäufchen des Schwammspinners (bis zum April zu finden).

Blutlausbekämpfung: stark befallene Aeste werden einfach weggeschnitten und verbrannt; Entfernung von alter Rinde und von Moos und Flechten und Kalkanstrich im Herbst. Bei der Pflanzung genau acht geben, ob auch gewiß blutlausfrei. Bezieht man seine jungen Bäume von einer zuverlässigen Baumschulfirma (Kontrollbaumschule!), so ist man freilich dieser Mühe überhoben.

VII. Kleine Mitteilungen.

Die diesjährige Ausfuhr aus der Schweiz soll nur in beschränkter Weise zugelassen werden, das Volkswirtschaftsdepartement hat bestimmt, daß eine Firma nur bis zu 100 Kilogr. frisches Obst ausführen darf. Darüber hinaus kann die Ausfuhr nur mit besonderer Bewilligung des Volkswirtschaftsdepartements geschehen. F.

Zu meiner Freude zeigt der **Spätblühende Taffetapfel** seine Schwäche, im September stark fallen zu lassen, da nicht, wo ich ihn gepflanzt habe: in lehmig lettigem, magerem Grund, in zugiger Lage. Dabei wächst er ausgezeichnet und zeigt nicht die geringste Spur von Fusikladium. Zwei im Jahr 1906 gepflanzte Bäume brachten im Frühjahr 1913 einen Ertrag von $1^1/_2$ Zentner und heuer dürften sie reichlich 2 Zentner Früchte bringen. Ich sehe mich veranlaßt, auch auf Grund von dem, was ich auf meinen Wanderungen da und dort wahrgenommen habe, diese Sorte erheblich zu vermehren. Von der Anpflanzung in gutem, nährstoffreichem Boden, vor allen Dingen in warmer Lage, ist abzuraten. — Ich habe vergangenes Jahr Palmischbirnen eingedünstet. Da hatte ich über Erwarten etwas Gutes. — Aus der größeren Zahl der von mir seit 10—15 Jahren beobachteten Apfelsämlinge und Lokalsorten aus der und jener Gegend unseres Landes heben sich zwei als weiterer Beobachtung wert heraus: der Ballapfel aus dem Remstal und der Hochberger Ratssämling. Ein im Jahr 1907 aufgepfropfter Ballapfel trägt nun mit dem heurigen Jahr vier Jahre hintereinander schwer. Ballapfel ist ein Spätblüher, Wirtschaftsapfel. Er darf der großen Fruchtbarkeit wegen wohl nur in gutem, höchstens mittelgutem Boden gepflanzt werden. Der Ratssämling macht die schönsten Bäume (auch aufgepfropft), die man sich wünschen kann. Er ist die anspruchsloseste Sorte, die ich habe. Wo selbst Trierer nicht mehr geht, da geht noch Ratssämling. Zwei im Jahr 1907 gepflanzte Bäume trugen letztes Jahr 2 Zentner Früchte und dieses Jahr dürfte der Ertrag 3 Zentner werden. Ratssämling ist ein schöner, mittelgroßer Apfel für Most- und Wirtschaftszwecke. Ein Versuch mit beiden genannten Sorten ist zu empfehlen; man lasse dafür zwei abgelebte Sorten fahren. Ich habe aber gefunden, daß man sich mit neugenannten Sorten womöglich erst dann befreunden sollte, wenn man die Bäume gesehen hat, am besten während ihres Fruchtbehanges. Kommt und seht! — Für Einladung zur Besichtigung von etwas Sehenswertem in Obstpflanzungen sind gewiß immer einzelne Obstbaufreunde dankbar! Reallehrer Vollmer in Dußlingen.

Eingesandte Früchte.

Von Karl Mauk-Heilbronn: Frühe von Trevoux, vollreif am 5. August, sehr groß und sehr schön gefärbt, goldgelb mit roter Backe, gleicht einer Holzfarbigen Butterbirne in Form und Farbe. Geschmack nicht befriedigend, es fehlte Saft und Gewürz.

Digitized by Google

Suislepper, jetzt in der Vollreife mehr dem Pfirsichroten Sommerapfel gleichend, als dem Charlamowsky, schmeckt Ende August trotz Ueberreife noch saftig und gewürzhaft.

Lady Sudley, mittelgroß, flach, stark gerippt, gelber Untergrund, dreiviertel der Schale streifig orangerot. Fleisch gelb, trocken, riecht und schmeckt parfümiert.

Ernst Bosch, sehr gut, erfrischend, vollsaftig am 25 August.

Manks Codlin, Eve-Apfel, prachtvoll gefärbt, hartes weißgelbes Fleisch, ziemlich saftig, Wohlgeschmack genügend.

Von unserem Pfirsichsortiment im Vereinsgarten I war bemerkenswert: Steinlösliche frühe Alexander. Die Früchte waren, ebenso wie die von K. Mauk eingesandten, klein, lösten aber vollständig vom Stein; Geschmack nicht so vorzüglich wie die gewöhnliche Alexander.

Ferner: Präsident Griepenkerl, besonders früh- und reichtragend, reif 25. August, mittelgroß, stark gerötet, Schale auffallend dick, leicht abziehbar, Stein vollständig löslich. Geschmack sehr gut.

Eiserner Kanzler gleicht dem eben genannten von außen ganz und gar, Schale ist aber nicht leicht abziehbar, der Geschmack geradezu vorzüglich.

G. Schaal.

ANZEIGEN

Karl Mauk, Heilbronn,

Baumschulen.

Reichhaltiges Sortiment in allen Obstarten.

Spezialität: **Buschobst**, wüchsig, 2- und 3jährig in nur besten geeignetsten Sorten, auch allen neueren erprobten **Apfel u. Birnen**: Adersleber Calvill, Ernst Bosch, Zuccalmaglios Rtte., Minister Hammerstein, Berlepsch, Jeanne d'Arc, Comtesse de Paris, Jules Guyot, Rising sumers, Frühe v. Trevoux 2c. Stachel-, Johannisbeer- u. Himbeerpflanzen in den besten großfrücht. Sorten. **Brombeeren**: aufrecht wachsende, Wilsons frühe, Taylors fruchtbare; rankende Theodor Reimers. **Himbeeren**, beste ertragreichste Sorten, Marlborough, Harzjuwel, Superlativ, Goliath, Hornet. **Erdbeeren**: Hansa, Deutsch Evern, Sieger, Laxtons Noble, Rheingold, Walluf, Späte v. Leopoldshall.

Garantie für Sortenechtheit! Unter Kontrolle des Württ. Obstbauvereins.

Man verlange Preisverzeichnis. [36

Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme, meltaufrei, sowie 2- u. 3jährige wüchsige Sträucher in großfrücht. ertragreichsten Sorten. **Hönings Früheste gelbe**, die früheste bis jetzt existierende Stachelbeersorte, reift schon Mitte Juni. **Rote Triumphbeere, Rote Preisbeere, Rote Eibeere, Emperor, Herkules, Crown Bob, Grüne Riesenbeere, Grüne Flaschenbeere, Pilot, Weiße Triumphbeere, Weiße Volltragende.** [36

Johannisbeer-Sträucher in großfrüchtigen roten, weißen u. schwarzfrüchtigen Sorten. Beste Pflanzzeit ist Oktober.

Karl Mauk, Baumschulen, Heilbronn a. N.

5000 8tr. **Wintergoldparmänen** zu verkaufen od. Selbstwerbung zu vergeben. **Westpr. Weidewirtschaften, Scheel, Schöneberg, Tempelhoferstraße 20.** [54

Raupenleim HF

bestbewährt v. lang. Klebkraft

1	5	12½	25	50	100 kg
—.90	3.50	7.—	13.—	23.—	44.—

Grünes Unterlagepapier

Rolle 10 cm breit, 50 m lang Mk. 1.—, 10 Rollen Mk. 9.—; 1 Auftragekelle Mk. 50.—.

Baumwärter erhalt. Rabatt!

August Cramer,

Cassel 52. [67

Pressen

zur Bereitung von

Fruchtsäften

Obst- und Beerenwein

Mayfarth'sche Dörrapparate

für Obst und Gemüse usw.

Ph. Mayfarth & Co.

Frankfurt a. M. [57

Anzeigen im **Obstbau und Obstbaumfreund** finden in obstbautr. Kreisen weit. Verbreitung.

Pomologisches Institut

Reutlingen.

Höhere Gärtnerlehranstalt.

Beginn der Kurse:
Jahreskurs: Anfang Oktober.
Sommerkurs: Anfang März.

— Internat. —

Grosser Baumschulenbetrieb in Hochstamm, Formobst, Beerenobst, Gehölze, Gemüse- u. Blumenculturen. Illustrierte Kataloge gratis und franko. Ausführliche Statuten der Lehranstalt versendet der Direktor:

Oek.-Rat Fr. Lucas.

[20

Trester

von

Beeren, Trauben, Obst,

Versand sofort nach Pressung, zu **kaufen gesucht.** [2b

Angebote unter **A. Z. 1710** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Cöln.**

Haushalt.- u. Gartenbauschule

Reutlingen (Württ.). Ausbildung f. junge Mädchen gebild. Stände. Aufn. Jan., April, Juli, Oktbr., für Hospitantinnen jederzeit. Näh. d. Prosp. [44

Digitized by Google

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

An unsere Mitglieder und Kollegen!

Schon hat die Obsternte begonnen. Gar häufig macht man die Wahrnehmung, daß das Obst vor der richtigen Zeit, also völlig unreif gepflückt wird, wodurch es an Wert und Haltbarkeit ganz bedeutend verliert. Mögen doch alle Kollegen, soviel in ihrer Kraft liegt, dafür besorgt sein oder dahin wirken, daß das Obst zur richtigen Zeit und in richtiger Weise geerntet wird, damit ja nichts der Volksernährung verloren geht. Ernte, Sortierung und Verpackung des Tafelobstes ist heuer eine ganz besonders wichtige Aufgabe eines jeden Baumwarts und wolle diese in richtiger fachkundiger Weise erfüllt werden. Auch wolle jeder Kollege dahin wirken, daß Obstangebote zur Verkaufsvermittlung bei der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, Telefon 7164, reichlich angemeldet werden. Die von derselben ausgegebenen Obstmarktberichte, welche in allen Tageszeitungen erscheinen, sind stets zu beachten. Nichts wolle heuer versäumt oder unterlassen werden, was die Pflicht fordert!

Schomburg, im August 1915.

Mit kollegialem Gruß
Vereinsvorstand Brugger.

Beurlaubung der im Heeresdienste stehenden Baumwarte zur Zeit der Obsternte.

Um für die im Heeresdienste stehenden Baumwarte über die Obsternte weitgehendsten Urlaub zu erwirken, hat der Verein Württ. Baumwarte an das Kgl. stellv. Generalkommando eine Eingabe mit folgendem Wortlaut gerichtet:

Königl. stellv. Generalkommando, Stuttgart!

Bitte des Vereins Württ. Baumwarte
betreff. Beurlaubung der im Heeresdienste
stehenden Baumwarte zur Zeit der Obsternte.

Die Obsternte naht heran. Obst kommt heuer, in dieser ernsten Zeit, mehr als je als Nahrungsmittel in Betracht. Es ist daher alles aufzubieten, um dasselbe durchweg sorgfältig und sachgemäß zu ernten, so daß möglichst alles seinem richtigen Zwecke zugeführt werden kann und nichts davon vorzeitig und unausgenützt zugrunde geht, wie es leider im Vorjahre infolge mangelhafter Ernte und schlechter Behandlung des Obstes so reichlich zu beklagen war. Heuer liegt aber noch mehr als im Vorjahre die Ernte und Verwertung des Obstes in Frauenhänden und es ist sehr zu befürchten, daß sich noch weit mehr Mißstände einstellen. Aus diesem Grunde richtet der Verein Württ. Baumwarte an das Kgl. stellv. Generalkommando die ergebenste Bitte: die im Heeresdienste stehenden Obstbaufachleute, die Baumwarte, Baumgärtner u. dergl. zur Zeit der Obsternte weitgehendst zu beurlauben, sei es, daß von ihnen selbst oder von anderer Seite für sie um Urlaub nachgesucht wird.

Daß diese Fachleute bei der Ernte und Verwertung des Obstes zur Mitwirkung zur Verfügung stehen können, ist von unschätzbarem allgemeinem Nutzen und nicht nur im Interesse der obstbautreibenden Landwirtschaft, sondern namentlich auch im Interesse der Volksernährung und im allgemeinen Interesse des Landes gelegen.

Ueberzeugt davon, daß das Kgl. stellv. Generalkommando jederzeit die Interessen der Landwirtschaft und der Volksernährung soweit als nur irgend möglich berücksichtigt, hoffen wir, daß auch diese unsere, wohl vollauf berechtigte Bitte nicht abgewiesen wird.

Mit aller Hochachtung
ergebenst
namens des Vereins Württ. Baumwarte

Schomburg OA. Tettnang, den 5. August 1915.

Der Vorstand: G. Brugger,
Oberamtsbaumwart.

Digitized by Google

Auf diese Eingabe folgte folgender **Bescheid:**

Stuttgart, den 13. August 1915.

Stellv. Generalkommando
XIII. (K. Württ.) Armeekorps, Abt. II. g. K. h. R. u.

Bezug: Schreiben v. 5./8. 15.
Betreff: Beurlaubung der Baumwarte.

Herrn Oberamtsbaumwart G. **Brugger,**
Vorstand des Vereins Württ. Baumwarte,
Schomburg OA. Tettnang.

Auf die jüngste Eingabe des Vereins betr. Beurlaubung der im Heeresdienste stehenden Baumwarte während der Obsternte teilt das stellv. Generalkommando Ihnen mit, daß dasselbe bereit ist, den Besitzern größerer Obstgüter in ähnlicher Weise entgegenzukommen, wie den Weinbergbesitzern.

Soweit es sich mit den militärischen Verhältnissen vereinbaren läßt, werden eingehende Reklamations- bezw. Ernte-Urlaubsgesuche entsprechend behandelt.

Um Rückleitung der Akten nach Kenntnisnahme wird ersucht.

V. st. d. st. Gen.-Kdo.
J. V.: **Adorno.**

Wir freuen uns, daß unsere Eingabe wohlwollend berücksichtigt wurde.

Etwaige Urlaubsgesuche wollen also obigem Bescheid entsprechend eingeleitet werden.

Schomburg, im August 1915. Vereinsvorstand **Brugger.**

Nachrichten über ausmarschierte Kollegen.

Außer den im Heft 5 dieser Vereinsschrift schon bekannt gegebenen wurden folgende unserer lieben Mitgliederkollegen als **Gefallene** bis 1. August gemeldet:

Beller, Gebh., Baumwart, Schandhäuser OA. Waldsee.
Brugger, K., Bez.-Obstgärtner, Weilheim i. Bayern.
Bundschuh, Werner, Baumwart, Aichach OA. Rav.
Epple, Albert, Baumwart, Cannstatt.
Gärtner, Adolf, Baumwart, Kirchhausen OA. Heilbr.
Heinkel, Jakob, Baumwart, Pappelau OA. Blaubeuren (vermißt?).
Kärcher, Karl, Gärtner, Jagsthausen OA. Neckarsulm.
Kenk, Ernst, Baumwart, Horrheim OA. Vaihingen.
Kern, Lorenz, Baumwart, Hailfingen OA. Rottbrg.
Michel, Johs., Baumwart, Heidenheim.
Sorg, Bdkt., Baumwart, Dietenhofen OA. Ravsbg.
Schäfer, Georg, Baumwart, Steinbach OA. Crailsh.
Schmid, Johs., Gärtner, Kleinglattbach OA. Vaih.
Schray, Gustav Adolf, Straßenwart, Klosterreichenbach OA. Freudenstadt.
Schumacher, M., Baumwart, Aschhausen OA. Künz.
Schwarzwälder, Eugen, Baumwart, Sulz.

Es sind schwere Verluste für unsern Verein, die wir sehr bedauern. Wir werden all die teuren Helden in ehrendem Andenken bewahren und ihrer nie vergessen!

Karl Maier, Baumgärtner, Wiflingshausen b. Eßlingen a. N, zurzeit Obersanitätsmaat, 2. Marine-Division, 3. Marine-Brigade, 3. Matrosen-Regiment, 1 Bataillon, 3. Kompagnie, seit 3. August 1914 im Felde, erhielt am 6. Sept. 1914 bei einem Seegefecht auf S. M. S. „Stettin" für bewiesene Tapferkeit die silberne Verdienstmedaille und wurde zum Obersanitätsmaat befördert, kam anfangs Dezember zum 3. Matrosen-Regiment, machte über die Weihnachtsfeiertage in Westflandern die bekannten schweren Kämpfe mit und rettete dabei einem schwerverwundeten Offizier dadurch das Leben, indem er ihn mit eigener höchster Lebensgefahr aus dem Feuer holte, auf den Rücken nahm und mit ihm über die Yser schwamm. Für diese Heldentat wurde er zum Eisernen Kreuz vorgeschlagen, welches ihm am 27. März d. J. Prinz Adalbert eigenhändig in Brügge überreichte.

Wir beglückwünschen den tapferen Helden herzlichst, möge er bald gesund und wohlbehalten in die teure Heimat zurückkehren!

Schomburg, im August 1915. Vereinsvorstand **Brugger.**

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 10. | Stuttgart, Oktober. | 1915.

I. Praktischer Obstbau.

Obstbörsen, ein Fortschritt auf dem Gebiet des Obstbaus.

Der erste Anlauf zur Einrichtung von wöchentlichen Obstbörsen wurde schon im vergangenen Jahre im Bodenseegebiet genommen. Die Bodenseebezirke bringen weit mehr Obst hervor, als sie verbrauchen können, sie sind deshalb genötigt, nach Absatzmöglichkeiten zu suchen. Die großen Obstmengen im Oberamt Ravensburg und Tettnang konnten zwar immer Abgang finden, aber der Weg ging über den Händler. Von diesem war der Obstzüchter ganz und gar abhängig; was er bezahlte, das mußte wohl oder übel als Tagespreis angenommen werden. Der Großhändler kaufte aber nicht selbst auf, sondern bediente sich sogenannter Aufkäufer, Zwischenhändler, im Volksmund auch mit dem vielsagenden Namen „Schmuser" benannt. Mit der Zeit blieb immer mehr an diesen nicht immer sauberen Händen hängen und das Obst wurde dadurch für die Verbraucher in einer Weise verteuert, daß die Preise gar nicht mehr mit den an die Züchter ursprünglich bezahlten in Einklang zu bringen waren. Weitblickende Männer, wie unser Ausschußmitglied O. Adorno-Kaltenberg b. Tettnang, Schultheiß Berger-Eschach, OA.-Baumwart Brugger-Schomburg u. a. hatten nach Ueberwindung großer Schwierigkeiten die Wege geebnet, so daß im Vorjahr an die Errichtung von „Börsen" gedacht werden konnte. Sie fanden bei den Behörden Verständnis und Hilfsbereitschaft. Schwieriger war die Heranziehung der Züchter zur Benützung der Einrichtung und am schwierigsten der Kampf gegen die Zwischenhändler, der auch wohl noch einige Zeit weitergeführt werden muß.

Wenn die „Börsen", die nunmehr jeden Dienstag in Tettnang und jeden Samstag in Ravensburg, je Vormittags von 8—10 Uhr stattfinden, sich bereits im 2. Jahr lebensfähig erwiesen haben, so ist dies ein Beweis dafür, daß der Gedanke ein guter war, und daß die führenden Männer den richtigen Blick dafür hatten, wo mit der Förderung des Obstbaus eingesetzt werden mußte.

Der Ausschuß des W. O. V. hatte in seiner letzten Sitzung auf ergangene Einladung zum Besuch der Börsen eine Kommission, Herrn Vorstand Fischer mit dem Unterzeichneten, hierzu bestimmt, der sich noch Herr Ratschreiber Kühnle-Cannstatt anschloß. Am Samstag den 18. September konnten wir nun die Ravensburger Börse, die von Schultheiß Berger und Brugger geleitet wird, mitten im Betrieb in Augenschein nehmen. Da die Eröffnung erst um 8 Uhr stattfand, wurde zuvor gemeinschaftlich mit Herrn Obstbauinspektor Winkelmann, der sich auf besonderen Wunsch unseres Herrn Vorstandes von Ulm her einfand, der Wochenmarkt besichtigt. Hier gab's

Digitized by Google

Nun gibt es aber auch wilde Gehölzarten, deren Früchte man heuer nicht verachten darf.

Nicht jeder weiß, daß verschiedene unserer einheimischen Sträucher Früchte besitzen, die wir für unsere Küche ausnutzen können. Meist handelt es sich um solche, die zwar nur selten roh genossen werden, aber doch ganz gut zur Herstellung von Mus oder Marmeladen dienen können. Man verwendet sie allerdings gewöhnlich nicht allein, sondern nur als Zusatz zu andern Früchten, gewissermaßen zu deren Streckung. Als die wichtigsten von ihnen seien folgende genannt:

Berberis vulgaris L. Sauerdorn, Berberitze. Ziemlich häufig in Hecken und Gebüschen, auch in Gärten und Parks angepflanzt. Die kleinen säuerlichen Beeren können mit anderen zusammen als Marmelade eingekocht werden. Ihr ausgedrückter Saft soll einen ganz guten Hausessig liefern.

Prunus spinosa L. Schlehe, Schlehdorn, Schwarzdorn. Ziemlich häufig an Wegen und Hecken, auf sonnigen Hügeln sowie an Waldrändern. Die Früchte sind, nachdem sie der Frost weich gemacht hat, zur Herstellung von Mus geeignet.

Rosa canina L. und andere Rosa-Arten. Rose, Heckenrose, Hundsrose, Wildrose usw., poln. Roza. Ueberall häufig in Gebüschen, Hecken, Waldrändern, an trockenen, sonnigen Abhängen, Berglehnen usw. Die Scheinfrüchtchen unserer verschiedenen Rosenarten, die sogenannten Hagebutten oder Hainbutten, werden zwar jetzt schon von vielen verwertet; oft läßt man sie aber auch unbenutzt verkommen, obwohl sie nach Entfernung der obenaufsitzenden vertrockneten Kelchblätter, sowie nach Beseitigung der Kerne und Haare gut als Kompott, zum Einmachen oder auch zu Suppen und Soßen gebraucht werden können. Man tut deshalb gut, ihnen mehr Beachtung als bisher zu schenken. Dazu noch als Dreingabe der „Kernlestee"!

Mespilus germanica L. Mispel. Heimisch in Mittel- und Süddeutschland, aber auch in Norddeutschland oft angepflanzt. Die Früchte werden, nachdem sie durch längeres Liegen oder Frost weich geworden sind, genießbar und können unter Zuckerzusatz eingekocht werden.

Pirus torminalis Ehrh. Elsbeere, Ruhrbeere. In Laub- oder Mischwäldern, meist auf hügeligem oder bergigem Gelände, in Norddeutschland selten, häufiger dagegen in Mittel- und Süddeutschland. Die Früchte können nach längerem Liegen oder Einwirken des Frostes als Zusatz zu Kompotten usw. benutzt werden.

Sambucus nigra L. Holunder, Hollerstrauch, Flieder, poln. Bez. Gemein in Laubwäldern und feuchten Gebüschen, in Hecken, an Wegen und Waldrändern, auch oft angepflanzt. Die ganz jungen, noch grünen Beeren werden, in Salzwasser oder Essig eingelegt, als Ersatz für Kapern empfohlen. Die reifen, dunkelblauen bis schwarzen Beeren werden zusammen mit Pflaumenmus eingekocht oder zur Holundersuppe verwendet. Die getrockneten Beeren sind ein beliebtes Vogelfutter.

Trapa natans L. Wassernuß, Spitznuß, Wasserkastanie. In stehenden und langsam fließenden Gewässern; früher ziemlich häufig, jetzt leider nur noch an sehr wenigen Stellen. Die sehr nahrhaften Samen schmecken kastanienartig und können roh, gekocht oder gebraten genossen werden, ebenso kann man aus ihnen durch Zermahlen Mehl gewinnen. Wie gesagt, ist die Pflanze in Deutschland sehr selten geworden. Vielleicht empfiehlt es sich, sie wegen ihres hohen Nährwertes hin und wieder in unseren Seen und Teichen anzupflanzen.

Beobachtungen über den Frostspanner.

Einer der gefährlichsten und gefräßigsten Schädlinge im Obstbau ist neben der Blutlaus wohl der Frostnachtspanner. Er verschont keine Gattung. Alles, Aepfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen und hauptsächlich Kirschen werden von ihm gänzlich kahl gefressen! Er begnügt sich nicht mit den Blättern, auch die Früchte werden angefressen und dadurch wertlos. Gewöhnlich tritt er

Digitized by Google

in Massen auf, so daß, wenn er einmal irgendwo ist, er nicht so leicht wieder vertrieben werden kann. In den letzten zwei Jahren hat er sich besonders die Höhenlagen ausgesucht, während er im Tale weniger beachtet wurde.

Die Vertilgung dieses kleinen Schmetterlings und Vorbeugung gegen ihn, der in unsern Obstgärten so ungeheuren Schaden anrichtet und schon manchen Baum gemordet hat, ist eigentlich leicht. Bekanntlich kommt der Schmetterling Anfang Oktober und fliegt bis Ende November. Das Weibchen kann nicht fliegen und kriecht am Stamm der Bäume empor, um seine Eier in die Risse der Rinde und Winkel der Aeste abzulegen. Hierauf gründet sich die Vertilgung, indem man Klebgürtel anlegt d. h. ölige Papierstreifen, die mit einem zähen Klebstoff überzogen werden, woran sich dann diese Weibchen, die sehr einer großen Spinne ähneln, fangen und absterben.

Nun sind verschiedene Beobachtungen gemacht worden, daß trotz der frühzeitigen Anlage von Klebgürteln und trotz des wiederholten Anstreichens derselben (sie müssen nach 14 Tagen oder 3 Wochen auf ihre Klebfähigkeit geprüft, und wenn nötig, frisch überstrichen werden) sich nach ganz einwandfreien Beobachtungen dennoch Raupen auf den Bäumen vorgefunden haben. Dreierlei Gründe sind hiefür möglich.

1. Es verbleibt im Frühjahr eine Anzahl Raupen auf den Bäumen und verpuppt sich dort, so daß im Herbst das Weibchen nicht erst die Klebgürtel zu übersteigen braucht, um Eier auf den Bäumen abzulegen. Hiefür spricht, daß man den Frostspanner manchmal auf dem Baum, wenn er sich verpuppen will, in zusammengerollten Blättern antrifft; in diesen Blättern bleibt er bis zum Herbst als Puppe und wenn er als Schmetterling zum Vorschein kommt, befindet er sich bereits auf dem Baum. Nach seitherigen Beobachtungen und nach allgemeiner Anschauung läßt sich die Raupe im Frühjahr, wenn sie sich verpuppt, auf den Boden herab und bleibt als Puppe im Boden bis zum Herbst. Da diese Beobachtung, daß die Raupe sich auf dem Baum verpuppt, nur vereinzelt wahrgenommen wurde, so darf daraus durchaus nicht geschlossen werden, daß die Klebgürtel überflüssig seien.

2. Der zweite Grund ist die unrichtige Anlage der Klebgürtel, nämlich so, daß für den Schmetterling irgend eine Gelegenheit vorhanden ist, unter dem Klebgürtel durchzuschlüpfen und so doch auf den Baum zu gelangen. Hier kann durch richtige Anlage d. h. am richtigen Ort schnell geholfen werden. Wenn eine Lücke nicht zu vermeiden ist, so streiche man unter der Lücke den Klebstoff an den Baum; dann bleibt der Schmetterling dort hängen.

3. Es wandern die Raupen. Ein Obstzüchter, der seine Klebgürtel vorschriftsmäßig angebracht und stets klebfähig unterhalten hat, hat diese im Frühjahr beim Austreiben der Bäume noch einmal gestrichen und die Beobachtung gemacht, daß die Raupen gewandert sind d. h. von einem Baum, von dem sie abgefallen waren, sind sie auf einen andern Baum aufgestiegen. Hierdurch entsteht nun ein Mißstand für den pünktlichen und eifrigen Obstzüchter, der das Fehlen einer gesetzlichen Handhabe für die allgemeine Vertilgung der Schädlinge deutlich fühlbar macht. Wer seine Klebgürtel wie vorgeschrieben im Februar entfernt und deshalb im April oder Mai nicht noch einmal streichen kann, hat keine Gewähr, daß seine Bäume unverletzt bleiben; denn der Nachbar, der keine Klebgürtel anlegt, hat eine Masse Raupen auf seinem Baum. Diese Schädlinge haben den Baum kahl gefressen und wandern nun auf einen andern Baum. Wieder ein deutlicher Beweis, daß das Anlegen von Klebgürteln allgemein verlangt werden muß, resp. daß jeder Obstzüchter gezwungen werden kann und gezwungen werden sollte, dieses Insekt zu vertilgen!

Es könnte nun scheinen, daß nach Beobachtungen wie bei 1. die Klebgürtel überflüssig seien. Dem ist aber nicht so. Wie schon gesagt, sind solche Beobachtungen nur vereinzelt gemacht worden, und im allgemeinen tritt es ganz deutlich hervor, daß der, der seine Klebgürtel angelegt hat, keinen oder nur geringen Schaden an seinen Bäumen erleidet, während der Nachbar, der keinen Klebgürtel anlegte, gänzlich zerfressene Bäume hat. Aber eines ist notwendig, nämlich, die Kleb-

Digitized by Google

Anregung in Hülle und Fülle. Ganze Straßenzüge waren links- und rechtsseitig mit Feilbietern von schönstem und weniger schönem Tafelobst in Körben besetzt. Anfänglich waren wir nicht gleich im Klaren, wer eigentlich Anbieter und wer Käufer sei, die feilbietenden Frauen und Mädchen erscheinen hier nämlich im Hut! Ein etwas ungewohnter Anblick, aber interessant genug, um unsere Blicke zuerst mehr nach den Häuptern der mit einer wohltuenden Bescheidenheit auftretenden Verkäuferinnen, als nach der aufgestellten Ware schweifen zu lassen. (Damit braucht man auf dem Stuttgarter Wochenmarkt keine Zeit zu verschwenden; hier ist man ohne weiteres im klaren — oder wird es einem sofort klar gemacht —, wer „Verkäuferin" ist.)

Auf Anregung des Bezirks-Obstbau-Vereins hat die Stadtverwaltung Ravensburg den Tafelobstmarkt vom Mostobstmarkt räumlich getrennt. Bei der Fülle des Angebots gehen aber beide Abteilungen meist ineinander über. Von Apfelsorten waren häufig vertreten: Gravensteiner, Geflammter Kardinal (Hohlgagger), Roter Herbst-Kalvill, Danziger Kantapfel (Rosenapfel, Schmotzer), Landsberger Rtte., Apfel aus Croncels und einige wertvolle Lokalsorten, auch mehrere Luikenarten; der Preis schwankte zwischen 6 und 8 Mk. für den Zentner. Birnen sahen wir nur vereinzelt und außer geringen Lokalsorten die Doppelte Philippsbirne, Kongreßbirne, Gute Luise, Herzogin Elsa; Preise 6—12 Mk. Die Nachfrage war zwar sehr rege, aber kaum genügend für die zugeführten Mengen. Zwetschen zu 18—24 Mk. und Walnüsse zu 25—32 Mk. fanden trotz der hohen Preise rasch Käufer. Der Mostobstmarkt war ebenfalls gut befahren, anscheinend mit ziemlich viel Birnen. Auch hier war die Zufuhr rasch abgesetzt. Die Preise bewegten sich zwischen 3,20 Mk. bis 4 Mk. für den Zentner. Wenn die „Oberschwäb. Volkszeitung" vom 18. Sept. in ihrem Marktbericht einen Preis von 3,60 – 3,70 Mk. für „Mistobst" anführt, so soll das jedenfalls keine Bosheit des Berichterstatters sein; der Druckfehlerteufel hat eben hier wieder seine Hand im Spiel gehabt. Mischobst scheint im Oberland übrigens beliebter zu sein, als auf dem Wilhelmsplatz in Stuttgart.

Ein wesentlich anderes Bild bot die Obstbörse. „Hier herrschte Ordnung"! Verblüfft waren wir nur über den kleinen Raum, in welchem sich die Geschäfte abwickeln, überzeugten uns aber bald, daß ein größerer vorläufig nicht benötigt wird. Der Geschäftsgang ist folgender: Tags zuvor sind die Proben, je etwa 10—20 Früchte der angebotenen Sorten eingetroffen. Die Börsenleitung hat die übersichtliche Aufstellung derselben auf Regalen längs der Wände des Raumes besorgt. Jede Probe ist mit Schild versehen, auf welchem Name, Reifezeit und Sortierung vermerkt sind. Der Name des Anbieters fehlt und zwar aus dem Grund, damit nicht von anwesenden Zwischenhändlern Quertreibereien gemacht werden können. Eine Verkaufsmusterausstellung, wie wir sie noch selten auf Obstausstellungen zu sehen bekamen. Herrliche Früchte, tadellos behandelt, wohl sortiert. Freund Brugger sitzt am Pult, hat sein Verzeichnis mit den Anmeldungen zur Hand und verhandelt nur unter Assistenz von Herrn Schultheiß Berger mit den sich einfindenden Käufern. Diese kommen zum Teil von weit her, suchen aber gegenwärtig nur frühes Herbsttafel- oder Mostobst. Ist eine Einigung über eine Lieferung entweder zwischen den Börsenleitern und dem Käufer oder zwischen diesem und dem selbst anwesenden Anbieter zu Stand gekommen, so wird der Kaufabschluß gebucht und hierüber in dreifacher Ausfertigung ein „Schlußschein" ausgestellt, wovon einen der Käufer, einen der Verkäufer bekommt und der dritte bei den Akten bleibt. Die Lieferung ist nun rein Sache des Verkäufers, die Börsenleitung kümmert sich nur in ganz bestimmten Fällen um dieselbe. Kommen Reklamationen, so vermittelt die Börsenleitung durch ein Schiedsgericht und funktioniert als fachlicher Sachverständiger bei etwa anfallenden Prozessen.

Ueber die angemeldeten Obstmengen und -Sorten, die erzielten Preise und Abschlüsse gibt der nachfolgende Börsenbericht Auskunft:

Obstbörse Ravensburg (Bericht vom Samstag, den 18. September 1915). Angebot: Gravensteiner 20 Ztr., Croncels 30 Ztr., Danziger Kantapfel 400 Ztr., Gest. Kardinal 20 Ztr., Goldrenette von Blenheim 135 Ztr., Landsberger Renette 130 Ztr., Jakob Lebel 40 Ztr., Roter

Digitized by Google

Herbstkalvill 10 Ztr., Ribstons Pepping 120 Ztr., Goldparmäne 125 Ztr., Schöner von Boskoop 230 Ztr., Boikenapfel 225 Ztr., Champagner Renette 85 Ztr., Kasseler Renette 125 Ztr., Osnabrücker Renette 40 Ztr., Baumanns Renette 60 Ztr., Lüttricher 130 Ztr., Klafterapfel 50 Ztr., Welschisner 1030 Ztr., Bohnapfel 1100 Ztr., verschiedene Lokalsorten 800 Ztr., Kongreßbirne 2 Ztr., Welsche Bratbirnen 200 Ztr., Späte Weinbirne 50 Ztr., Tafelobst (meist später lieferbar 52 000 Ztr., Mostobst 117 000 Ztr. Eine große Anzahl von Mustern bewiesen die vorzügliche Qualität des Obstes. Börsenbesuch außergewöhnlich groß, besonders auch von norddeutschen Großhändlern. Mehrere größere Verkäufe wurden vermittelt. Preise: gewöhnliche Tafeläpfel 8—8.50; feinste Tafeläpfel bis 13.— Mk., Mostäpfel 4—4.30 Mk. der Ztr. Nachfrage für Mostobst und späteres Tafelobst sehr groß.

Wir unterstreichen gerne die „vorzügliche Qualität" des Obstes; man hält es kaum für möglich, daß in einem Bezirk solche Mengen wie bemustert vorhanden sein könnten. Die Versicherung der Börsenleiter, daß die Muster durchaus nicht „geschmeichelt" seien und ein späterer Rundgang überzeugten uns aber völlig davon, daß in diesem Jahr im Bodenseegebiet eine reiche Ernte in selten schönen Früchten vorhanden ist.

Als ein Hemmnis bei Abschlüssen nach auswärts erweist sich immer wieder die Höhe der Bahnfrachten, kostet doch der Wagen von 200 Ztr., lose verladen nach Ulm 72 Mk., nach Stuttgart 130 Mk., nach Berlin etwa 300 Mk.; beim Stückgutversand entfallen auf den Zentner Bruttogewicht nach Berlin annähernd 6 Mk. Fracht. Ein Austausch der Erntemengen innerhalb Deutschlands ist unter diesen Umständen außerordentlich erschwert.

Mit den Börsenleitern sind auch wir der Ansicht, daß diese Einrichtung geeignet ist, der blühenden vorbildlichen Obstzucht im Bodenseegebiet neuen Aufschwung zu geben. Es handelt sich vor allem darum, die Züchter zum Zusammenschluß und zur Benützung der Börse zu veranlassen. Gegenwärtig hat der Händler die Leute noch viel zu sehr in der Hand; sie stehen der Börse noch unentschlossen gegenüber und verkaufen dem Händler zu jedem Preis, wenn er sie belügt, daß für solch reiche Ernten gar kein Absatz wäre, daß ihnen das Obst verfaulen müßte, wenn sie es nicht durch seine rein menschenfreundliche Hilfe an den Mann brächten. Das kaufende Publikum bekommt natürlich später nichts von dieser Menschenfreundlichkeit zu spüren, die Hauptsache ist ja, daß der Handel entsprechende Mengen bei den Bauern „festgelegt" hat, das andere wird sich schon finden.

Der Württ. Obstbauverein hat auf eine Meldung Bruggers hin das Kgl. Ministerium durch die Kgl. Zentralstelle f. d. Landwirtschaft auf das Treiben der neuerdings in großer Zahl aufgetretenen „Ankäufer" aufmerksam gemacht. Und zwar mit gutem Erfolg, wurden doch die Herren Winkelmann und Kühnle beim Rundgang durch den Obstmarkt von einem „Geheimen" gestellt, als nichtkonzessionierte Obstkäufer verdächtig zu sein!

Mit Schluß der Börse beginnt nun für die Leiter die wenig dankbare Arbeit, die Obstzüchter des Bezirks für die Beschickung des nächsten Börsentages eine Woche lang zu bearbeiten und für Zuzug von möglichst vielen Käufern zu sorgen. Es ist für diese Arbeit nicht gerade förderlich, daß mehrere Börsen an verschiedenen Orten stattfinden. Hoffen wir, daß auch in dieser Beziehung später eine Einigung erzielt werde und die aufopfernde Tätigkeit der Börsenleiter zu einem vollen Erfolg führen möge.

Die „Börsenordnung" und Formulare für „Schlußscheine" werden Raummangels halber erst in der nächsten Nummer des „Obstbau" veröffentlicht. Interessenten können dieselben von der Obstbörse Ravensburg jederzeit erbitten. G. Schaal.

„Wildobst".

An „wilden" Früchten hat das Kriegsjahr 1915 getragen, so viel es nur konnte: Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren — es war ein wahrer Kriegssegen in unsern Wäldern und er ist nach Kräften heimgeholt und verwertet worden.

Digitized by Google

Nun gibt es aber auch wilde Gehölzarten, deren Früchte man heuer nicht verachten darf.

Nicht jeder weiß, daß verschiedene unserer einheimischen Sträucher Früchte besitzen, die wir für unsere Küche ausnutzen können. Meist handelt es sich um solche, die zwar nur selten roh genossen werden, aber doch ganz gut zur Herstellung von Mus oder Marmeladen dienen können. Man verwendet sie allerdings gewöhnlich nicht allein, sondern nur als Zusatz zu andern Früchten, gewissermaßen zu deren Streckung. Als die wichtigsten von ihnen seien folgende genannt:

Berberis vulgaris L. Sauerdorn, Berberitze. Ziemlich häufig in Hecken und Gebüschen, auch in Gärten und Parks angepflanzt. Die kleinen säuerlichen Beeren können mit anderen zusammen als Marmelade eingekocht werden. Ihr ausgedrückter Saft soll einen ganz guten Hausessig liefern.

Prunus spinosa L. Schlehe, Schlehdorn, Schwarzdorn. Ziemlich häufig an Wegen und Hecken, auf sonnigen Hügeln sowie an Waldrändern. Die Früchte sind, nachdem sie der Frost weich gemacht hat, zur Herstellung von Mus geeignet.

Rosa canina L. und andere Rosa-Arten. Rose, Heckenrose, Hundsrose, Wildrose usw., poln. Roza. Ueberall häufig in Gebüschen, Hecken, Waldrändern, an trockenen, sonnigen Abhängen, Berglehnen usw. Die Scheinfrüchtchen unserer verschiedenen Rosenarten, die sogenannten Hagebutten oder Hainbutten, werden zwar jetzt schon von vielen verwertet; oft läßt man sie aber auch unbenutzt verkommen, obwohl sie nach Entfernung der obenaufsitzenden vertrockneten Kelchblätter, sowie nach Beseitigung der Kerne und Haare gut als Kompott, zum Einmachen oder auch zu Suppen und Soßen gebraucht werden können. Man tut deshalb gut, ihnen mehr Beachtung als bisher zu schenken. Dazu noch als Dreingabe der „Kernlestee"!

Mespilus germanica L. Mispel. Heimisch in Mittel- und Süddeutschland, aber auch in Norddeutschland oft angepflanzt. Die Früchte werden, nachdem sie durch längeres Liegen oder Frost weich geworden sind, genießbar und können unter Zuckerzusatz eingekocht werden.

Pirus torminalis Ehrh. Elsbeere, Ruhrbeere. In Laub- oder Mischwäldern, meist auf hügeligem oder bergigem Gelände, in Norddeutschland selten, häufiger dagegen in Mittel- und Süddeutschland. Die Früchte können nach längerem Liegen oder Einwirken des Frostes als Zusatz zu Kompotten usw. benutzt werden.

Sambucus nigra L. Holunder, Hollerstrauch, Flieder, poln. Bez. Gemein in Laubwäldern und feuchten Gebüschen, in Hecken, an Wegen und Waldrändern, auch oft angepflanzt. Die ganz jungen, noch grünen Beeren werden, in Salzwasser oder Essig eingelegt, als Ersatz für Kapern empfohlen. Die reifen, dunkelblauen bis schwarzen Beeren werden zusammen mit Pflaumenmus eingekocht oder zur Holunderfuppe verwendet. Die getrockneten Beeren sind ein beliebtes Vogelfutter.

Trapa natans L. Wassernuß, Spitznuß, Wasserkastanie. In stehenden und langsam fließenden Gewässern; früher ziemlich häufig, jetzt leider nur noch an sehr wenigen Stellen. Die sehr nahrhaften Samen schmecken kastanienartig und können roh, gekocht oder gebraten genossen werden, ebenso kann man aus ihnen durch Zermahlen Mehl gewinnen. Wie gesagt, ist die Pflanze in Deutschland sehr selten geworden. Vielleicht empfiehlt es sich, sie wegen ihres hohen Nährwertes hin und wieder in unseren Seen und Teichen anzupflanzen.

Beobachtungen über den Frostspanner.

Einer der gefährlichsten und gefräßigsten Schädlinge im Obstbau ist neben der Blutlaus wohl der Frostnachtspanner. Er verschont keine Gattung. Alles, Aepfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen und hauptsächlich Kirschen werden von ihm gänzlich kahl gefressen! Er begnügt sich nicht mit den Blättern, auch die Früchte werden angefressen und dadurch wertlos. Gewöhnlich tritt er

Digitized by Google

in Massen auf, so daß, wenn er einmal irgendwo ist, er nicht so leicht wieder vertrieben werden kann. In den letzten zwei Jahren hat er sich besonders die Höhenlagen ausgesucht, während er im Tale weniger beachtet wurde.

Die Vertilgung dieses kleinen Schmetterlings und Vorbeugung gegen ihn, der in unsern Obstgärten so ungeheuren Schaden anrichtet und schon manchen Baum gemordet hat, ist eigentlich leicht. Bekanntlich kommt der Schmetterling Anfang Oktober und fliegt bis Ende November. Das Weibchen kann nicht fliegen und kriecht am Stamm der Bäume empor, um seine Eier in die Risse der Rinde und Winkel der Aeste abzulegen. Hierauf gründet sich die Vertilgung, indem man Klebgürtel anlegt d. h. ölige Papierstreifen, die mit einem zähen Klebstoff überzogen werden, woran sich dann diese Weibchen, die sehr einer großen Spinne ähneln, fangen und absterben.

Nun sind verschiedene Beobachtungen gemacht worden, daß trotz der frühzeitigen Anlage von Klebgürteln und trotz des wiederholten Anstreichens derselben (sie müssen nach 14 Tagen oder 3 Wochen auf ihre Klebfähigkeit geprüft, und wenn nötig, frisch überstrichen werden) sich nach ganz einwandfreien Beobachtungen dennoch Raupen auf den Bäumen vorgefunden haben. Dreierlei Gründe sind hiefür möglich.

1. Es verbleibt im Frühjahr eine Anzahl Raupen auf den Bäumen und verpuppt sich dort, so daß im Herbst das Weibchen nicht erst die Klebgürtel zu übersteigen braucht, um Eier auf den Bäumen abzulegen. Hiefür spricht, daß man den Frostspanner manchmal auf dem Baum, wenn er sich verpuppen will, in zusammengerollten Blättern antrifft; in diesen Blättern bleibt er bis zum Herbst als Puppe und wenn er als Schmetterling zum Vorschein kommt, befindet er sich bereits auf dem Baum. Nach seitherigen Beobachtungen und nach allgemeiner Anschauung läßt sich die Raupe im Frühjahr, wenn sie sich verpuppt, auf den Boden herab und bleibt als Puppe im Boden bis zum Herbst. Da diese Beobachtung, daß die Raupe sich auf dem Baum verpuppt, nur vereinzelt wahrgenommen wurde, so darf daraus durchaus nicht geschlossen werden, daß die Klebgürtel überflüssig seien.

2. Der zweite Grund ist die unrichtige Anlage der Klebgürtel, nämlich so, daß für den Schmetterling irgend eine Gelegenheit vorhanden ist, unter dem Klebgürtel durchzuschlüpfen und so doch auf den Baum zu gelangen. Hier kann durch richtige Anlage d. h. am richtigen Ort schnell geholfen werden. Wenn eine Lücke nicht zu vermeiden ist, so streiche man unter der Lücke den Klebstoff an den Baum; dann bleibt der Schmetterling dort hängen.

3. Es wandern die Raupen. Ein Obstzüchter, der seine Klebgürtel vorschriftsmäßig angebracht und stets klebfähig unterhalten hat, hat diese im Frühjahr beim Austreiben der Bäume noch einmal gestrichen und die Beobachtung gemacht, daß die Raupen gewandert sind d. h. von einem Baum, von dem sie abgefallen waren, sind sie auf einen andern Baum aufgestiegen. Hierdurch entsteht nun ein Mißstand für den pünktlichen und eifrigen Obstzüchter, der das Fehlen einer gesetzlichen Handhabe für die allgemeine Vertilgung der Schädlinge deutlich fühlbar macht. Wer seine Klebgürtel wie vorgeschrieben im Februar entfernt und deshalb im April oder Mai nicht noch einmal streichen kann, hat keine Gewähr, daß seine Bäume unverletzt bleiben; denn der Nachbar, der keine Klebgürtel anlegt, hat eine Masse Raupen auf seinem Baum. Diese Schädlinge haben den Baum kahl gefressen und wandern nun auf einen andern Baum. Wieder ein deutlicher Beweis, daß das Anlegen von Klebgürteln allgemein verlangt werden muß, resp. daß jeder Obstzüchter gezwungen werden kann und gezwungen werden sollte, dieses Insekt zu vertilgen!

Es könnte nun scheinen, daß nach Beobachtungen wie bei 1. die Klebgürtel überflüssig seien. Dem ist aber nicht so. Wie schon gesagt, sind solche Beobachtungen nur vereinzelt gemacht worden, und im allgemeinen tritt es ganz deutlich hervor, daß der, der seine Klebgürtel angelegt hat, keinen oder nur geringen Schaden an seinen Bäumen erleidet, während der Nachbar, der keinen Klebgürtel anlegte, gänzlich zerfressene Bäume hat. Aber eines ist notwendig, nämlich, die Kleb-

Digitized by Google

gürtel richtig und beizeiten anzulegen, diese alle 14 Tage auf ihre Klebfähigkeit zu prüfen und sie im Frühjahr beim Austreiben noch einmal nachzustreichen.

Um die Klebgürtel möglichst allgemein in Anwendung zu bringen, habe ich an vielen Orten Obstbauvereine gegründet und diesen hauptsächlich die Anlage von Klebgürteln zur Aufgabe gemacht, was gewöhnlich derart geschieht, daß der Obstbauverein einen oder zwei Mann mit dieser Arbeit beauftragt und die Kosten dann umlegt, wodurch die Sache bedeutend billiger wird, als wenn es jeder einzelne macht.

C. E. G.

Dörrobst alter Art.

(Hierzu siehe auch Seite 178 = Vereins-Angelegenheiten.)

Die „Schnitztruhe" gehört heutzutage schon zu den Altertümern und von „Hutzeln" sprach man fast nur noch in bildlichem Sinn. Das Dörren des Obstes war abgekommen. Nicht aber das Dörrobst selber. Vielmehr führte Deutschland im Jahr 1913 noch für 35 936 000 Mark getrocknetes und gedörrtes Obst ein, zum allergrößten Teil aus Amerika und Serbien, zu einem kleineren Teil aus Frankreich. Da diese Bezugsquellen durch die Kriegslage nunmehr gesperrt sind, so handelt es sich nicht allein darum, dem gesteigerten Bedarf an diesen Obsterzeugnissen zu genügen, sondern auch diesen Ausfall zu ersetzen. Daher die große Wichtigkeit der Frage.

Die Großmutterszeiten sind vorbei, wo das eigene Dörrobst, vom eigenen Baum geholt und in eigener Obstdarre gedörrt, eine so große und so überaus gemütliche Rolle in der schwäbischen Haushaltung spielte. Die ausländischen Dörrerzeugnisse haben den einheimischen den Rang abgelaufen. Die Kriegszeit hat uns aber in vielem wieder aufs Alte, Gute, Bewährte zurückgebracht. Und so ist es auch mit dem Dörrobst und dem Dörren des Obstes selber. In jede Küche paßt das Dörrobst, in die des Reichen wie in die des Armen; es ist äußerst gesund und schmeckt Kranken und Gesunden; es setzt uns instand, den Überfluß eines solchen Obstjahres, wie es für viele Gegenden das Jahr 1915 gewesen, auf mehrere obstarme Jahre aufzubewahren und zu verteilen. Endlich: Aepfel und Birnen, die an sich Dauerwaren sind und sich frisch lange Zeit auf dem Lager halten lassen, nimmt man nicht zum Dörren, wohl aber alle die Apfel- und Birnsorten, die nicht so lange halten (Zwetschen, verschiedene Birnsorten). Man kann ja schließlich alles dörren; aber es hat sich gezeigt, daß einseitig süße und ebenso einseitig saure Früchte sich nicht so gut zum Dörren eignen und keine so gute „Hutzeln" geben, als Obst, in dem Säure und Süße im richtigen Verhältnis stehen (Wintergoldparmäne, Danziger Kantapfel, Renetten ꝛc.). Birnen, bei denen die Gerbsäure betont ist (z. B. Röm. Schmalzbirne), werden recht gut als Dörrobst. Das trifft auch bei allen edlen Tafelbirnen zu.

Vorrichtungen zum Obstdörren hat die Neuzeit eine ganze Menge erfunden, brauchbare und unbrauchbare, große und kleine, teure und billige. Wir benützen schon seit einiger Zeit mit Vorteil die Geisenheimer Herddörre, die sich auch vortrefflich zum Dörren der Gemüse eignet. Hier handelt es sich aber darum, die Dörreinrichtungen aller Art, soweit sie sich noch eignen, wieder aufleben zu lassen, wenigstens für diese Kriegszeit, und hier kommt vor allen Dingen der Backofen in Betracht.

Der Backofen wird zum Obstdörren verwendet, wenn er vom Brotbacken her noch heiß ist. Sobald das Brot heraus ist, kann das Obst hineingetan werden.

Ungeschälte und ganze Kernobst-Früchte können auf den Backofenherd gelegt werden; geschälte Früchte und Zwetschen sollen jedoch, zur Verhütung von Verunreinigung durch Asche, auf hölzernen Hürden hineingeschoben werden.

Während des Dörrens muß das Obst öfters gewendet und auf den Hürden durcheinandergeschüttelt werden. In den meisten Fällen ist das Dörren nicht mit einem Male beendigt; der

Digitized by Google

Ofen muß noch einmal geheizt werden, oder es muß damit bis zum nächsten Brotbacken gewartet werden; dann heißt es aufpassen, damit er nicht zu heiß wird (höchstens 70—80° Hitze), weil sonst das Obst verbrennt und wertlos wird.

Da und dort ist das Dörren des Obstes an Luft und Sonne gebräuchlich.

Es muß dies natürlich zu einer Zeit geschehen, wenn die Sonne noch kräftig scheint. Apfel- und Birnschnitze, die nicht zu dick geschnitten sein dürfen, reiht man mit einer Nadel an starke Fäden und hängt sie an langen Stäben an der Sonnenseite des Hauses auf; die Obstschnüre müssen von Zeit zu Zeit umgewendet werden, damit die Sonne jede Seite bescheint und die aufgeschnürten Schnitze müssen an ihren Fäden fortgerückt werden, damit sie alle gleichmäßig getrocknet werden.

Dieses Trocknen im Freien ist nicht ganz einwandfrei: es läßt sich nicht vermeiden, daß Fliegen und sonstiges Geschmeiß die im Freien getrockneten Früchte verunreinigen, infolgedessen die Früchte weniger appetitlich werden und darnach aussehen.

Ueber das Obstdörren schreibt die „Rhein. Monatsschrift für Obst-, Garten- und Gemüsebau": Großen Vorteil bietet das Trocknen des Obstes. Jeder Backofen eignet sich dazu. Man macht eine Hürde, die genau in den Backofen paßt. Auf zwei Querleisten nagelt man schmale Holzleisten, die fingerbreit voneinander entfernt sind. Das geschälte und in Viertel geschnittene Obst wird reihenweise darauf gelegt. Birnen können mit der Schale getrocknet werden; Pflaumen legt man mit dem Stiel nach oben, damit der Saft nicht ausfließt. Die Hürde schiebt man in einen nicht zu heißen Backofen und wendet die Hürde täglich 1—2mal um. In einigen Tagen ist das Obst gedörrt und man bewahrt es in nicht zu dichten Säckchen hängend auf.

E. Rau schreibt in der „Darmstädter Monatsschrift": Sehr gute Ergebnisse habe ich mit dem Dörren erzielt im Backofen. Der Backofen wird leicht geheizt. Die Backbleche werden mit dickem Papier belegt, auf die die Früchte kommen. Beim Dörren muß aber die Oeffnung in der Tür des Backofens aufgeschoben werden, damit die Feuchtigkeit, der Wasserdunst, abziehen kann. Kleine Mengen Obst können auch im Backofen gedörrt werden, jedoch darf der Backofen nicht mehr zu heiß sein. Um die Backröhre vollkommen ausnützen zu können, bringt man ein leichtes Gestell aus dünnen Latten an, in das man gleichzeitig mehrere Hürden einschieben kann. Die kleinste Herddarre ist die von Mertens (die benützen wir, siehe oben) gebaute. Sie kann auf jeden Herd gestellt werden und besteht aus einem recht dichten Schrank aus Eisenblech, in dem eine ganze Anzahl Hurden sind. Die Abwärme eines im Gebrauch befindlichen Kochherdes genügt, um Gemüse und Früchte zu dörren. Eine besondere Feuerung ist also nicht nötig.

Für das Dörren von Früchten kommen hauptsächlich Aepfel, Birnen und Pflaumen in Betracht, Aprikosen und Pfirsiche werden besser im Weck usw. eingemacht, denn diese Früchte sind zum Dörren zu gut. Zum Dörren darf nur gepflücktes Obst verwendet werden, das keine Druckstellen und Beschädigungen aufweist. Aepfel und Birnen sollen den Reifegrad eben erreicht haben, Steinobst muß jedoch hochreif sein. Je reifer das Steinobst wird, um so mehr Wasser verliert es. Das können wir an dem Einschrumpfen der Früchte wahrnehmen. Die Zwetschen z. B. schrumpfen bei Hochreife am Stiel ein und sind dann erst zuckersüß und zum Dörren geeignet. Bei Aepfel und Birnen vergrößert sich aber bei der Hochreife der Wassergehalt. Durch das Dörren werden die Früchte deswegen haltbar, weil ihnen Wasser entzogen wird. 100 Pfund frische Aepfel geben 10 bis 12 Pfund Trockenware, 100 Pfund Birnen geben etwa 12 bis 15 Pfund Hutzeln. Von 100 Pfund Zwetschen erhält man etwa 30 Pfund getrocknete Zwetschen. Das ist eben der Zweck, daß die Früchte ihr Wasser verlieren. Die aromatischen Stoffe bleiben aber der Frucht zum größten Teile erhalten.

Kleine Mengen Obst und Gemüse können in der Ofenröhre getrocknet werden. Natürlich darf der Ofen nicht mehr zu heiß sein. Wer aber größere Mengen dörren will, muß sich eine

Digitized by Google

Herddarre verschaffen oder sich mit dem Backofen befreunden. Will man sich von dem Fertigsein der Früchte überzeugen, so nimmt man sie und biegt sie zwischen den Fingern. Sie müssen elastisch und geschmeidig wie Gummi sein und dürfen keinen Saft mehr ausscheiden. Ständig muß man das fertige Obst auslesen. Man sieht immer nach, damit nichts verbrennt. Die Hurden, die leer werden, müssen mit halbfertigen Stücken aus anderen Etagen belegt werden, damit wir möglichst bald leere Hurden zum Neubelegen gewinnen. Das fertig gedörrte Obst bringt man heiß an die frische Luft, damit es rasch erkaltet. Bevor das Obst nicht vollkommen erkaltet ist, darf es nicht verpackt werden.

Die Aufbewahrung von Dörrgemüse muß in dünnen Beuteln an einem luftigen Orte erfolgen. Eigentlich sollte der Beutel an beiden Enden mit einer Schlinge versehen werden, so daß man den Beutel bald mit dem oberen, bald mit dem unteren Zipfel aufhängt. Dadurch schüttelt sich der Inhalt herum, was zur guten Haltbarkeit unbedingt nötig ist. Die getrockneten Früchte werden fest zusammengepreßt in geschlossenen Holzgefäßen, Steintöpfen und Porzellangefäßen aufbewahrt. Die Gefäße müssen jedoch an einen trockenen Ort gestellt werden. Tritt Schimmelbildung ein, dann wird das Obst noch einmal in die Darre gebracht. Das gedörrte Obst und Gemüse muß am Abend vor der Verwendung in frisches Wasser gelegt und aufgequellt werden. Mit dem Aufquellwasser wird es sodann zum Feuer gesetzt, sonst würden zu viele Nährsalze ausgesogen und verloren werden. Das alles haben unsere Großmütter viel besser gewußt und geübt als wir. Jetzt in diesen Zeiten, da Deutschland von aller Welt abgeschlossen ist, kann man wieder recht froh sein an diesen altmodischen Bräuchen und wird finden, daß es etwas recht Gutes ist um „Dörrobst nach alter Art".

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Die Christrose, eine Winterblume.

Wenn wir nun bald wieder im warmen Stübchen sitzen und durch die gefrorenen Fensterscheiben unsere Blicke in den beschneiten Garten richten, wirkt still und unverdrossen die gütige Natur weiter und wenn der Tauwind über die Fluren weht und der Schnee zerrinnt, erblüht, o Wunder! mitten im Winter eine Blume — die Nießwurz (Helleborus niger) oder Schneerose, Christ- und Weihnachtsrose (weil sie oft um Weihnachten schon blüht). Sie blüht weiß, bisweilen auch rötlich angehaucht, hat große, halbglocken- oder becherförmige Blumen, getragen auf 20 bis 30 cm langen, dicken Blütenstielen. Die neuen Blätter sind um diese Zeit noch zurück, entwickeln sich später, doch die alten sind teils noch erhalten, teils im Vergehen begriffen. Die Dauer der Blüte dehnt sich den Winter über aus, dann aber legt die Pflanze neuen Blätterschmuck an.

Die Pflanze ist z. B. da und dort auf der Alb in den Wäldern heimisch und hat frühzeitig schon die Aufmerksamkeit des Menschen auf sich gelenkt. Sie blüht jetzt nicht nur in den Gärten, sondern wird auch in Glashäusern, kalten Mistbeetkisten und im Zimmer und in Töpfen gezogen. Durch Gartenkultur ist sie nach und nach auch noch größer geworden.

Die Kultur ist einfach. Hat man Ziersträucheranlagen, so ist es am einfachsten, wenn man in diese eine Anzahl solcher Schneerosen pflanzt. Wo dergleichen Anlagen fehlen, genügt ein Plätzchen auf einer Rabatte, am besten auf einer etwas schattigen Stelle, oder auch in der Nähe eines Stachelbeerstrauches. Hat man eine Rabatte an der Nordseite seines Hauses, wo nichts anderes gedeihen will, so kann man sie auch hier anpflanzen. Will man mehr Abwechselung haben, so kann man auch noch andere Helleborusarten, wie H. abschasicus, fœtidus, purpurascens, viridis ꝛc. mit anpflanzen, so zwar, daß die verschiedenen Arten untereinander

Digitized by Google

kommen. Weil die übrigen Sorten ein wenig später, März, April, blühen, so gibt es immer neue Blüten zu schauen. Schön und interessant sind die Hybriden, die zur noch größeren Vervollständigung nicht fehlen dürfen. Aber nicht nur an der Nordseite eines Gebäudes entlang kann man Anpflanzungen vornehmen, sondern auch an den anderen Seiten; doch an sehr sonnigen Stellen leiden die Pflanzen im Sommer, denn es sind mehr Schatten- als Sonnenpflanzen. Dieser Umstand kommt uns aber im Garten sehr zu statten, da man oft nicht weiß, was man an schattigen Orten anpflanzen soll.

Das Anpflanzen geschieht am besten im Spätsommer und Herbst, kann aber auch im Frühjahr vorgenommen werden. Will man im Winter in Töpfen blühende Pflanzen haben, so ist nur nötig, die Pflanzen im Spätherbst in Töpfe zu bringen, diese feucht zu halten und in ein nur ganz mäßig warmes Zimmer zu stellen. Standort am Fenster. Erde feucht halten. Im Frühjahr diese Topfpflanzen auf etwas feuchten und schattigen Platz im Garten auspflanzen. Frischer, kräftiger, ein wenig bindiger Boden.

„Nießwurz" heißt die Blume, weil die gepulverte Wurzel einen Schnupftabak erster, nämlich stärkster und gefährlicher Güte gibt.

Die „stinkende Nießwurz" (H. fœtidus), auch Läusekraut genannt, wuchert auf der Alb im lichten Wald sehr häufig und gibt gleichfalls, trotz des Namens, eine hübsche und interessante Gartenpflanze ab.

Zur Gemüseaufbewahrung.

Dem Aufsatz im vorigen Heft (September, S. 157) über „Gemüse im Keller" lassen wir im Interesse unserer heuer mehr als je aufs Sparen und Aufsparen angewiesenen Hausfrauen noch nicht oder nur beiläufig erwähnte Einzelheiten folgen. — Da ist der vielbeliebte köstliche Blumenkohl; sofern wir überhaupt von diesem heikleren Gemüse Wintervorrat einlegen wollen. Man schneide die Köpfe mit reichlich spannenlangem Stielstück ab, nehme die untersten größten Blätter ganz weg und schneide von den andern das obere Drittel ab. Dann befestige man die gesäuberten Köpfe mit Bindfäden an den Stielen so, daß sie frei nach unten hängen. Vor dem Verbrauch muß man die Köpfe, da sie welken, an dem Stielende von neuem anschneiden und ein bis zwei Tage in Wasser stellen. Alle Gemüse sind bekanntlich bei trockenem Wetter zu ernten. Bei Wirsing und Rot- und Weißkraut genügt es, falls der Keller trocken und luftig, überhaupt zur Aufbewahrung der Gemüse brauchbar ist, die abgeschnittenen Häupte zunächst an der Sonne etwas trocknen zu lassen; dann werden, nachdem ebenfalls die untersten, unbrauchbaren und meist mehr oder weniger zerrissenen Blätter, sowie die Stiele ganz abgetrennt worden sind, die Köpfe verkehrt auf Bretter gestellt, so daß sie nicht gedrängt, sondern frei liegen (gegen das Faulen) Wenn wir unsere Krautarten im Garten selbst einschlagen müssen, so bleiben Stiele und Wurzeln daran. Rosenkohl und Krauskohl lassen wir im Freien („Obstbau" S. 158), können ihn jedoch zum Schutz gegen Kälte, falls sein Standort nicht an und für sich geschützt ist, mit einer Stangeneinfassung umgeben, über die wir einige Latten legen, worauf bei strenger Kälte Fichtenreisig gebreitet wird. So hält er sich meist besser, als in Gruben eingeschlagen; freilich muß man gegen Hasen und Kaninchen auf der Hut sein. Viele unserer Leserinnen werden Endivien auch im Winter schätzen, aber sie werden auch wissen, daß deren Ueberwinterung schwierig ist, da sie stets faulen, wie man sie auch unterbringt. Wir möchten deshalb auf eine Methode hinweisen, die F. C. Heinemann-Erfurt empfiehlt. Dagegen, heißt es, kann man es sich viel leichter machen, wenn man die Endivien in Töpfen kultiviert (also die letzte Aussaat, die man im Sommer macht). Man benutzt dazu eine gute, dungkräftige, aber nicht zu schwere Erde. Die Pflanzen werden im Spätherbst in einen Raum gebracht, wo man sie weiter kultivieren kann; er muß hell und frost-

Digitized by Google

frei, jedoch nicht zu warm sein. Diese eingepflanzten, wachsenden Endivien haben nicht von der Fäulnis zu leiden und halten sich gegenüber den aus dem Lande ausgehobenen und in gewöhnlicher Weise aufbewahrten ganz ausgezeichnet. Vielleicht versuchen einige unserer Leserinnen diese Methode im folgenden Jahre, für heuer ist es ja zu spät.

Zur Aufbewahrung im Freien und in Erdmieten eignen sich vor allem die Wurzelgewächse, wie Kartoffeln, Rüben, Rettige ꝛc. Lauch, Sellerie, Petersilien und Schwarzwurzeln werden im Freien so eingeschlagen, daß die Wurzeln vollständig mit Erde bedeckt sind; das Kraut dieser Pflanzen bleibt über der Erde und wird später bei Frost mit einer stärkeren oder schwächeren Lage trockenen Laubes und Tannenreisig bedeckt. Vor dem Einschlagen sind an den Pflanzen alle überflüssigen Wurzeln, sowie alte Blätter zu entfernen, die im Einschlag doch über kurz oder lang gelb werden, abfallen und faulen würden, und zwar muß das um so sorgfältiger geschehen, je leichter die betreffende Pflanzenart an und für sich fault; es betrifft das also ganz besonders die Kohl- und Salatarten.

Sollten Kraut und Kohlarten im Freien überwintert werden, so geschieht dies am besten in 20—30 cm tiefen Beeten oder Erdgruben, in welche die Pflanzen so eingeschlagen werden, daß sie sich gegenseitig kaum berühren. Tritt rauhere Witterung ein, so werden quer über das Beet Bohnenstangen und über diese trockenes Stroh, Laub und Tannenreis gelegt. Endivien hält sich im Freien recht gut, wenn man die Köpfe auf einen Rasenplatz stellt, aber die Wurzeln nach oben, und mit Eintritt des Frostes eine starke Lage trockenen Laubs darüber streut.

III. Vereins-Angelegenheiten.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins

hat die wichtige Frage des **Trocknens von Obst und Gemüse** energisch in Behandlung genommen und wurde dazu besonders veranlaßt durch die Notwendigkeit bei der gegenwärtigen Kriegslage zu Nutz- und Haltbarmachung der Früchte für den Winterbedarf sein Möglichstes beizutragen, anderseits durch zahlreiche Anfragen aus dem Mitgliederkreis. Frühere eingehende Versuche des Vereins mit einer durch ein Mitglied gestifteten größeren Obstdörre, lieferten kein praktisches Ergebnis und ermunterten auch zunächst nicht zu weiteren Versuchen. Der Kostenaufwand verteuerte das Produkt in einer Weise, daß es mit dem vom Ausland eingeführten nicht mehr konkurrieren konnte. Wenn nun trotzdem erneute Versuche gemacht wurden, so sind dieselben damit genügend begründet, daß es in der gegenwärtigen Zeit weniger darauf ankommt, ein möglichst billiges, konkurrenzfähiges Dörrprodukt zu erzielen, als vielmehr darum, das jetzt überschüssige Obst und Gemüse für die Zeit nach der Ernte zu konservieren. Auch sind in letzter Zeit verschiedene neue Trockensysteme aufgetaucht, die zweifellos erhebliche Verbesserungen gegen früher aufweisen. Auf Anordnung des Vereinsvorstands Fischer wurde daher der engere Ausschuß auf 14. August zu einem Rundgang eingeladen zum Zweck der Besichtigung von verschiedenen Obsttrockenapparaten und dann eine Kommission bestellt für die notwendigen Untersuchungen.

Ob und inwieweit wir unsere frühere Ansicht, daß das Trocknen von Obst und Gemüsen gegenüber der Auslandskonkurrenz nicht rentabel ist, revidieren müssen, soll heute noch nicht untersucht werden; diese Untersuchung mag bis nach Schluß des Kriegs aufgespart bleiben. Wir wollen auch eine bestimmte Stellungnahme für diesen oder jenen Apparat vorläufig vermeiden und nur die nackten Tatsachen über die angestellten Versuche unseren Mitgliedern unterbreiten; diese mögen sich selbst ein Urteil darüber bilden, ob und was für ein System für ihre jeweiligen Verhältnisse in Verwendung genommen werden kann.

Umfassendere und erschöpfende Versuche konnten bei der Kürze der verfügbaren Zeit selbstredend nicht gemacht werden, man mußte sich damit begnügen, mit einer einheitlichen Obstsorte die Trockendauer bei den verschiedenen Apparaten und den Aufwand von Heiz- und Betriebsmaterial festzustellen. Die Kommission bestand aus den Ausschußmitgliedern W. Aldinger-Feuerbach,

Digitized by Google

Ratschreiber Kühnle-Cannstatt und Vereinssekretär Schaal unter dem Vorsitz von Herrn Prokurist Schädle-Vaihingen. Der letztere hatte auch die nötigen Früchte, eine Lokalsorte Nägelsbirn, zur Verfügung gestellt. Die Früchte wurden auf allen Dörren gleich groß geschnitten, 4—6 Schnitze aus einer Birne, und in gleich starker Schichtung auf die Hurden gelegt.

Das Ergebnis der angestellten Versuche ist:

1. Wilma-Trockenapparat. Erbauer W. Mader, Ingenieur, Stuttgart, Alexanderstr. 177. System: Isolierter Kasten mit Gasfeuerung. Die erhitzte Luft wird durch elektrisch angetriebenen Ventilator durch den Trockenraum gejagt und damit gleichzeitig auf sinnreiche Weise die Feuchtigkeit entführt. Bei größeren Apparaten tritt die Dampfzuführung oder Ofenheizung anstelle der Gasheizung. Der kleinste Haushaltungsapparat 116 cm Länge, 57 cm Breite, 108 cm Höhe, mit 8 Trockenrahmen 50×40 cm kostet 200 Mk. Von dieser Nummer werden Apparate gebaut aufsteigend bis zu 24 Rahmen, 100×65 cm, Preis 820 Mk.; außerdem Trockenschränke für Großbetrieb mit automatischer Bedienung bis zum Preis von 10 000 Mk.

Das aufgelegte Rohgut 14 kg ergab ein Trockengut von 4,200 kg, **(30 %) in 7 Trockenstunden,** bei einer Höchstwärmeentwicklung von 70° C. Produkt vorzüglich in Aussehen und Geschmack. Bedienung fällt fast ganz fort, kein Wenden der Hurden oder Früchte. Gasverbrauch 6,7 cbm à 13 Pfg, elektrischer Strom 0,95 K. W. à 15 Pfg.

2. „Igetro", Internat. Gesellschaft für Trockenanlagen G. m. b. H., Stuttgart, Calwerstr. 21 System: Besonderer durch Dauerbrandofen ausgefüllter Heizraum. Die stark erhitzte Luft wird durch elektrisch angetriebenen Ventilator durch den Trockenraum gejagt und die Feuchtigkeit nach außen getrieben. Der Kasten ist nicht isoliert und strömt deshalb in die Umgebung eine tropische Wärme aus. Wir stellten in einem Dörrlokal 40° C., in einem großen Raum etwas weniger Außenwärme fest. Anschließend an den Heizkasten können beliebig viele „Wagen" (Blechkästen mit je 17 Holzrahmenhurden) angeschlossen werden; der Versuchsapparat hatte deren 4, also insgesamt 68 Hurden. Der kleinste Apparat mit 1 Wagen hat 17 Hurden und kostet 600 Mk., der Versuchsapparat mit 4 Wagen 1200 Mk.; die größte Nr. 6 hat 6 Wagen mit 102 Hurden und kostet 1600 Mk. Zu einem vollständigen Versuch mit dem „Igetro" müßte wenigstens einige Wochen hindurch ein voll ausgenützter Betrieb, Vortrocknen in den letzten, Austrocknen in ersten Wagen, unterhalten werden. Unser Versuch erstreckte sich auf das Belegen einer Hurde im ersten Wagen.

Rohgut 7½ kg, Trockengut 1900 Gramm **(25 %) in 22 Stunden Trockenzeit** bei einer Höchstwärmeentwicklung von 85° C. Produkt gut im Geschmack, aber nicht so schön von Aussehen wie im „Wilma" Apparat. Wärme- und Stromverbrauch konnte für die kleine Versuchsmenge nicht festgestellt werden; pro Tag wird etwa 1 Ztr. Anthracitkohlen für die Heizung des ganzen Apparats verbraucht, wenn er mit allen 72 Hurden in Betrieb ist. Stromverbrauch ähnlich wie bei „Wilma". Während des ganzen Trocknens sind die Hurden nur 2—3mal nachzusehen.

3. „Owa"-Dörre der Ostertagwerke in Aalen, wird als einfache Herddörre, als Trockenofen und als Apparat zum Großbetrieb gebaut. Die kleinste Herddörre mit 3 Hurden 40×50 cm kostet 45 Mk, der freistehende Trockenofen mit 4 Hurden 40×50 cm kostet 80 Mk., die größte Nummer mit 10 Hurden 40×50 cm kostet 130 Mk. System: Ein durch Türe abgeschlossener Blechkasten enthält am Boden die Gas- oder Kohlenfeuerung und oberhalb die Hurden. Die erwärmte Luft streicht selbsttätig durch den Dörraum und entweicht mit der Feuchtigkeit durch ein in der Decke angebrachtes Rohr.

Rohgut 30 kg, Trockengut 8 kg **(27 %). Die erste Hurde wurde nach 24 Stunden abgeleert, die letzte nach 53 Stunden.** Höchste Wärmeentwicklung 52° C. im obersten Hurdenraum. Gasverbrauch 45 cbm, der sich auf die wieder neu belegten Hurden mitverteilt. Die Hurden müssen nach 2—3 Stunden gewendet und das Dörrgut muß öfters umgelegt werden. Während der Nachtzeit brannte der Ofen mit halber Flamme. Das Produkt ist geschmacklich befriedigend, bleibt aber im Aussehen hinter denjenigen der anderen Versuche zurück.

4. Holder'sche Herddörre. Erbauer Gebrüder Holder-Metzingen.

System: Blechkasten für Hurdenraum mit Unterfeuerung, Gas- oder Herdfeuer. Die erwärmte Luft sammelt sich in einer Ausbauchung hinter dem Dörrraum und streicht unterhalb jeder Hurde durch das Dörrgut selbst frei nach vorne durch ein vorgespanntes Tuch ab, die Feuchtigkeit mit abführend. Die Herdapparate werden in der Größe von 2 bis zu 6 Hurden 45 + 35 cm zum Preis von 30—50 Mk. hergestellt, größere Trockenöfen mit eigener Feuerung, Briketts, Kohlen, in der Größe von 6 Hurden 65 + 45 cm für 125 Mk. bis zu 20 Hurden, 80 + 65 cm, für 600 Mk. mit Gasfeuerung etwas billiger.

Digitized by Google

Rohgut 15 kg, Trockengut 4 kg 200 g **(27 %) in 18 Trockenstunden** (über Nacht wurde die Heizung abgestellt). Höchste Wärmeentwicklung etwa 70° C. Produkt gut im Geschmack und im Aussehen, Gasverbrauch 15 cbm (mit Herdunterfeuerung wesentlich billiger). Die ersten 2 Hurden konnten nach 10 Stunden abgeleert werden, alle 2 Stunden ist ein Wenden der Hurden nötig.

5. Geisenheimer Herddörre, Vertrieb durch Gebrüder Waas in Geisenheim a. Rh. Die kleinste Herddörre, 6 Hurden 32 + 32 cm kostet 19 Mk., mit Ofen 47 Mk., mit Gasbrenner 42 Mk., die größte Nummer, 10 Hurden 51 + 29 cm kostet 39 Mk., mit Ofen 72 Mk., mit Gasbrenner 74 Mk. Außerdem werden größere Dörröfen bis zum Preis von 735 Mk. und Trockenanlagen für Großbetrieb bis zu 80 Hurden, (70 qm Hurdenfläche) Preis 2700 Mk., hergestellt.

System der Herddörre und des Dörrofens: Hinten, vorne und oben offener Blechkasten mit Unterfeuerung, Briketts, Kohle, Holz oder Gas. Die Hurden sind ohne Zwischenraum aneinander geschichtet und werden durch angebrachten Hebel hochgehoben.

Rohgut 3 kg, Trockengut 650 g **(22 %) in 28 Trockenstunden;** Höchstwärme etwa 60° C. (dieser Versuch konnte nur in geringem Umfang im Anschluß an einen Obst- und Gemüseverwertungskurs vorgenommen werden; das Resultat würde bei Beschickung eines ganzen Apparats annähernd dasselbe sein. Der Verbrauch an Heizmaterial, Briketts, war gering. Produkt in Geschmack und Aussehen wie bei „Owa". Die Hurden müssen bei kleinen und großen Apparaten alle ½—1 Stunden ausgewechselt werden. Soweit unsere Versuche mit Trocknen von Birnen.

Die fortlaufenden Beobachtungen über andere Obstarten und Gemüse, die wir beim Betrieb der genannten machen konnten, seien noch hier niedergelegt: Gemüse trocknet bei nicht zu hohen Wärmegraden besser (60° C. Maximum); die Trockendauer ist z. B. auf dem „Wilma"-Apparat für Bohnen — entfasert und der Länge nach geschnitten — 4 Stunden; Spinat, Petersilie trocknen schon in 3 Stunden; Kohlrabi und Mohrrüben brauchen 5—7 Stunden. Durch das vorherige Teigwerdenlassen der Birnen, wie es früher allgemein als notwendig erachtet wurde, wird das Dörrgut nur unansehnlich gemacht und der Trocknungsprozeß verzögert. Saftige Butterbirnen, Geißhirtle usw. geben geringe Ausbeute, etwa 12—15 %, herbe, grobfleischige Sorten sind viel ergiebiger (nach unseren Versuchen bis zu 30 %). Die in der kurzen Zeit gemachten Wahrnehmungen sprechen dafür, daß derjenige Apparat, der am schnellsten trocknet, die ansehnlichste Ware liefert. Dünngeschnittene Frucht- und Gemüsescheiben trocknen in der halben Zeit, gegenüber dicken Schnitzen und ganzen Früchten. Pflaumen und Reineclauden taugen nicht zum trocknen, Zwetschen ertragen keine hohen Wärmegrade.

Im allgemeinen wird empfohlen werden können, die Wärmeentwicklung allmählich hochzuschrauben, sie möglichst lange im höchsten Wärmegrad gleichmäßig zu erhalten und sie erst zum Schluß des Dörrprozesses zurückgehen zu lassen. Die Arbeit der Ventilatoren ist eine wesentliche Verbesserung bei großen Apparaten; erst dadurch kommen wir gegenüber dem früheren langsamen „Braten" zum richtigen Trocknen. Je schneller wir fertiges Trockengut erzeugen und je mehr wir billige Wärmequellen nutzbar machen können, desto rentabler wird das Trocknen von Obst und Gemüsen.

Aus einer von W. Mader aufgestellten

„Anleitung zum Trocknen von Gemüse"

entnehmen wir nachfolgende erprobte Vorschriften:

Gemüse.

Außer Gelbe Rüben und Kartoffeln werden die Produkte nicht vorher auf dem Feuer behandelt. Die Erfahrung hat gelehrt, daß man mit den roh getrockneten Gemüsen die beste Dauerware erzielt.

Grünkraut, Petersilie, Selleriekraut, Schnittlauch, Spinat usw. wird geputzt, gewaschen und in dichten Büscheln auf die Hürden gelegt. Lauch wird mit den Wurzeln, d. h. mit dem weißen Bodenstengel getrocknet. Die Bodenwurzel muß aber mehrfach zerteilt werden (längliche Schnitte erhalten), weil sie in ganzem Zustand langsamer trocknet als der grüne Lauchstengel.

Bohnen werden entfasert, zumeist durch den Bohnenhobel und zwar frisch von der Staude weg, dann durch den Bohnenschneider gelassen und sofort getrocknet. Man trockne nie ganze Bohnen (ungeschnitzelte) und man koche niemals die Bohnen vorher, sondern trockne die frische Frucht möglichst sofort nach dem Pflücken, nachdem sie, wie oben gesagt, entfasert und geschnitzelt ist. Das auf diese Weise getrocknete Bohnengemüse ist von frisch gekochtem nicht zu unterscheiden.

Digitized by Google

Sellerieknollen werden gewaschen, geputzt, in ca. 3—4 mm starke Scheiben geschnitten und getrocknet. Ebenso verfährt man mit

Kohlrabi. Je besser geputzt, desto schönere Dauerware erhält man.

Feldrüben (weiße und gelbe Feldrüben) werden wie Kohlrabi behandelt.

Kohl (Wirsing) wird geputzt, mit dem Krauthobel geschnitten und getrocknet.

Kraut wird wie der Kohl behandelt.

Es möge hier über die Zubereitung etwas gesagt sein. Während Gemüse (Bohnen, gelbe Rüben, Kohlrabi usf. einfach „verwellt" (dieser volkstümliche Ausdruck ist anstelle des Kochens absichtlich gesetzt), also, wie frische Gemüse behandelt werden, lasse man Kraut (sogen. bayr. Kraut oder Kohl) in kaltem Wasser quellen, mit anderen Worten, die ursprüngliche Feuchtigkeit wieder anziehen. Man hat einen Maßstab, indem man das gequollene Kraut ausdrückt, so daß es annähernd den Wassergehalt des frischen Krautkopfes hat; hernach wird mit der weiteren Zubereitung, wie bei frisch eingeschnittenem Kraut verfahren.

Gelbe Rüben erfordern eine besondere Behandlung. Nachdem sie gewaschen sind, koche man die ganzen Rüben so lange, bis sie durch und durch weich sind. Unter „Weichkochen" versteht man natürlich kein „Verkochen", sondern die Rübe soll beim Durchstechen mit der Gabel oder Messerklinge keinen erheblichen Widerstand mehr zeigen, wie er bei der ungekochten Frucht wahrzunehmen ist. Hernach werden die Rüben enthautet (die Haut läßt sich nach dem „Verwellen" leicht lösen und abziehen) und länglich geschnitzt und hierauf getrocknet. Auf diese Weise behandelt, wird man beim Genuß von gelbem Rübengemüse einen Unterschied zwischen frisch gekochten und getrocknet gekochter Ware nicht kennen.

Kartoffeln. Nachdem die Kartoffel gewaschen und geschält ist, wird sie 3—4 Minuten in kochendes Wasser gelegt, dann in Streifen oder Ringe geschnitten und getrocknet. Die vielfach übliche Behandlung von Kartoffeln mit schwefliger Säure ist zu vermeiden; die Ware trocknet sich auch ohne dieses Kunststück schön weiß.

Zwiebeln werden geschält, in Ringe geschnitten und sofort getrocknet. Man darf zur Vermeidung des Schleimigwerdens der Zwiebel die geschnittene Ware nicht liegen lassen, sondern durch sofortiges Trocknen nach dem Schneiden erhält man ein tadelloses Trockengut.

Rabarberstengel werden gewaschen, in lange Streifen geschnitten und getrocknet.

Die Aufbewahrung von trockenen Gemüsen und Kräutern geschieht des Aromas wegen am besten in Blechbehältern oder gutschließenden Kisten; dasselbe gilt auch von Obst. Getrocknetes Gemüse muß vorsichtig behandelt, darf also nicht zerbröckelt werden.

Obst.

Heidelbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren werden möglichst sofort nach dem Pflücken der Trocknung ausgesetzt.

Aprikosen, Pfirsiche werden entsteint und sofort getrocknet.

Aepfel in Ringe oder Schnitze geschnitten, geschält oder ungeschält. Nachdem die Frucht geschnitten und entkernt ist, schichtet man sie auf Hurden. Ein sorgfältiges Legen der Ringe oder Schnitze beschleunigt allerdings die Trocknung.

Ausbeute. Ein Zentner frische Aepfel ergibt durchschnittlich 20 Pfund trockene Ware.

Birnen behandle man wie Aepfel.

Kirschen, Zwetschen, überhaupt Steinobst wird mit den Steinen oder auch entsteint getrocknet. Die Ware wird einfach auf die Hurden geschüttet; schön aneinandergebeugt ergeben diese Obstarten natürlich eine rasche und vollkommen gleichmäßige Trocknung. Wer die Mühe nicht scheut, möge auf diese Weise verfahren.

Entsteinte Kirschen sind der mit Steinen getrockneten Frucht entschieden vorzuziehen; man erhält nach dem Kochen der auf diese Weise behandelten Kirschen ein vorzügliches Kirschenkompott.

G. Schaal.

Mitteilungen aus den Vereinen.

Vor dem Einzug des Jahresbeitrages bestimmte der Ausschuß des Obstbauvereins Schloß Zeil und Umgebung, daß eingerückte Mitglieder für 1915 frei sein sollen; dadurch wurden von den 200 Mitgliedern 30 vom Jahresbeitrag frei und genießen alle Rechte im Verein wie die zahlenden Mitglieder. — Für den Ausfall der Hauptversammlung für 1915 wurde am 16. Januar 1915 eine durch die Vertreter der zehn Ortsgruppen und noch weitere eingeladene Mitglieder, die sich bisher als eifrige Förderer des Obstbaues im Vereinsgebiet erwiesen haben, verstärkte Ausschuß-

Digitized by Google

sitzung abgehalten. Außer den laufenden Geschäften war ein neuartiger Punkt auf die Tagesordnung gesetzt: Obstsortenkostprobe. Es muß vorausgeschickt werden, daß vor der Gründung 1903 im Obstbau so gut wie nichts getan wurde und es so bis jetzt eine intensive Arbeit erforderte, um die Mitglieder zu gewinnen und nach und nach das volle Interesse für rationellen Obstbaubetrieb zu wecken. Um nun das Interesse für unsere wertvollsten Sorten noch mehr zu fördern und die Kenntnis derselben nach ihrem wirklichen Wert festzulegen, habe ich zu eben genanntem Mittel gegriffen. Andrerseits war es mir auch noch darum zu tun, 3—4 Sorten, die erst an einem oder zwei Orten hier angebaut sind, zur Kostprobe vorzulegen, damit sie jetzt an vier bis fünf Orten im Vereinsgebiet aufgepfropft werden, um so in 5—8 Jahren ein entscheidendes Urteil abgeben zu können, ob sie zum vermehrten Anbau taugen oder nicht; denn wir empfehlen eine Sorte erst, wenn wir von deren Anbauwürdigkeit überzeugt sind. Die Sorten, 20 an der Zahl, waren alle vom fürstlichen Baumgut Schloß Zeil und auch die gleichen von Mitgliedern geliefert. Die zur Probe aufzupfropfenden Sorten sind: Goldrenette von Schomburg (wurde einstimmig im Geschmack als hochfein bezeichnet), Signe Tillisch sehr gut, Winterrambour recht gut, Präsident Drouard sehr gut, Winterdechantsbirne hochfein. Von länger angebauten Sorten: Hagedorn gut, Landsberger Renette recht gut, Jakob Lebel gut, Goldrenette von Blenheim sehr gut, Joseph Musch recht gut, Pastorenbirn gut. — Bis zum 9. März reihten sich noch an: Schöner von Boskoop sehr gut, Graue französische Renette sehr gut, Lütticher, sehr groß, rot, ein vorzüglicher Apfel zu Kompott. — Eine Lokalsorte, Streifling von Brunnentobel, groß, wurde als sehr wertvoll anerkannt; ich werde bei der nächsten Ernte dem Württ. Obstbau-Verein Früchte zur Verfügung stellen. So hoffen wir wieder um einen Schritt vorwärts gekommen zu sein.

Unterzeil, im März 1915. W. Ruchte.

IV. Monats-Kalender.

Oktober.

Von jetzt an kann die Herbstpflanzung ausgeführt werden. Die Bäume können dann noch Wurzeln schlagen und treiben im nächsten Frühjahr gleich aus. Pfirsich, Aprikosen und Wein pflanzt man aber erst im Frühjahr, ganz besonders im schweren Boden (für den überhaupt die Frühjahrspflanzung vorzuziehen ist). Die Baumscheiben der frischgepflanzten Bäume belegt man mit Dung. Den alten Obstbäumen gibt man Kainit, Thomasmehl und Kalk, man streut diese Mischung unter den Baum, soweit die Krone reicht, und gräbt sie unter.

Ueber Düngung gibt das „Württ. Obstbuch" jede gewünschte Aufklärung. Ebenso über Baumsatz.

Eine Anfrage gibt uns Anlaß zu einer Bemerkung über Haselnuß.

Vermehrung durch Veredlung auf Sämlinge der gewöhnlichen Haselnuß (Corylus Avellana L.) Zu diesem Zwecke legt man die Nüsse jetzt im Herbste mit einem Abstand von 30 cm in 5—7 cm tiefe Furchen und zwar wagrecht. Wenn die Sämlinge die Dicke eines kleinen Fingers erreicht haben, so veredelt man sie niedrig entweder durch Propfen oder durch Ablaktieren im Frühjahre. Die Propfreiser müssen der früh eintretenden Saftzirkulation wegen schon frühzeitig geschnitten werden, da sonst der größte Teil verloren geht, selbst wenn auf das Pfropfgeschäft die größte Sorgfalt verwendet wird. Die Sämlinge können aber auch auf das schlafende Auge okuliert werden, was sehr zu empfehlen ist. Die Spezies Corylus colurna (die türkische Haselnuß) kann mit gutem Erfolge zu Unterlagen für Haselnußbäume verwendet werden. Hier sei auch gleich bemerkt, daß kühl aufbewahrte Haselnüsse drei Jahre keimfähig bleiben.

Daß der Haselnußanbau gegenwärtig durchaus zu empfehlen ist, wurde in einigen Nummern des „Obstbau" zu Genüge ausgeführt (z. B. „Obstbau" 1915, 6, Juniheft, S. 96; ferner 1915, 1, Juliheft S. 125 f).

Ueber alles, was zur Mostbereitung gehört, bitten wir im „Württ. Obstbuch" nachzulesen. Besonders möchten wir auf peinliche Reinlichkeit beim Mosten aufmerksam machen. Das prächtige Obst gibt jedenfalls einen ausgezeichneten Most und es wäre schade, wenn der Most infolge von Unreinlichkeit notleiden würde. Denn der Most von 1915 muß haltbar sein und uns vielleicht auf zwei Jahre versorgen! Man weiß nicht, wie die Obsternte im nächsten Jahr ausfallen wird. Und mit dem ausländischen Obst wird's auch noch so eine Sache sein. Unsere Feldgrauen mosten fleißig im Feindesland. In den besetzten Gebieten Frankreichs gibt's Obst genug. Möge unsern tapfern Soldaten der selbstbereitete Trunk wohl bekommen!

Nebenbei: von einem eigentümlichen „Most" lasen wir in einem Erlaß über den Gesund-

Digitized by Google

heitszustand unseres Heeres seitens des Generalkommandos des 1. bayerischen Armeekorps. Dieses gab u. a. folgendes bekannt: „Der Gesundheitszustand des 1. bayrischen Armeekorps ist andauernd vorzüglich. Durch Anlage einer großzügigen, weitverzweigten Wasserleitung im Korpsbereich können auch die vordersten Stellungen mit einem einwandfreien Trinkwasser versorgt werden. Besonders wird von den Truppen die regelmäßige Versorgung mit Bier begrüßt. Neben den alkoholfreien Getränken wie Limonaden soll den Truppen auch der einheimische, erfrischende, alkoholarme Eschenblättermost geboten werden."

„Eschenblättermost?" Was ist das? Wer weiß etwas darüber? Einstweilen läuft's uns bei „Eschenblättermost" kalt den Rücken hinunter! Wir gönnen ihn von Herzen gern unseren tapferen bayerischen Mitkämpfern, glauben aber zugleich im Namen unserer Feldsoldaten zu sprechen, wenn wir versichern, daß uns Schwaben der Most aus Aepfeln und Birnen vorläufig doch noch lieber ist! —

Was für Obst überwintern wir?

Hauptsache ist, die Obstsorten zur Ueberwinterung auszuwählen, die sich durch Haltbarkeit auszeichnen. Die zur Aufbewahrung ausgewählten Früchte dürfen nicht zu früh vom Baume genommen werden, wie es leider häufig geschieht, sondern müssen so lange hängen bleiben, bis sie sich vollständig ausgebildet haben. Die Früchte sind stets mit der Hand vorsichtig zu brechen, so daß der Stiel am Obst bleibt. Der ausgerissene Stiel verursacht die erste Wunde und an dieser Stelle beginnt das Obst am ehesten zu faulen. Denn hier haben dann die Fäulnispilze den bequemsten Zugang. Wir halten es nicht für richtig, wenn gesagt wird, daß das Abbrechen des Stieles bei der Ernte sich mindestens als nicht schädlich für die Aufbewahrung zeige. Da außerdem besonders Tafelbirnen, und wenn sie noch so schön und von vorzüglicher Güte sind, ohne oder mit verstümmeltem Stiel an ihrer äußeren Schönheit leiden und unvollkommen aussehen, so soll man schon aus diesem Grund stets für die Erhaltung des Stieles besorgt sein.

Es ist bekannt, muß aber immer wieder aufs neue hervorgehoben werden, daß alle Früchte mit berosteter Schale, besonders aber „graue Renetten", gleich in geschlossene Obstkammern oder auch gleich in Fässer gebracht werden müssen, um das Welk- oder Runzligwerden auf dem Lager zu verhüten. Für alle solche Früchte empfiehlt es sich, um eine Ausdünstung zu verhüten, sie gleich nach der Ernte in Papier einzuwickeln und so aufzubewahren. Große Früchte welken verhältnismäßig weniger als kleinere Früchte.

Um in den Aufbewahrungsräumen die Feuchtigkeit fern und die Luft trocken zu halten, wendet man mit bestem Erfolge Chlorcalcium an. Dieses hat die Eigenschaft, das Wasser anzuziehen. Stellt man es in flachen Tellern in den Ueberwinterungsräumen auf, so nimmt es das Wasser der Luft auf und zerfließt. Wenn es vollständig zerflossen ist, trocknet man es wieder und kann es stets wieder von neuem gebrauchen. —

Manche unserer Leser möchten wohl gerne etliche Weintrauben aufbewahren, für den erwarteten Urlauber etwa oder gar später zur Weihnachtssendung ins Feld. Eine Art der Konservierung besteht darin, daß man die Trauben einige Zeit noch am Stocke hängen läßt und sie gegen den Einfluß der Feuchtigkeit in einen Sack aus gröberem Papier oder Pergamentpapier stülpt, den man zubindet. Für die Traubenaufbewahrung in geschlossenen Räumen werden sie mit einem Stück Rebe (10 cm lang unterhalb und 5 cm oberhalb derselben) abgeschnitten und das untere Rebstück in eine Wasserflasche gesteckt, deren Wasser durch Holzkohlenpulver frisch erhalten wird. Nach anderen Mitteilungen soll es genügen, die abgeschnittenen Enden der Reben mit Wachs, Lack, Pech, Baumwachs ꝛc. zu verkleben. Eine andere Art der Aufbewahrung besteht in dem Aufhängen, und zwar in dem umgekehrten mit den Stielen nach unten. Erste Bedingung ist aber vollkommene Reife der Trauben. In Astrachan wird nach Alexander v. Humboldt die Konservierung der Trauben in der Weise bewerkstelligt: der Boden eines Topfes mit weiter Oeffnung (Schmalzhafen oder Zuckerglas) wird mit Hirsekörnern bestreut, darauf eine Lage Trauben gegeben, diese wieder mit Hirse bestreut und so fort. Die oberste Lage Trauben wird mit 5 cm mit Hirse überdeckt und der Topf ganz damit gefüllt. Eine kreisrunde Glastafel wird aufgekittet, und das Ganze mit Blech oder Oelpapier verbunden. So also in Rußland. —

Im Gemüsegarten sind jetzt alle freigewordenen Gemüsebeete zu düngen, umzugraben und auf rauher Scholle liegen gelassen (sie werden also nicht gehackt, damit der Frost gut einwirken kann und der Boden mürbe wird, auch wird hierdurch das Ungeziefer abgetötet).

Kürbisse werden geerntet; wenn sie noch nicht vollständig ausgereift sind, so bringt man sie in einen warmen trockenen Raum, wo sie nachreifen. Das gleiche gilt auch von den Tomaten. Endivien können zum Bleichen im dunkeln Raum eingeschlagen werden; bei gutem, trocknem Wetter kann man sie auch einbinden und im Freien bleichen lassen.

Digitized by Google

Rotkohl, Weißkohl, Wirsing, auch Porree und Sellerie, sollten eigentlich jetzt noch nicht geerntet werden, da sie den ganzen Oktober hindurch noch wachsen; doch ist man häufig durch vorzeitige Kälte dazu gezwungen: man schlägt sie in Erdmieten ein, wo sie sich noch weiter vervollständigen. Um die Erdbeerpflanzen kurzer Dünger, doch sollen die Pflanzen selbst unbedeckt bleiben.

Wie machen's unsere guten Freunde, die Schweden, um Kartoffeln lange gut im Geschmack zu erhalten? Gut ausgereifte Kartoffeln wickelt man dort einzeln in Zeitungspapier und schichtet sie in trockenen Sand oder Torfmull ein. Sie behalten so bis in den Sommer hinein den Geschmack einer frisch geernteten Kartoffel. — Diesem schwedischen Rezept trauen wir schon mehr, als jenem russischen Traubenrezept; denn die Schweden gehören zu unseren recht wenigen Freunden, während heuer in Rußland die Trauben für die Russen selber recht sauer geworden sind! —

Unsere Gärtnerratschläge geben für Oktober an: Gelbe und rote Rüben, Sellerie, Lauch, Petersilie, Rettiche werden ausgegraben, in Mistbeete in Erde eingeschlagen oder in den Keller gebracht. Die abgeernteten Beete werden tief umgegraben und Stallmist untergebracht. Einige Mistbeetkästen werden mit Fenstern bedeckt, damit sie austrocknen zum späteren Einlegen des Endiviensalats für den Winterbedarf.

Im Ziergarten ist der Rasen noch einmal kurz zu mähen, damit er im Winter nicht fault. Abgeblühte Blumenbeete säubern und mit Zwiebelgewächsen oder Vergißmeinnicht und Stiefmütterchen bepflanzen. Dahlien, Canna, Gladiolenknollen herausnehmen, an der Luft etwas trocknen und im Keller oder sonst in einem frostfreien, nicht zu feuchten Ort aufbewahren. Wer Maiblumen hat, kann sie jetzt herausnehmen, die starken aussortieren, in Töpfe pflanzen und im Winter im Zimmer antreiben. Die schwachen Keime werden auf gut gedüngtes Land gleich wieder ausgepflanzt und zwar so, daß die jungen Keime nicht aus der Erde sehen. Das Umpflanzen der Maiblumen in gut gedüngten Boden ist sehr zu empfehlen, da man häufig von Nichtblühern hört, was wohl meist daran liegt, daß der Boden zu mager ist und die Pflanzen zu dicht stehen.

Will man (Oktober—November) Blumenzwiebel in Töpfe legen, so nehme man keine neuen Töpfe; diese brennen und schaden den sehr empfindlichen Wurzeln, wie auch zu junge unverweste Erde. Kauft man Blumenzwiebeln fürs Zimmer, so muß man teurere, starke nehmen, fürs Freie kleinere, billigere. In Töpfe gelegte Zwiebeln müssen solange im Dunkeln bleiben, bis die Zwiebeln etwa 6 cm hoch getrieben haben; dann ans Licht, und zwar langsam und nur gießen, wenn trocken.

V. Schädlings-Kalender.

Oktober.

Unter unsern vielen Feinden in diesem Weltkrieg ist eben doch schließlich einer der Hauptfeind — wir brauchen ihn gar nicht zu nennen, denn darüber ist alles einig.

Auch auf dem Feld des Obstbaus gibt's ja eine ganze Reihe von Feinden. Kein Zweifel, daß auch unter ihnen derzeit einer der Haupt- und Erzfeind ist. Den wollen wir aber nicht verschweigen, sondern ausdrücklich nennen: es ist natürlich der Frostspanner. Ueberall in den Schulen und Fortbildungsschulen sollten Schüler zum Kampf gegen den Frostnachtspanner (wie man gegen Maikäfer auftritt) aufgefordert und ihnen Schmetterlinge beider Geschlechter vorgezeigt werden, damit sie solche kennen lernen. Von Interesse dürfte sein, zu erfahren, wer den ersten Klebgürtel anlegte und infolge sorgfältiger Beobachtung der Lebensweise des Frostnachtschmetterlings zuerst gegen den schlimmen Schädling auftrat. Es war dies Dr. Glaser in Suhl, der schon im Jahre 1774 eine Schrift über die Obstbaumschädlinge herausgab. Glaser ist der Ansicht, daß der Schaden nicht in jedem Jahr gleich sei; bei raschem Verlauf der Blütezeit sei er nicht groß, bei langsamem um so größer (worin er ja ganz recht hat). Glaser fing im Herbste 1774 mit handbreiten Riemen von Fichtenholz, welche er um die Obstbäume band und mit Teer bestrich, 1717 Männchen und 504 Weibchen des Frostnachtspanners. Drei der gefangenen Weibchen hatten 174, 222 und 432 Eier. Später verwendete Glaser Pech, Teer, Leinöl oder Wagenfett zu den Ringen. Er erneuerte aber den Anstrich, so oft als nötig wurde. Nach der Erfahrung Glasers vermindert sich die Zahl der gefangenen Weibchen bei sorgfältiger Anlage der Ringe von Jahr zu Jahr, so daß ein Gartenbesitzer durch Beharrlichkeit die Plage der Frostspannerraupen mit der Zeit sich gänzlich vom Halse schaffen könne. Obwohl man in der Obstbaumzucht, was Sortenwahl, Sortenkenntnis, die verschiedenen Formen usw. betrifft, seit jener Zeit, in welcher Glaser lebte, große Fortschritte verzeichnen kann, so ist man heute in bezug auf die Bekämpfung

Digitized by Google

der Schädlinge im großen Ganzen kaum über die Beobachtungen Glasers hinausgekommen; was sich insofern leicht versteht, als Glaser ja gleich das richtige Bekämpfungsmittel gefunden und angewendet hat. Man lese darüber im „Württ. Obstbuch" nach. Es wäre ja schließlich jeder Leim recht. Aber der ist der beste, der an der Luft am längsten nicht erhärtet, sondern klebrig bleibt — „Brumataleim".

Das jetzt beginnende Ausputzen der Obstbäume ist auch ein Kampf gegen Schädlinge. Denn alle dürre Rinde, alles, was Moos und Flechten heißt, bildet Winterquartiere für schädliches Ungeziefer. Weg damit und ins Feuer!

Alte Bäume, die man sonst vielleicht jetzt entfernen würde, läßt man, falls sie immerhin noch etwas Früchte tragen, in solchen Kriegszeiten lieber noch einmal stehen. Ist's kein Sack voll anno 1916, so doch vielleicht ein Korb voll; und man muß an allem froh sein.

Im Freien stehende junge Bäume, also auf Wiesen und Feldern, auf Weiden und an Straßen, sind gegen Weidetiere und gegen Wild durch Drahthosen zu verwahren. Alles dürre Laub unter Obstbäumen, auch unter Beerenobst, muß zusammengerecht und verbrannt werden; denn auch hier haben sich vielerlei Schädlinge ihre Winterquartiere zurecht gemacht.

Auch das Aufgraben der Baumscheibe verfolgt und erfüllt den gleichen Zweck. Außerdem wurde in der Regel bei der Obsternte der Boden unter den Bäumen festgetreten und bedarf dringend der Auflockerung. Sonst kann ja weder Regen noch Schnee eindringen.

Beim Heruntertun des Obstes merkt man sich die Zweige, die keine oder nur kleine Früchte tragen (etwa durch Anschneiden mit dem Messer) — diese werden dann später beseitigt.

Als Schutzmittel gegen Nachtfröste hat der Beerenobstzüchter Schaaf in Dieskau nach der „Prov. Sächs. Monatsschrift für Obst-, Wein- und Gartenbau" ein sehr einfaches Mittel mit gutem Erfolg angewandt. Er hat im Herbst nach dem Laubfall die Johannisbeersträucher lose mit Bindfaden zusammengebunden und dadurch die Sträucher vor Frost bewahrt. Die zusammengebundenen Stöcke trieben gegen die anderen kräftiger aus und hatten einen größeren Fruchtansatz. Gegen Mitte Mai wurden die Bindfäden gelöst, um der Sonne Zutritt zu den Beeren zu gewähren. Die Ernte war ausgezeichnet.

Die Erdbeeren ranken wir jetzt noch einmal ab; auch diese Ranken können sich zu Schädlingen auswachsen und den Blütenansatz fürs nächste Jahr beeinträchtigen. — Wer seine Rosen zu früh, also etwa jetzt schon, einwintert, ist seinen Rosen selber der größte Schädling. Ruhig bis November, ja Dezember damit warten. Jetzt ist das Holz noch viel zu weich und würde, in den Boden gelegt und gedeckt, nur faulen. Ein leichter Frost schadet den Rosen noch lange nicht so, wie das zu frühzeitige Niederlegen. Und wie hübsch ist es, noch in den Winter hinein Rosenknospen im Freien schneiden und ins warme Zimmer in Wasser stellen zu können, wo sie wunderschön aufblühen — als letzter Gartengruß des siegreichen Kriegsjahrs 1915!

VI. Kleine Mitteilungen.

Man pflanze jetzt Schnittlauch und Petersilie in Blumentöpfe, nämlich Wurzelpetersilie und Schnittlauchzwiebelchen, damit die Köchin den ganzen Winter frische Petersilie und frischen Schnittlauch zur Verfügung hat. Die Töpfe stellt man am Küchenfenster auf. Bei starkem Frost rückt man sie über Nacht an einen wärmeren und geschützten Platz.

„Wildes Gemüse" sammeln? Die Empfehlung der allgemeinen Einsammlung von wildwachsenden Gemüseersatzpflanzen stellt ein sehr zweischneidiges Schwert dar. Solange man auf eigenem Besitz Wiese und Felder darnach durchsucht und das Brauchbare nützt, ist dagegen nichts einzuwenden. Auch am Bachrande, am Waldessaum und an den Hecken mag manches zu finden sein, das als herrenloses Gut zu bezeichnen ist und dessen Einsammlung nichts im Wege steht. Aber sonst! Haben Sie die Stadtbevölkerung, besonders jenen Teil, der selten das Land besucht, schon einmal auf ihren sonntäglichen Ausflügen beobachtet? Ist es da nötig, einen neuen Anreiz zu schaffen, damit Wiesen und Felder von Unbefugten betreten oder besser gesagt, zertreten werden? Es ist sehr zu befürchten, daß beim Einsammeln eines kleinen Körbchens Grünwaren zentnerweise die Ernte vernichtet wird. Oder glauben Sie, daß dem jungen Wiesengrün das Niedertreten besonders zuträglich ist oder der nasse Ackerboden ertragreicher wird, wenn man ihn zusammentritt? Wer ein Mann ohne Ar und Halm ist, besitzt vielleicht doch die paar Pfennige, um die er seinen Gemüsebedarf beim Gärtner decken kann, der schließlich doch auch leben will.

Digitized by Google

Verwundetenfahrten nach der Kolonie Beeskow veranstaltet von Zeit zu Zeit das Rote Kreuz von Berlin. Es handelt sich da um Besichtigung der Kleinsiedlungen des Vereins für soziale Kolonisation Deutschlands E. V. Mit großem Interesse hörten die Besucher, daß der Verein bereits mehrere Kriegsinvaliden und Kriegerwitwen angesiedelt habe und daß die Angesiedelten für das Haus mit 3 Zimmern, Küche, Kammer, Keller, Waschküche und Stall, Brunnen und Zaun und dem 1 bis 2 Morgen großen Garten monatlich nur ungefähr 20 Mk. Zins, Tilgung eingeschlossen, zu zahlen haben. Die Gartenfrüchte, unter denen besonders Tomaten, Kohl, Kartoffeln und Kürbisse gut gediehen sind, fanden die Anerkennung der vielen anwesenden Landwirte. Sie überzeugten sich vom guten Stand der Obst-Pflanzungen und fanden, daß eine solche Kleinsiedlung den Kriegsinvaliden und Kriegerwitwen eine gute Grundlage für eine neue Existenz biete, namentlich, wenn sie daneben Milchziegen und Geflügel halten und auch einige Schweine füttern.

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

An unsere Mitglieder und Kollegen!

Wir stehen mitten in der Obsternte, leider schon in der zweiten „Kriegs-Obsternte"! Rar sind die Hilfskräfte zur Ausführung der vielen Arbeit, die die Obsternte mit sich bringt. Leider wird so vieles nicht getan, wie es getan werden sollte und wie es die ernste Zeit bedingt. So viele Mißstände treten allüberall zutage, die wesentlich dazu beitragen, daß unser Obst, dieses wertvolle Nahrungsmittel, nicht vollauf seinem eigentlichen Zweck, der Volksernährung, zugeführt und vieles davon nicht richtig verwertet wird, vorzeitig zugrundegehen mußte. Infolge der anhaltenden äußerst günstigen Witterung reift das Obst reichlich 14 Tage früher, aber es wird mancherorts 4 Wochen früher geerntet als in Vorjahren, also in nicht ausgereiftem Zustande — Winterobst gleichzeitig mit Herbstobst — völlig unverständig. Auch wird beides, Winterobst mit Herbstobst zum Verkaufe angeboten, die Märkte dadurch überführt und die Verwertung des Obstes als Volksnahrung stark beeinträchtigt. Wohl werden durch die derzeitigen Ueberangebote die Obstpreise niedergehalten, anscheinend der gewünschte Vorteil für die Obstverbraucher erreicht, aber in Wirklichkeit ist dies eine schwere Schädigung der Allgemeinheit. Niemand kauft schon im September und Anfang Oktober Obst zum Aufbewahren über den Winter, sondern das zu dieser Zeit erhältliche Obst wird als Herbstobst und als nicht haltbar — auch mit Recht — angesehen und deshalb nur zum sofortigen Verbrauch von einem Tag zum andern oder auch zum Verarbeiten zu den verschiedensten Dauerprodukten gekauft. Ueberangebote aber hemmen die Nachfrage und haben mangelhafte Verwertung im Gefolge. Infolge zu niedriger Obstpreise wird naturgemäß mangelhaft geerntet und das Obst nicht sorgfältig behandelt, wodurch sehr viel unausgenützt zugrundegehen muß. In dieser ernsten Zeit soll doch das Obst mehr als je vernünftig verwertet werden und aus diesem Grunde sollte erst das reife Herbstobst, das geringe Haltbarkeit hat, zum Verkaufe und zur Verwertung gelangen und das Winterobst erst, wenn das Herbstobst aufgebraucht und die Zeit gekommen ist, wo man allgemein um die Versorgung mit Obst für den Winter herangeht; das ist vernünftig und im Allgemeininteresse der Volksernährung gelegen. Wenn aber jetzt alles auf einmal auf den Markt geworfen wird, ist wohl jetzt Obst im Ueberfluß zu Spottpreisen erhältlich, aber diese Massen werden nicht als Volksnahrung verwertet und viel davon geht verloren und dann wenn die Zeit kommt, Winterobst zu beschaffen und für die Zeit zu sorgen, da Obst als Nahrungsmittel hauptsächlich in Betracht kommt, dann fehlt das Angebot, es ist nichts mehr da und die Preise gehen durch den Handel in unerschwingliche Höhe. Das soll nicht sein, alles was recht ist. Wichtigste Pflicht und Aufgabe eines jeden Baumwarts, dem es noch vergönnt ist,

Digitized by Google

seinem Berufe nachgehen zu können, ist es, alles aufzubieten und zu tun, damit die erwähnten Mißstände hintangehalten werden, damit das Obst ausgereift und verständig geerntet, gut behandelt, zur richtigen Zeit und in reeller Weise zum Verkaufe angeboten und als Volksnahrung verwertet wird und nichts davon zugrundegeht.

Ganz besonders haben sich in den verschiedenen Teilen des Landes sehr empfindliche Mißstände im Obsthandel schädigend bemerkbar gemacht. O der Zwischenhandel! In welcher Weise treibt er oft sein Geschäft und dies in so ernster Zeit! Ein Beweis, daß da sehr viel, das durchaus nicht einwandfrei ist, getrieben wird, ist nachstehender Erlaß des Kgl. Ministeriums des Innern:

K. Ministerium des Innern. Stuttgart, den 15. September 1915.
Nr. II 9203.
Ohne Beilage.
Betreff:
Mißstände beim Obsthandel.

Wie zur Kenntnis des Ministeriums gelangt ist, ergeben sich in diesem Jahre Mißstände auf dem Gebiete des Obsthandels insbesondere daraus, daß der Handel mit Obst von einer Reihe von Leuten, die sich bisher nicht damit befaßt haben, betrieben wird, wodurch der regelmäßige Vertrieb empfindlich gestört wird. Es handelt sich hierbei namentlich um den Aufkauf des Obstes in den ländlichen Gemeinden. Hiernach ist aller Anlaß gegeben, die in Rede stehenden Händler scharf, besonders in der Richtung zu überwachen, ob dieselben auch die nach der Gew.-Ord. erforderlichen Legitimationspapiere (Legitimationskarte oder Wandergewerbeschein, §§ 44 und 44 a, sowie §§ 55 ff. Gew.-Ord.) besitzen.

Die K. Stadtdirektion Stuttgart und die K. Oberämter werden beauftragt, die Ortspolizeibehörden sowie die Landjägermannschaft alsbald mit entsprechender Weisung zu versehen.

gez. Fleischhauer.

Diesen Erlaß geben wir unsern lieben Mitgliedern und Kollegen bekannt mit dem Ersuchen, jede ihnen bekannte, durch den Erlaß betroffene Ueberschreitung zur Kenntnis der Behörden zu bringen.

Schomburg, im September 1915.

Mit kollegialem Gruß
Vereinsvorstand Brugger.

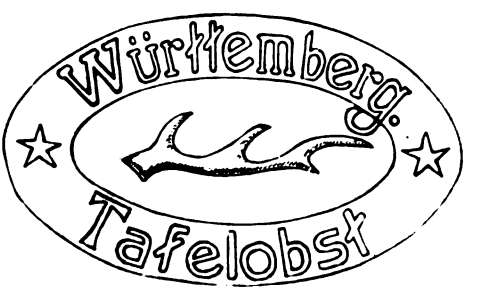
ANZEIGEN

Solche Schilder

im Format 5/7 cm auf grünem Papier

zum Aufkleben auf Obstpaketsendungen

sind gegen Einsendung von 60 Pfg. für das Hundert portofrei vom **Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart,** Eßlingerstraße 15, zu haben.



Württembergischer Obstbauverein.
Unsere
Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung
befindet sich
Esslingerstrasse 15, Stuttgart,
sie hat
Telephon 7164 und ist täglich geöffnet von 8—12 Uhr vorm. und 2—6 Uhr nachmittags, Samstag nachm. bis 2 Uhr.
Die Vermittlung geschieht unentgeltlich.
Angebot- und Nachfrage-Listen sind prompt und franko erhältlich.

Most- und Edeläpfel kann große Quantitäten liefern [42
Johann G. Weiller, Fiume (Ungarn).

Obstbaum- und Rosenschulen
J. Pfänder, Beuren am Neuffen
empfiehlt in bester Qualität [14
Obstbäume, Hochstämme u. Formbäume
Beerensträucher
Rosen, Hochstämme und Buschrosen.

Digitized by Google

Raupenleim HF

bestbewährt v. lang. Klebkraft

1	5	12½	25	50	100 kg
—.90	3.50	7.—	13.—	23.—	44.—

Grünes Unterlagepapier

Rolle 10 cm breit, 50 m lang Mk. 1.—, 10 Rollen Mk. 9.—; 1 Auftragekelle Mk. —.50.

Baumwärter erhalt. Rabatt!

August Cramer,
Cassel 52. [67

Karl Mauk, Heilbronn,
Baumschulen.
Reichhaltiges Sortiment in allen Obstarten.
Spezialität: **Buschobst**, wüchsig, 2- und 3jährig in nur besten geeignetsten Sorten, auch allen neueren erprobten **Apfel u. Birnen**: Adersleber Calvill, Ernst Bosch, Zuccalmaglios Rtte., Minister Hammerstein, Berlepsch, Jeanne d'Arc, Comtesse de Paris, Jules Guyot, Rising sumers, Frühe v. Trevoux 2c. Stachel-, Johannisbeer- u. Himbeerpflanzen in den besten großfrücht. Sorten. **Brombeeren**: aufrecht wachsende, Wilsons frühe, Taylors fruchtbare; rankende Theodor Reimers. **Himbeeren**, beste ertragreichste Sorten, Marlborough, Harzjuwel, Superlativ, Goliath, Hornet. **Erdbeeren**: Hansa, Deutsch Evern, Sieger, Laxtons Noble, Rheingold, Walluf, Späte v. Leopoldshall. Garantie für Sortenechtheit! Unter Kontrolle des Württ. Obstbauvereins. **Man verlange Preisverzeichnis.** [36

Pomologisches Institut
Reutlingen.
Höhere Gärtnerlehranstalt.
Beginn der Kurse:
Jahreskurs: Anfang Oktober.
Sommerkurs: Anfang März.
— Internat. —
Grosser Baumschulenbetrieb in Hochstamm, Formobst, Beerenobst, Gehölze, Gemüse- u. Blumenculturen. Illustrierte Kataloge gratis und franko. Ausführliche Statuten der Lehranstalt versendet der Direktor:
Oek.-Rat Fr. Lucas.
[20

Obstschränke, Dörrapparate,
Leiterwägelchen, [49
Konserven- u. Flaschenschränke
empfiehlt zu billigen Preisen
Küchenmagazin vorm. Stohrer
Telephon 10988 **Stuttgart** Enge Strasse 8.

Man versorge sich in
Brumataleim Marke **Widder**
rechtzeitig,
da die Rohstoffe sehr knapp sind. [38
F. A. Wider, Chemische Fabrik, Stuttgart.

Herrschafts- und Baumschulgärtner
werden **gesucht!** Auskunft durch das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15.

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württbg.)
Empfehle in Ia. Qualität unter Garantie für Sortenechtheit grosse Vorräte: **Obstbäume** in allen Formen u. Gattungen; **Stachel- und Johannisbeer-Hochst.** und **-Sträucher, Himbeer, Brombeer, Erdbeer,** grossfrüchtige **Haselnüsse, Rosen-Hochstämme, Busch-** und **Schlingrosen, Ziergehölze** und **Sträucher, Obstwildlinge, Edelreiser** etc.
Katalog gratis und franko. [28

Haushalt.- u. Gartenbauschule
Reutlingen (Württ.). Ausbildung f. junge Mädchen gebild. Stände. Aufn. Jan., April, Juli, Oktbr., für Hospitantinnen jederzeit. Näh. d. Prosp. [44

Erstklass. Obstbäume
aller Art, Rosen- und Beerenobst
empfiehlt zu den billigsten Preisen
D. Hartmann, Baumschulen
Hedelfingen b. Stuttgart. [28
Telephon 41, Amt Obertürkheim.
— Katalog gratis und franko. —

Ia. kaltflüssiges
Baumwachs
langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 40 Pf.
empfiehlt [17
Carl Grünzweig, Essling a. N.

Anzeigen im Obstbau und Obstbaumfreund finden weiteste **Verbreitung** in allen obstbautreibend. Kreisen Württembergs, Hohenzollerns u. d. Auslands. Bei Wiederholungen entspr. Rabatt! Mitglieder des W. O. V. erhalten Extra-Rabatt. Prosp. w. a. Wunsch postfr. zugesandt.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 11. | Stuttgart, November. | 1915.

Einladung

zu einer **Vereinsversammlung** am **Freitag, den 12. November d. J., abends 8 Uhr,** in den **Blumensaal** des **„Charlottenhofs"** in Stuttgart.

Erörterungsabend,

eingeleitet durch Herrn Garteninspektor Schönberg-Hohenheim.

Der Vorstand.

I. Praktischer Obstbau.

Eine mustergültige Edelobst-Anlage.

Von unserem Ausschußmitglied, Herrn Ratschreiber W. Kühnle in Cannstatt.

Anschließend an den Bericht von Vereinssekretär Schaal über die Besichtigung der Ravensburger „Obstbörse" (in der vorigen Nummer des „Obstbau") möchte ich über die Ritter von Deines'sche „Edelobst-Anlage" in Ittendorf bei Meersburg (Baden), die ich gemeinschaftlich mit Herrn Vorstand Fischer auf der Rückreise von Ravensburg, besuchte, einige interessante Mitteilungen zur Kenntnis unserer Leser bringen.

Der Begriff Edelobst-Anlage wird manchem nicht ohne weiteres verständlich sein und es sei deshalb eine kurze Erklärung hierüber hier vorausgeschickt.

In vielen Gebieten Norddeutschlands haben sich schon seit längeren Jahren intelligente Obstzüchter auf die Kultur von hochfeinem Tafelobst geworfen, um das Geld, das für diese „Kabinettware" früher ins Ausland, hauptsächlich nach Frankreich ging, dem eigenen Land zu erhalten. Am ausgeprägtesten und am weitesten fortgeschritten finden wir solche Kulturen im Rheinland. Einzelne Besitzer haben dort 20, 30 und 40 Morgen des allerbesten Grund und Bodens erworben, die ausschließlich dieser Kultur dienen. Selbstverständlich kann eine volle Ausnützung dieser teueren Ländereien besonders in den ersten Jahren nicht durch Obstzucht allein erreicht werden, insbesondere da der Boden immer offen und in allerbestem Düngerzustand gehalten werden muß. Es sind deshalb überall Unterkulturen von Erdbeeren, Hülsenfrüchten, teilweise auch von gärtnerischen Artikeln damit verbunden. Auf Hoch- und Halbhochstämmen läßt sich von unseren edelsten Obstsorten kein hoher Prozentsatz erstklassiger Früchte erzielen, auch tritt die Rentabilität bei diesen Baumarten

Digitized by Google

viel zu spät ein. Es wurde deshalb die Zwergunterlage für Aepfel, in allererster Linie „Paradies", für Birnen die „Quitte" verwendet.

Die auf diesen Unterlagen bei reichlicher Düngung und bester Bodenbearbeitung hervorgebrachten Früchte sind, wie die großen internationalen Ausstellungen in Düsseldorf und Mannheim seiner Zeit gezeigt haben, durchaus den ausländischen gleichwertig.

Man hat für Aepfel die Kunstformen Spaliere, Pyramiden, Schnurbäume als nicht ertragreich genug erkannt und hat gefunden, daß der Apfel in zwangloserer Form wachsen will, weshalb man auf den **Buschbaum** kam.

Ueber den Ausdruck „**Buschbaum**" herrschen hierzulande noch irrige Ansichten. Man stellte sich lange Zeit unter diesem Begriff einfach „verwahrloste Pyramiden" vor; das war eine Täuschung. Wenn schon zur Erziehung von regelmäßigen Formen ziemliche Fachkenntnisse nötig sind, so muß bei der Buschobstkultur jede einzelne Obstsorte, ich möchte fast sagen, jedes einzelne Individuum, genau auf ihr Verhalten geprüft und dementsprechend behandelt werden.

Wir finden Goldparmänen, Cox Orangen-Renetten, Zuccalmaglios Renetten, die bis in ihr spätes Alter — trotzdem sie als Buschbäume figurieren — einem fast alljährlich regelmäßigen Schnitt unterworfen sind. Weshalb wohl? Es handelt sich hier um Sorten, die an kurzem Fruchtholz tragen, Sorten, die infolge überreicher Tragbarkeit sich sehr leicht zu frühzeitig übertragen. Sorten, die also eines fortwährenden Reizes bedürfen.

Im Gegensatz zu diesen finden wir Buschbäume von Boskoop, Ribston-Pepping, Goldrenette von Blenheim u. a., die scheinbar ohne Pflege beinahe wild herangewachsen sind. Man hat ihnen von Jugend auf freien Lauf gelassen, weil sie nur an langem Fruchtholz reichlich tragen und weil bei kurzem Schnitt die Fruchtbarkeit so verschwindend gering wäre, daß von einer Rentabilität nicht die Rede sein könnte. Betrachtet man nun die Bäume der letztgenannten Sorten genau, so findet man, daß auch hier die sachkundige Hand des Züchters vielfach eingegriffen hat, aber in anderer Weise als beim regelrechten Formobstschnitt.

Unser neues „Württ. Obstbuch" behandelt ja diesen Gegenstand sehr eingehend, so daß ich auf das betreffende Kapitel hier verweisen kann.

Damit habe ich den Begriff „Edelobst-Anlage" näher erläutert.

Was wir nun in den Ritter von Deines'schen Anlagen zu Gesicht bekamen, war nicht nur eine Bestätigung dafür, daß die Edelobstzüchter wirklich auf dem rechten Wege sind bezüglich der Behandlung ihrer Bäume; noch viel mehr wurde uns durch diese Anlage vor Augen geführt, was eigentlich so ein kleiner Obstbaum zu leisten imstande ist. Eine Fruchtfülle, einen derartigen gleichmäßigen Behang sämtlicher Buschbäume in den Deines'schen Anlagen, wie wir ihn zu sehen bekamen, hätten wir bisher für unmöglich gehalten. Es war das reinste „Obst-Paradies".

Ueber den Boskoop wurde in so mancher Versammlung geklagt, daß er eben ein schlechter Träger sei. Wer diese Anlagen gesehen hat, wird vom Gegenteil voll und ganz überzeugt sein. Es waren dies keine Früchte, wie wir sie von den Hochstämmen zu ernten gewöhnt sind, es waren beinahe durchweg Kabinettfrüchte und darin liegt ja wohl in allererster Linie der Kernpunkt dieser Kulturen.

Jedenfalls haben wir uns gründlich zu der Ansicht derjenigen bekehrt, die nicht alles Heil im, ich möchte sagen: mechanischen Beschneiden der Obstbäume suchen, die dagegen der Pflanze ihr natürliches Wachstum möglichst belassen und durch regelmäßige Bodenbearbeitung und richtige Düngung die Pflanze zu ihrem Höchstertrag zu bringen suchen.

Die „Ananas-Renette", überall bekannt als eine empfindliche krebssüchtige Sorte, die nur einen ganz geringen Prozentsatz vollwertiger Früchte liefert, stand hier Baum für Baum übersät mit durchweg erstklassigen Früchten — schätzungsweise im Gewicht von nicht unter 120 g — vor unseren Augen.

Diese zwei Beispiele mögen genügen!

Digitized by Google

Die Fruchtsorten Lord Grosvenor, Lord Suffield, Weißer Klar-Apfel, Charlamowsky waren zum großen Teil schon abgeerntet, sie stehen auch abseits von den anderen später reifenden und sollen nicht weniger reich behangen gewesen sein, wie die Spätsorten.

Die Anlage umfaßt heute 40 badische Morgen (1 Morgen = 36 Ar). Die Buschbäume, rund 12 000 Stück, stehen meist 3 auf 3 m, sind durchweg auf Paradies veredelt, mit Ausnahme von dem schwachwachsenden „Ernst Bosch", der Baumanns und Zuccalmaglios Renette der auf Doucin veredelt ist. Die Pflanzung ist leider — wie immer — wohl etwas zu eng geraten, selbst bei Verwendung einer stark wachsenden zwischen einer schwach wachsenden Sorte; doch tritt dies nur bei Boskoop und gelber Bellefleur in Erscheinung.

Von Birnen wurde sehr bald Abstand genommen, da der dortige Boden sich nicht besonders dazu eignet.

Von Apfelsorten sind die folgenden in großem Maßstab angepflanzt:

Schöner von Boskoop,	Ananas-Renette,	Cox Orangen-Renette,
Goldparmäne,	Berlepsch Gold-Renette	Baumann's Renette,
Zuccalmaglios Renette,	Ernst Bosch,	Gelber Bellefleur.

Vorzüglich bewährt haben sich die ersten 7, weniger gut dagegen die letzten beiden, die auch künftig nicht mehr angepflanzt und von denen die bestehenden Bäume umgepfropft werden.

Zwischenkulturen sind nun seit einigen Jahren aufgegeben worden, weil die Bäume zu nah aneinander kamen und daher nicht mehr rentierten.

Gedüngt wird mit Kuhmist. Soweit dieser nicht ausreicht, werden auch künstliche Dünger verwendet.

An der Bodenbearbeitung hat es der Besitzer nie fehlen lassen. Im Herbst Umpflügen, im Sommer Planet-Bearbeitung. Handarbeit ist fast völlig ausgeschaltet. Die Baumscheiben werden gehackt.

Die Schädlingsbekämpfung wird durchgreifend betrieben, alljährlich viermalige Bespritzung mit Kupferkalkbrühe, der nach dem Blüten-Abfall „Arsen" zugegeben wurde. Von Fusicladium war auch wirklich nichts an den Früchten zu entdecken. Im Winter wird Karbolineum 10—15 %ig in der ganzen Anlage verwendet, bisher ohne jeden Schaden und mit gutem Erfolg. Gegen Blattläuse wird Quassia-Brühe verwendet.

Vorbildlich ist die Ernte, Sortierung und der Versand.

In diesem Jahr ist eine Ernte von etwa 2000 Ztr. zu verarbeiten. Keine Kleinigkeit!

Die Unterbringung seines Ertrags hat dem Besitzer niemals Sorge gemacht, im Gegenteil, er war sehr häufig nicht in der Lage, die über ganz Deutschland ausgedehnte Kundschaft befriedigen zu können. Es bewahrheitet sich hier wieder die Lehre, daß erstklassiges Obst trotz reichster Ernte stets ein gesuchter Artikel bleibt. Einen Ueberschlag über den Geldwert der diesjährigen Ernte kann man sich erst machen, wenn man über die für Ittendorfer Edelobst üblichen Preise unterrichtet ist. Ich will keine Geschäftsgeheimnisse ausplaudern, darf aber soviel sagen, daß die Preise erheblich über das hinausgehen, was für unser landläufiges „Brechobst" gezahlt wird.

Aufbewahrt und verpackt wird das Obst in Räumen, die der Neuzeit entsprechend eingerichtet sind und das beste darstellen, das ich bisher zu sehen bekam.

Wenn ich noch erwähne, daß die Anlagen gegen Nordosten mit einer Mauer umsäumt sind, an der Berlepsch Goldrenette, Adersleber Kalvill und Weißer Winter-Kalvill — außen Schattenmorelle — gezogen werden, so habe ich in kurzen Zügen meine Eindrücke von dieser Anlage wiedergegeben.

Und diese Anlage, die der Besitzer mit vieler Mühe, ganz auf sich selbst angewiesen, ohne ein ähnliches Vorbild in Süddeutschland, geschaffen, hat er gerade in einem Jahr des schönsten Ertrags verlassen müssen.

Ritter von Deines, unser langjähriges Mitglied, welcher als Offizier bei der Fahne stand, ist, wie schon so viele unserer Freunde, ein Opfer des Krieges geworden. Es war ihm nicht

Digitized by Google

vergönnt zu ernten, was er gesät hatte. Eine tückische Krankheit hat ihn im Lazarett zu Straßburg i. E. dahingerafft. Wir hatten große Hoffnungen auf den strebsamen, zielbewußten Züchter, den persönlich so lieben Menschen, den ausgezeichneten Charakter gesetzt.

Er sollte vielen mit dem von ihm Geschaffenen als Vorbild dienen. Wir begraben manche Hoffnung mit ihm und werden ihm ein ehrendes Andenken in unseren Herzen und im Verein bewahren. Seine Witwe wird die Anlage in der seitherigen Weise und im Geiste ihres Gatten weitertreiben.

Wir wünschen ihr von Herzen Glück dazu.

Lokal-Sorten.

Neben den pomologisch festgestellten und allgemein bekannten Obstsorten ist, besonders in unserem Württemberger Land, eine fast ebenso große oder größere Zahl von Sorten angebaut, deren Wertschätzung meist auf einen engbegrenzten Bezirk beschränkt ist. Hat sich die eine oder andere ihren Weg weiter gebahnt, so trägt hieran weniger der allgemein erkannte Wert derselben, als vielmehr die von einem interessierten Baumzüchter betriebene Anpreisung oder der Lokalpatriotismus die Schuld. Auf den Ausstellungen geraten meist die Gemüter aneinander, sobald es sich um die Wertung solcher Lokalsorten handelt; der von auswärts zugezogene Preisrichter weiß nichts damit anzufangen, der Ortsangesessene lobt sie in allen Tonarten.

Um diesem unmöglichen Zustand ein Ende zu bereiten, die Spreu vom Weizen zu scheiden, hat der W. O. V. seinerzeit auf Antrag seines Vorstands Fischer, eingehendes Studium der Lokalsorten beschlossen und zu diesem Zweck die wichtigsten Lokalsorten — vorerst die Aepfel — zu sammeln, sie auf gleichen Unterlagen auf ein und demselben Grund und Boden anzubauen und sie so dem allgemeinen Urteil zu unterstellen.

In Leonberg wurde in ziemlich rauher Lage ein entsprechendes Grundstück erworben und mit jungen Hochstämmen der Kronenrenette, eines im Baumschulbetrieb geschätzten Stammbildners bepflanzt. Diese Stämme sind im nächsten Frühjahr so weit, daß sie veredelt werden können. Es ist beabsichtigt, sie in halb oder dreiviertel Hochstammhöhe abzuschneiden und ein starkes Reis von je einer Lokalsorte mittels Geisfußveredlung aufzusetzen. Mit Absicht wurde vom Bezug veredelter Bäume Abstand genommen, hauptsächlich aus dem Grund, weil sich so eine vergleichende Kontrolle hätte unmöglich genau durchführen lassen. Ein weiterer Grund zu obigem Verfahren war der, daß der Wert der einzelnen Sorte erst voll zur Geltung kommt, wenn ein voll ausgebildetes Edelreis von dem wertvollsten, gesundesten, reichtragendsten bekannten Baum Verwendung findet — Zuchtwahl!

Unsere Bitte geht nun dahin, daß unsere Mitglieder heute schon, nach eben eingeheimster Ernte, so lange die Erinnerung noch frisch ist, sich diejenigen Bäume merken, die nach dem eben Gesagten für unseren Zweck in Betracht kommen; im Februarheft werden wir um Zusendung der Edelreiser bitten und die Adresse in Leonberg bekanntgeben, an welche dieselben gesandt werden sollen.

Jeder, der es mit dem Vorwärtskommen des heimischen Obstbaus ernst meint, ist moralisch verpflichtet, an der gestellten Aufgabe mitzuhelfen. Es ist unmöglich, einen einwandsfreien Versuch auszuführen, wenn der eine oder andere erst in einem oder zwei Jahren mit seiner Sorte auf der Bildfläche erscheint. Die Probe muß „auf einen Guß" gemacht werden, sonst bleibt sie halbe Arbeit.

Was unter „Lokal"-Sorte zu verstehen ist, wird jedem Obstzüchter ohne weiteres klar sein, wenn nicht, so ist ihm Gelegenheit geboten, sich bis zum Januar mit dem Vereinssekretariat, evtl. durch Einsendung von Probefrüchten, schriftlich oder mündlich zu verständigen. Weniger Einigkeit wird über den Begriff „wertvoll" herrschen. Nur um wirklich hochwertige Sorten kann es sich bei dem Versuch einzig und allein handeln.

G. Schaal.

Digitized by Google

Die Verhütung des Schiefwachsens der Obstbäume.

Es ist eine bekannte Tatsache, daß die Obsthochstämme, wenn man ihnen nicht die allergrößte Sorgfalt angedeihen läßt, sehr leicht schief wachsen, trotz kräftiger Baumpfähle, die man ihnen beim Setzen zur Aufrechterhaltung des Stammes gegeben hat.

Die Ursachen können je nach Lage und Beschaffenheit der Bäume insbesondere bei mangelhafter Pflege, namentlich in stark ausgesetzten Lagen, an Bergabhängen u. dergl. verschiedenartig sein.

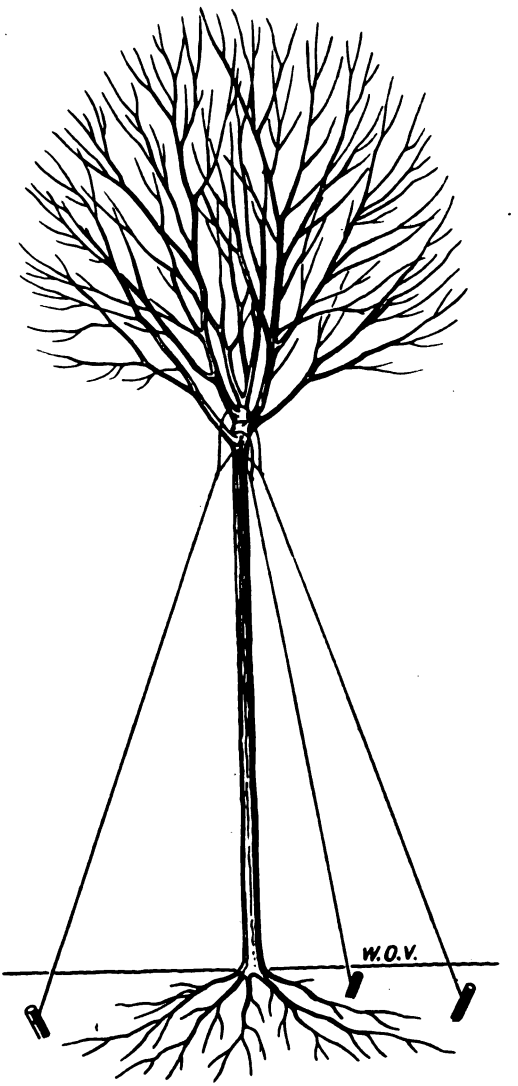
Die Stürme üben namentlich im belaubten Zustande der Bäume im Sommer einen beträchtlichen Druck auf die Baumkrone aus, dem die Wurzeln in wenig haltbarer Erde, namentlich im Sandboden, nicht genügend Widerstand zu leisten vermögen, infolgedessen die Bäume eine schiefe Stellung einnehmen.

Ein Baumgut, in dem die Bäume zum größten Teil schief stehen, sieht nicht nur unschön aus, sondern die Sache bringt auch noch mancherlei unangenehme Folgen mit sich.

In der schiefen Stellung werden die Wurzeln durch die eigene Schwere der Baumkrone und dann bei Sturm und Wind aus ihrer normalen Lage gerissen. Infolgedessen werden mehr oder weniger Saftstörungen eintreten, die in den meisten Fällen eine teilweise oder eine gänzliche Unfruchtbarkeit herbeiführen.

Ein weiterer Nachteil besteht darin, daß durch den starken Neigungswinkel, welchen derartige Bäume einnehmen, der Saftumlauf ein ungleichmäßiger ist, und die Saftströmung mehr auf der oberen als auf der unteren Seite des Stammes stattfindet, so daß dadurch eine ungleichmäßige Entwicklung des Stammes und der Krone bewirkt wird.

Nach solchen Tatsachen ist es von besonderer Wichtigkeit, die erforderlichen Mittel zur Verhütung derartiger Mißstände in Anwendung zu bringen.



Verpflanzter starker Laubholzbaum, mit drei Drähten im Boden verankert.

Durch den Baumpfahl allein kann der Nachteil nicht vermieden werden, denn der Baumpfahl kann den Baum nur aufrecht erhalten, solange er noch jung ist und keine zu starke Krone hat; aber mit der jährlichen Zunahme an Stärke und Ausdehnung des Baumes verliert der Baumpfahl den Wert des Haltes; der Pfahl verschiebt sich durch den Druck des Baumes nach der einen Seite und wird deshalb nicht nur für die Aufrechterhaltung des Baumes wertlos,

Digitized by Google

sondern er bewirkt noch obendrein eine namhafte Beschädigung des Baumes selbst durch die fortwährenden Reibungen zwischen Stamm und Pfahl.

Die Verhütung und Beseitigung dieses Uebelstandes kann nur durch zweckmäßige Verankerung mit Eisendraht bewirkt werden, was auf folgende Art geschieht.

Man befestigt unmittelbar unter der Krone oder auch, je nachdem die Lage es erfordert, über der ersten Astserie einen starken, am besten einen galvanisierten Draht. Als Unterlage nimmt man altes Leder und etwa 20 cm lange Holzstückchen, aus dünnen Latten genommen, damit der Draht nicht in die Baumrinde einschneiden kann. Die Holzstückchen haben noch den besonderen Vorteil, daß man sie bequem und je nach Bedarf um den Stamm herum anbringen kann, infolgedessen der Druck des Drahtes ein gleichmäßiger ist und die Luft ungehindert eintreten kann.

In den Boden wird in einer derartigen Entfernung vom Stamm ein Holzpflock eingeschlagen, daß zwischen Pflock und Draht ein Winkel von 45° gebildet wird. Nachdem man durch die Anziehung des Drahtes am Pflock den Baum in die senkrechte Lage gebracht hat, wird der Draht befestigt.

Mittelst derartiger Verankerungen können schon stärkere Bäume wieder in die senkrechte Lage gebracht und darin erhalten werden.

Ein Beispiel derartiger Verankerung bietet unsere Abbildung, die dem „Württ. Obstbuch" (S. 78) entnommen ist. Dort ist aber der Draht nicht direkt am Baum, sondern mit einer dreifachen Hakenschlinge befestigt, was wir für besser halten.

Zum Kampf gegen den Frostspanner.

In der Oktober-Nummer des „Obstbau" ist unter Schädlingskalender ganz treffend gesagt, man sei in Bezug auf die Bekämpfung des Frostnachtspanners im großen ganzen kaum über die Beobachtungen Glasers hinausgekommen. Glaser habe ja auch das richtige Bekämpfungsmittel gefunden und angewendet. Man wird aber nun mit Recht fragen: wie kommt es, daß es nicht gelungen ist, in diesen 150 Jahren den Schädling mit Stumpf und Stiel auszurotten? An Mahnungen fehlt es sicher nicht; denn alljährlich liest man im Oktober fast in den meisten Zeitungen: Legt Klebgürtel an die Obstbäume! Auch am Willen vieler Obstbaumzüchter fehlt es nicht. Vor einigen Jahren haben sogar mehrere Oberämter die Baumzüchter auf Grund des Polizeistrafgesetzes unter Strafandrohung veranlaßt, die Bäume mit Klebringen zu versehen. Und trotz alledem ist die Raupenplage in vielen Gegenden in den letzten Jahren derart gewesen, daß man eher an eine Zunahme als an ein Verschwinden des Frostspanners glauben könnte.

Was ist nun der Hauptgrund dieser Erscheinung? Ganz einfach der, daß selbst der beste Klebstoff infolge der Witterungseinflüsse seine Klebfähigkeit verliert, der Frostspanner trotz der Klebringe auf den Baum kommt, seine Eier ablegt und im Frühjahr die Raupenplage da ist. Dadurch entleidet dem Baumzüchter das Anlegen der Klebringe und der Frostspanner kann ungehindert den Baum besteigen.

Soll nun wirklich der Kampf gegen diesen Schädling Erfolg haben, so muß auf das rechtzeitige Anlegen der Ringe und die Erhaltung der Klebfähigkeit derselben der größte Wert gelegt werden.

Da an eine Verbesserung des Klebstoffs wohl kaum mehr gedacht werden kann, so muß auf andere Weise gesorgt werden, den Klebstoff vor den Einflüssen der Witterung zu schützen und ihm die Klebfähigkeit recht lange zu erhalten.

Der Einsender hat in dieser Hinsicht Versuche angestellt, die zu den besten Hoffnungen berechtigen. Ich habe nämlich einen „Blech-Schirm" über dem Klebring angebracht, wodurch weder Regen, Wind oder Frost noch die Sonnenstrahlen auf den Klebstoff einwirken können.

Digitized by Google

Die Auslagen für einen solchen „Schirm" sind so gering, daß kein Baumbesitzer, der mit der Frostspannerplage bedacht ist, es versäumen sollte, neben gutem Brumataleim auch einen Versuch mit einem „Klebring-Schützer" zu machen. Jeder Flaschner kann solchen aus dünnem Blech um wenige Pfennige herstellen. H. Kirschmer, Laichingen.

Achtung auf die Leimringe!

Zu dem vorstehenden dankenswerten und jedenfalls sehr praktischen Rat unseres Mitglieds Herrn Kirschmer in Laichingen möchten wir ergänzend hinzufügen, daß gerade heuer mehr als je auf die Klebfähigkeit der Frostspannergürtel geachtet werden muß. Fettstoffe und Oele, wie sie für die Leimringe gebraucht werden, sind äußerst rar geworden und infolgedessen werden die Klebgürtel jeden Systems nicht mehr so klebkräftig fabriziert werden können wie bisher.

In dieser Hinsicht schreibt uns unser Mitglied, die Firma F. A. Wider in Stuttgart (chemische Fabrik, Zellerstraße 40) u. a. folgendes:

Nachdem die für Brumataleim verwendeten Oele und Fettstoffe nahezu vollständig fehlen, ist es nicht mehr möglich, das Präparat mit der seitherigen Klebfähigkeit herzustellen. Ich halte es daher im Interesse der Allgemeinheit, wenn ich Sie darauf hinweise und Sie bitte, dieses auch Ihren Mitgliedern zur Kenntnis zu bringen, daß heuer die Klebgürtel bälder und häufiger auf ihre Klebfähigkeit untersucht werden und der Leim häufiger nachgestrichen werden soll. Obwohl ich meine Abnehmer auf diesen Umstand schon aufmerkam mache, halte ich es doch für empfehlenswert, daß daraufhin auch von Vereinswegen hingewiesen wird. — Vorstehender Wink der Firma Wider trifft natürlich für alle Fabrikate zu und wir möchten unsere Mitglieder darum dringend gebeten haben: Gebt in diesem Kriegsjahr besonders Achtung auf eure Leimringe!

Einige Bemerkungen zum Artikel: „Nochmals die Wühlmaus".

(Von Jak. Groß, Vorsteher der Kgl. Obstbauschule Schlachters b. Lindau i. B.)

Den erfreulichen Mitteilungen des Herrn Fr. Ditting ist gar nichts abzustreichen. Daß er vom Gifte zur Vertilgung nichts wissen will, läßt sich hören. Damit hatte sogar ein Apotheker aus Unterfranken keine wesentlichen Erfolge im Kampfe gegen die Wühlmaus, trotzdem er nach seinen Nachrichten an mich alle Sorgfalt und allen Fleiß aufwendete. Ganz besonders dankbar begrüßte ich den Gedanken vom Steinhaufen als Unterschlupfstätte für das Wiesel. Ihm gehört als unverwüstlichem Mäusejäger im allgemeinen eine Belobigung I. Klasse und als hervorragendem Wühlmausvertilger, der wie im Unterseebootskrieg die heimtückischsten Feinde ohne langes Anrufen sicher vernichtet, ein noch höheres Lob.

Gerade in größeren Buschobstanlagen mit Wühlmausgefahr wäre ein solcher Steinhaufen so nötig wie ein Berlepscher Nistkasten. Ich hatte wiederholt die Gelegenheit, zu sehen, wie das Wiesel vom November bis April die Mausgänge aufsuchte; ja leider kam mir ein solches Tier einmal statt der Wühlmaus in die für diese aufgestellte Falle. Darum Schonung, dringendste Schonung! Und ist das flinke Tierchen nicht gar possierlich und nett? Jäger, erbarmungsloser, knalle das Eichhörnchen nieder, das ungeheuren Wald- und Vogelschaden anstellt; schieße Raben und Elstern, die so viel im Obstbau und in der Vogelwelt zerstören! Vermindere die freche Amsel, die keine feine und mittlere Birne mehr ganz läßt! Gestern mußte ich die schönsten Birnen der Sorte Tonger bereits ernten, weil eine einzige Amsel in einigen Tagen alle am Stiel fachmännisch auf Baumreife untersuchte. Wie froh wäre ich gewesen, wenn meine Katze, die schon mehr als 200 Wühlmäuse in 3 Jahren gefangen, diesen verzogenen Vegetarier gebracht hätte! Die gut

Digitized by Google

erzogene Katze mordet selten einen Vogel. Die Anklagen über diesen geborenen Mausjäger schießen weit übers Ziel. Mit dem Wiesel verdient ebenso als Wühlmausjäger genannt und geehrt zu werden ein braver, wenn auch stachliger Geselle, der Igel. Er braucht auch Steingeröll mit Gebüsch zum Heim. Wieviel Schaden das Wild anrichtet, davon haben viele Leute leider keine Ahnung. Hirsche und Rehe sollen in den Forsten eines süddeutschen Staates nach den Aussagen eines bekannten erfahrenen Forstzoologen pro Jahr am jungen Baumbestand an 5—6 Millionen Mark ruinieren — eine ganz nette Summe, die nicht zur Kriegsanleihe gezeichnet wird!

Noch eine traurige Erfahrungstatsache zur Wühlmausplage sei hier als neuester Nachtrag angefügt. Ein Obstliebhaber in Scheidegg i. bayr. Allgäu hatte zehn fünfjährige tadellose üppige Apfelpyramiden; der letzte, schneereiche, langandauernde Winter ließ unter der schützenden Schneedecke den Boden ungefroren und eine Wühlmaus konnte bequem Wurzelwerk Stamm und Kronenastanfänge so vorzüglich abnagen, daß nur noch Besen übrigblieben.

In einer Buschanlage mit Peluschkengründüngung, gesät am 1. Juni, untergegraben am 8. September, hauste eine Wühlmaus — über der Erde. Die jungen Bäumchen sitzen im Drahtkorb, aber das häßliche, gemeine Vieh muß nagen wie der Russe schnapsen und geht verwüstend an die zarten Stämmchen. Geht da nicht aller Obstbauidealismus flöten? Ja, der Buschbaum hat zwei böse Seiten!

Ermäßigte Eisenbahntarife für Obst.

F. Vom 11. Oktober an wurde für die Dauer des Krieges auf den süddeutschen Eisenbahnen, nämlich auf den württembergischen, bayerischen und badischen Staatseisenbahnen, sowie den Reichseisenbahnen in Elsaß-Lothringen und den meisten süddeutschen Privatbahnen ein ermäßigter Ausnahmetarif für frisches Obst, namentlich Aepfel, Birnen, Pflaumen und Zwetschen in beliebiger Verpackung in Wagenladungen von mindestens fünf und zehn Tonnen (100 bezw. 200 Ztr.) mit den Frachtsätzen des Spezialtarifs A 2/1 eingeführt. —

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Wie soll's im Hausgarten aussehen vor Winter?

Ein Blumengarten ist er zwar nicht mehr, wenn einmal der Winter an die Gartenpforte angeklopft hat. Höchstens noch des Sommers letzte Rose blüht, oder ein paar verspätete Astern; oder die Christblume, von der im Oktoberheft des „Obstbau" (Nr. 10, S. 176 f.) die Rede war, rüstet sich auf den Christtag oder aufs neue Jahr. Aber zierlich und sauber und aufgeräumt darf's im Garten doch aussehen vor dem Winter und den ganzen Winter hindurch.

Schon an des Gartens Hag und Zaun
Soll man den Herrn des Gartens schau'n.

Es kommt jetzt ganz die richtige Zeit, um auch wieder einmal nach der Umzäunung zu sehen. Lebend oder tot, Weißdorn oder Latten — alles soll jetzt in Ordnung gebracht werden. Häufig fehlt es schon an der Tür: schief und lotterig in den Angeln hängend. Jeder Schwabe kann „bästeln". Also her mit Hammer und Zange und Nagelkiste! Im Frühjahr hat man keine Zeit; und bei hohem Schnee sitzt man lieber hinter dem warmen Ofen. Also jetzt! Schlampig im Winter — schlampig im Frühjahr. Und das doch lieber nicht. Wer aber nicht selber Hand anlegen kann, lasse es jetzt durch einen tüchtigen Mann besorgen; jetzt bekommt man eher und billiger Arbeitskräfte, als im Frühjahr. Um Geld und gute Worte besorgt so etwas auch der Baum-

Digitized by Google

wart, der sich ja doch in allen Gartensachen auskennen muß. Außerdem gibt es noch Schreiner und Schmiede, Zimmerleute und Schlosser.

Wer Blumenbeete und Rabatten an der Straße hat und nun tüchtig Mist hineindüngt, der kann diesen weniger zierlichen Anblick durch grüne Tannenzweige verdecken, was auch die Feuchtigkeit zum Vorteil des Düngers und des Bodens zusammenhält. Im übrigen ist Mist im Garten noch lang keine Schande, sondern ein Beweis, daß der Gartenherr etwas auf seinen Garten hält.

Weißt du, was des Gartens Würze ist?
Der Mist.

Aber es gibt nasenrümpfende Gartenbeschauer und -beschauerinnen von der Straße her. Also grüne Zweige.

Kein Dürrholz in den Gesträuchgruppen! Kein Moos, keine Algen! Das derzeitige, meist feuchte Wetter eignet sich vortrefflich zum „Ausputzen" und es geht da am besten weg, was nicht da sein soll. Das Abgesägte und Weggeschnittene und Abgescharrte aber nicht liegen lassen! Sonst ist's nachher schlimmer als vorher.

Die Gartenwege müssen reinlich in den Winter kommen. Man will auch winters manchmal bei sonnigem Wetter sich im Garten ergehen.

Der Rasen wurde hoffentlich im Oktober noch einmal geschoren oder gemäht. Wenn nicht, dann höchste Zeit. Langer Rasen fault gern und gibt öde Platten.

Die Nistkästen der Singvögel sind in der rauhen Jahreszeit deren willkommene Wohn- und Schlafstätten. Sie dürfen aber nicht am Baum herum baumeln, bis sie der Sturm vollends zu Boden reißt. Keine losen Deckel. Es geht auch nicht einmal ein Spatz in so ein klapperiges Gehäuse. Demnach alles solid ausgebessert und sachgemäß befestigt. Achte auch darauf, ob das Flugloch die richtige Größe hat. Die Meise beansprucht eine andere Weite als der Specht.

Zu eng, dann ist's für den Spatz —
Zu weit, dann ist's für die Katz!

Hier in Kürze die richtige Größe des kreisrunden Flugloches für die einzelnen Vogelarten. Durchmesser für alle Meisenarten (Kohlmeise, Blaumeise, Sumpfmeise, Tannenmeise, Haubenmeise), für Spechtmeise, Wendehals, Fliegenschnäpper, Rotschwänzchen und für kleinere Buntspechte: 32 mm. Für Stare und große Buntspechte: 46 mm. Für Wendehals, Spechtmeise, Trauerfliegenschnäpper, Gartenrotschwanz und Kohlmeise sowohl 32 als auch 46 mm Fluglochweite. 60 mm für Grün- und Grauspechte, 85 mm für Hohltauben, Wiedehopfe, Trauerfalken, Dohlen, Käuze und Eulen. Für graue Fliegenschnäpper und Bachstelzen 12 cm hohe Kästen, deren Vorderseite vom Deckel aus etwa bis zur Hälfte offen ist, so daß die Tiefe 40 bis 50 mm und die Weite 110 bis 120 mm beträgt.

Für die Vögel soll in einem gutgehaltenen Garten bei Schnee und Eis stets der Tisch gedeckt sein. Hanfsamen, Sonnenblumensamen — so man hat. Lieber keine Kartoffeln! Kein Brot! Alles in bombensicherem Unterstand (bei den Vögeln ist bombensicher = schnee- und regensicher). Vormittags, stets zu einer bestimmten Stunde, wird das Futter in die Fütterungskästen getan; am besten Fleischabfälle, am allerbesten Knochen mit Fleischresten: da picken es die Meisen am liebsten herunter, und bevor das Futter bei starkem Frost gefroren ist, haben sie es sich schon mit Genuß einverleibt. Welche Fütterungskästen die besten sind? die, die man sich selber zusammenbästelt: sicher vor Sturm, Schnee, Regen, Spatzen, Katzen. Man kann auch recht bewährte Vorrichtungen kaufen. Lies auch über die Vogelfütterung im Winter, was im „Württ. Obstbuch" zu lesen steht. Fehlen darf so etwas in keinem Fall in einem rechtschaffenen „Wintergarten."

Aller offene Boden im Garten muß umgegraben durch den Winter kommen.

Bodenlos ist's, Gießkannen draußen überwintern zu lassen. Auch Bohnenstangen gehören

Digitized by Google

unter Dach; dazu ist das jetzt leere Gartenhaus da. Man sollte sich beim Bau eines bedachten Gartenhauses immer zugleich darauf einrichten, daß das Häuschen gleichzeitig ein Winteraufbewahrungsort für Gartengeräte sein kann. Sogar leere Blumentöpfe sollen nicht herumliegen. Noch weniger Rechen und Spaten und Schaufel u. dergl. Im Gegenteil — all dies Handwerkszeug soll gut gesäubert, geflickt und eingeölt in verschlossenem Raum aufbewahrt werden, anstatt dem Verrosten und Verfaulen ausgesetzt zu sein.

Alles abgestorbene Blatt- und Stielwerk von Blumen und Stauden gehört auf den Komposthaufen.

Dorthin auch alles jetzt heruntergewirbelte Laub (oder untergraben). Nie dürfen die nassen, faulen Blätter zu schlüpfrigen Klumpen geballt auf den Wegen verstreut herumliegen; ebensowenig sollen sie die Rabatten regellos bedecken, oder gar eine angebliche Winterschutzdecke für den Rasen bilden. Vermodernde Laubblätter bringen das Gras zum Faulen und sollten stets nach beendetem Laubanfall sorgsam mit einem hölzernen Rechen abgerecht werden. Wohin also? Auf den Kompost.

Wer dann seine Rosen recht spät und ja nicht zu früh zum frostsichern Ueberwintern im Boden oder über dem Boden versorgt, wer Montbretien und Tritomen durch Laub und übergedeckten Korb verwahrt, die Gehölzgruppen umgegraben, den vorher kurz geschnittenen Schmuckrasen mit altem Kompost überbreitet hat — dem darf dann winters jedes in den Garten schauen, auch und namentlich, wenn dieser an der Straße liegt und Kritik verlangt.

Wer aber noch mehr weiß, wie es im Hausgarten über Winter aussehen soll, der schreibe zu diesen Winken die Fortsetzung —

Kurz und grob,
Zu Schimpf und Lob.

Gemüseland im Feindesland.

Außerhalb Deutschlands wußte man schon bälder, welcher Nähr- und Gesundheitswert in den Früchten des Gartens enthalten ist, in Obst und Gemüse. Der Krieg hat in dieser Beziehung kräftig und nachhaltig nachgeholfen. Immer weniger dürfte man derzeit die Behauptung vernehmen, daß die Gemüse jeglicher Nahrhaftigkeit entbehren. Wäre dem so, so müßte man sie doch mindestens als eine schätzenswerte Zutat bezeichnen. Erwiesenermaßen sind doch alle Gemüse nahrhaft, einige sogar in hohem Grade. Von den Leguminosen liefern einige Arten ein ganz vortreffliches Gemüse. In erster Linie die Bohne, eine uralte, aus Zentralasien stammende Kulturpflanze, die schon den alten Griechen bekannt war. Sowohl in grünem, wie in getrocknetem Zustande von ganz hervorragendem Nährwert. Mit der Bohne allein wäre es dem Menschen möglich, sich notgedrungen zu ernähren; sie enthält alles, was er zum Aufbau des Körpers bedarf. Dann kommt als vorzüglich nahrhaft die Erbse, zur Zeit der alten Griechen und Römer noch nicht bekannt. Die Völkerwanderung brachte sie aus Asien nach Europa. Die Erbse besitzt unter den Leguminosen den größten Nährwert. Weiter alle Kohlpflanzen. Man sagt zwar, daß dieselben viel Wasser enthalten, was einigermaßen der Wahrheit entspricht; dabei ist aber auch nicht zu verkennen, daß sie eine Menge nährender Stoffe besitzen und zudem imstande sind, auf die edlen Organe eine äußerst wohltuende Wirkung auszuüben. Ein ganz vorzügliches Gemüse ist der Spinat, dessen Anbau gar keine Schwierigkeiten bietet. Beim Kopfsalat ist der Nährwert gering, dagegen verdient er um seiner diätetischen Wirkung willen mehr bevorzugt zu werden. Die Gurken wirken allgemein erfrischend, und sind, wenn richtig zubereitet, vollständig unschädlich. Um den Gaumen zu befriedigen, verwenden wir Zwiebeln, Meerrettig und verschiedene andere Gewürzpflanzen. Auch dem Anbau solcher Pflanzen dürfte mehr Beachtung geschenkt werden. Es sei hier nur an Tomaten, Melonen, Küchenkräuter erinnert, welche, wenn in Nährwert auch mit den anderen Gemüsearten nicht zu vergleichen, doch eine angenehme Abwechslung des Tisches ermöglichen. Mit der Hilfe der Gemüse

Digitized by Google

hat es also der Mensch vollständig in der Hand, die rechte Zusammensetzung und Bekömmlichkeit der Nahrungsmittel herbeizuführen.

Kein Wunder darum, daß unsere Soldaten so häufig nach Hause schrieben: „Fleisch genug, aber kein Gemüse!“ Diesem Mangel wurde ja bald abgeholfen, sei's durch Sendung von daheim, sei's aus dem Gemüseland in Feindesland selber.

Es ist interessant, was über Gemüsebeobachtungen im Felde und zwar im Westen Obstbauinspektor Pfeiffer-Darmstadt, z. Z. im Felde, in der Hessisch. Obst-, Wein-, Gemüse- u. Gartenbauztg. berichtete. Als wir im Sommer und Herbste des verflossenen Jahres Gelegenheit hatten, teilweise noch vom Kriege unberührte Gemüsegärten kennen zu lernen, da konnten wir uns eine getreue Vorstellung der im Frieden üblichen Kulturmethoden machen. Die folgenden Herbst-, Winter- und Frühjahrsarbeiten sind hingegen meist nur als Notbehelf anzusehen. Manche fürchten den deutschen Krieger als ungebetenen Gast und Mitesser und pflanzen nur das Notwendigste; andere aber, und ihrer sind nicht wenige, suchen ihre Gärten in gute Ordnung zu bringen, da sie der festen Ueberzeugung sind, daß der Krieg bis zum nächsten Winter noch nicht beendet ist; da sich aber mit uns in guter Ordnung leben läßt, ist bei diesen auch der Gemüsegarten in sicherer Hut. Wir fanden also im Herbste manch normalen Gemüsegarten in guter Ordnung. Vor allem fiel auf, wie wenig Weißkraut, hingegen überraschend viel Wirsing, Rosenkohl, Porrée (Lauch) und Zwiebeln angebaut waren. Im Verhältnis hierzu verschwand wesentlich Rotkraut, Karotten, Kartoffeln, Erbsen, Bohnen (letztere werden vereinzelt, aber auch stark angebaut), Sellerie, Endivien usw. Wir werden nachher noch sehen, wie ungefähr der Anteil der Gemüsearten am täglichen Mittagstische ist. Gewürzkräuter waren spärlich vertreten, diese werden aber reichlich verwendet. Bis auf wenige Ortschaften mit etwas wohlhabenderer Bevölkerung fanden sich feinere Gemüse wie Spargel, Tomaten, Artischoken, Blumenkohl usw. nur in den Gärten der „Patrone“, d. h. der reicheren Besitzer. Patron ist übrigens ein Ausdruck, der in anderen Sachen auch auf weniger Bemittelte zutrifft. Auffallend war mir ausnahmslos der geringe Umfang, also die bescheidene Entwicklung aller ausgewachsenen Gemüse, mit Ausnahme von Rosenkohl und Lauch. Nach unseren Begriffen „marktfähiges Gemüse“ war eine Seltenheit. An der Bodenbearbeitung kann das nicht liegen, denn der Franzose hier liebt tiefe Bearbeitung, ausgeführt mit leichtem, schmalem Spaten, den er, um sich nicht zu sehr anzustrengen, mehr schräg als senkrecht einsticht. Hingegen überschätzt er meiner Auffassung nach den Reichtum des Bodens an Nährstoffen, eines Bodens übrigens, der in den Gebieten meiner Beobachtung ganz vorzüglich, aber natürlich nicht unerschöpflich ist. Ein reicher, aber nicht zu hoher Prozentsatz an Kalk schafft tätige, warme, leicht abtrocknende Ackerböden, um die ich diese Gegend beneide. Mist liefert der Viehbestand in Menge, allein die ausgedehnte Feldwirtschaft nimmt denselben restlos auf; der Gemüsegarten kommt dabei etwas zu kurz, was die Unterbringung von Pferdemist nicht ausgleichen kann. Kunstdünger wird noch wenig im Gemüsebau angewandt, dafür schwört der Franzose hier sehr auf Abfälle aus Zuckerfabriken, Torfstechereien usw. Bodenuntersuchungen sind teuer, Institute dafür nur in sehr weit entfernten größeren Städten, und Anleitung seitens staatlicher Institute kennt man hier nicht.

Die Kultur der Gemüse obliegt meist den Frauen, doch fand ich bei den im Okkupationsgebiet zurückgebliebenen Männern großes Interesse und ziemliche Kenntnisse in bezug auf Gemüsekultur. Unkrautbekämpfung und häufige Bodenlockerung sind anerkannte Arbeiten. Reihenpflanzung zwecks leichterer und besserer Bodenbearbeitung ist häufig geübt, den Vorteil des Fruchtwechsels kennt auch der sogen. kleine Mann. Die Pflanzen für die erste Ernte liefern häufig die Herrschaftsgärten, die erforderliche größere Anzahl zieht sich jeder selbst. Mistbeetkasten mit Fenstern sind in den Gutsgärten überall zu finden, während solche mit und ohne Fenster jeder bessere bürgerliche Garten aufweist. Bretter dienen hier nur als Nachtschutz, wobei ein sehr mildes Klima dies erleichtert. Die in deutschen Gemüsezüchterkreisen meist nur aus Büchern bekannten großen Glas-

Digitized by Google

glocken konnte ich in vielen Bürgergärten finden. Der Kultur von Wirsing für die Wintermonate wird besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Herbst-, d. h. August- und Septembersaaten werden von Wirsing und Weißkraut, Salat, Löwenzahn (für Salat), Spinat usw. gemacht. In einer Ortschaft, in der ich nun mehrere Monate liege, ist auch die Kultur der Artischoken ziemlich bekannt, meist Februarpflanzung der jungen Seitenpflanzen vorjähriger Stöcke. Schwarzwurzel und Haferwurzel, Porrée und Löwenzahn sind Frischgemüse, die auch im Winter nicht fehlen. Schon im Januar werden im Hausgarten vielfach warme Mistbeetkasten angelegt und Ende März harren kalte Kästen der Aufnahme junger Pikierpflänzchen. Die individuelle Kenntnis mancher Arbeiten an einzelnen Gemüsearten verdient besondere Hervorhebung. Selten sah ich schöner vorgetriebene Frühkartoffeln, als wie sie hier jedes alte Mütterchen Mitte März ins Feld bringt. Die Leute besitzen reiche Kenntnisse in der Gewinnung von Gemüsesamen und in der Ueberwinterung von Gemüsen.

Die Triebfeder zu solcher Wertschätzung des Gemüsebaues dürfte in der reichen Gemüsekost zu suchen sein, die hier die Mahlzeiten sehr abwechslungsreich gestaltet. Da konnte ich mit meiner Bücherweisheit von der französischen Gemüsesuppe usw. umlernen. Bekanntlich ist es jedoch unnütz, über den Geschmack zu streiten; andererseits ist es kein Geheimnis, daß gerade in Arbeiterkreisen in Deutschland der Gemüsezubereitung im allgemeinen nicht die Beachtung geschenkt wird, die sie wohl verdiente. Dieser Krieg mag auch hier Wandel schaffen.

III. Monats-Kalender.

November.

Ohne Most kann der Schwabe nicht sein. Im Frieden nicht und im Krieg nicht. So hat der Schlachtenmaler Ostermayer aus den Argonnen diesen Herbst u. a. geschrieben: „Die Herbeischaffung von „außeretatsmäßigen" Getränken, nämlich Mineralwasser, Wein und besonders Bier, macht der Intendantur besondere Freude. Wenn dann ein Mann ein Fäßle nach vorn zu bringen hat, wird ihm die Last nicht leicht zu schwer und der Weg nicht zu weit zu seiner Gruppe, und, die schwierigsten Sprüche klopfend, eilen die Kameraden mit allen erreichbaren Trinkgefässen herbei, selbst starke Reste von Kaffee sollen schon mutig weggeschüttet worden sein, um Platz für einen halben Liter Bier im Kochgeschirr zu schaffen. Wichtiger aber als alles andere Getränke ist dem Schwaben ein guter Most. Das hat nun die Intendantur auch gleich erfaßt und hilft den Truppenteilen nach Kräften zur Erstellung von Obstmühlen und Mostpressen. Aepfel und auch Birnen gibt es überreich heuer in diesen fruchtbaren Gegenden; das ganze Obst ginge „kaput", wenn sich nicht unsere Ober- und Unterländer in eifrigem Wettbewerb an seiner Bewältigung beteiligen würden. Die ursprünglichsten und seltsamsten Bauten werden da zusammengemacht, die kleinsten Bächlein als treibende Kraft ausgenützt und jetzt fließt an allen Enden und Ecken, erlaubt und heimlich, der mit Recht so geschätzte süße „Moscht". —

So ist's am Ende nicht mal nötig, daß man unseren lieben Feldgrauen ihr schwäbisches Nationalgetränk ins Feld schickt. Wer das aber doch tun will, der weiß ja, wie man's macht: siehe „Obstbau", August, Nr. 8, 1915, Seite 135 ff. „Most in Flaschen".

Dafür, daß Obst und Most nicht ausgehen, sorgen wir daheim dadurch, daß wir Obstbäume pflanzen. Jetzt ist die richtige Pflanzzeit herangerückt für Obstbäume, Beerenobst, Laubbäume und Sträucher. Vergiß nicht, beim Pflanzen darauf zu achten, daß die Bäume nicht zu tief gepflanzt werden! Auch gib einen guten Baumpfahl und binde den Baum nicht zu fest an, damit er sich, wenn sich das Erdreich senkt, mitsenken kann. Die Baumscheiben werden mit Dünger belegt, Zwergobstgärten gegraben und gedüngt.

Vor allem tut es der Quitte, die flach wurzelt und viel Feuchtigkeit verlangt, gut, wenn

Digitized by Google

man jetzt den Boden offen hält und mit Mist oder Torfmull bedeckt. Ueberhaupt muß der Boden unter den Obstbäumen, besonders wo er noch von der Ernte her festgetreten ist, umgegraben werden, damit er sich durchlüftet und Feuchtigkeit aufnehmen kann. Die Baumscheiben werden nicht bloß umgegraben, sondern man soll sie auch reichlich groß machen, damit sie ihren Zweck erfüllen. Bei Obstanlagen auf Bergabhängen werden die Baumscheiben nach der Talseite zu erhöht, um im Winter alles Schnee- und Regenwasser auffangen zu können. Es ist für die Obstbäume besonders wichtig, daß der Boden die Winterfeuchtigkeit aufnimmt, weil im Sommer ein großer Teil des Regenwassers, durch die Belaubung abgehalten, nicht zu den Wurzeln dringen kann. Man möge heuer nicht versäumen, den Obstbäumen soviel Stalldünger als möglich zukommen zu lassen; die Bäume finden darin alle Nährstoffe, die sie brauchen. Ebenso sollen die Obstbäume auch Gülle und Holzasche bekommen.

Findet man schon Zeit dazu, so wird mit dem Ausputzen der Obstbäume begonnen. Totes Holz und Aeste, die sich im Sommer durch gelbes Laub und verkümmerte Früchte als krank gezeigt haben, werden auf Astring abgeschnitten. Aeste, die in die Krone wachsen und deren Früchte sich im Innern der Krone aus Mangel an Sonne nicht entwickeln können, werden ebenso wie die Wasserschosse ausgeschnitten. Wein-, Aprikosen-, und Pfirsichspaliere werden in Stroh eingebunden oder mit Tannenreisig gedeckt.

Bei gar zu schlechtem Wetter benutzt man die Zeit, um Geräte auszubessern. Bindeweiden werden vorbereitet, damit sie beim Baumschnitt zur Hand sind.

Düngung der Obstbäume im Spätherbst lohnt sich am merkbarsten. Heuer ist es schon Pflicht der Dankbarkeit gegen die Bäume, die meist so reichlich getragen haben. Und den andern, die nicht so viel trugen, dient es als Sporn, dies im Jahr 1916 nachzumachen. Die nötigen Nährstoffe müssen jetzt in den Boden. Im Februar schon beginnen die Wurzeln mit der steigenden Sonne ihre Tätigkeit. Die Haarwurzeln müssen, wie es in einem lesenswerten Aufsatz in den „Blättern f. Kleingartenbau X, 10" heißt, nicht erst nach Nahrung weit ausholen, sondern finden die begehrte Nahrung in ihrer Nähe fertig an und nehmen sie begierig auf. Wenn dann einige Wochen später die Knospen springen, ist der Baum bereits auf gute Kost gestellt und er wird sich mit freudigem Wachstum regen können.

Stalldünger und Kompost sagen unseren Obstbäumen am meisten zu. Wer ihn beschaffen kann, soll ihn in erster Linie zum Düngen der Obstbäume verwenden. Wird er im Herbste untergegraben, so verwest er schon während des Winters. Die Wurzeln können dann im Frühjahr die Nährstoffe gleich aufnehmen. Zur Verwesung des Stalldüngers gehört viel Feuchtigkeit, die ja im Winter in genügender Menge vorhanden ist. Als leichte Untergrunddüngung ist Gülle zu empfehlen. Sie wird im Spätherbst nach dem Laubfall oder im Winter angewendet. Um wirksam mit Gülle düngen zu können, müssen rings unter der Kronentraufe um den Stamm Gräben von 30 cm Tiefe und Breite gezogen werden. In 50 cm Entfernung von diesem Graben zieht man einen zweiten, der sich außerhalb der Krone befindet. Von dem inneren zieht man nach dem äußeren Graben dann strahlenförmig kleinere gerade Gräben. Schließlich kann noch ein dritter Grabenkranz angebracht werden. Die Jauche enthält Stickstoff und wenig Kali, es fehlt ihr die Phosphorsäure ganz, daher empfiehlt sich noch eine Beidüngung. Am einfachsten erfolgt die Zuführung von Phosphorsäure durch Thomasmehl. Da in der Jauche auch wenig Kali enthalten ist, ist ein Ausgleich durch Zusatz von Kainit oder Kalisalz geboten. Bei leichten Böden gibt man 100—120 g Kainit auf 1 qm, bei schweren Böden 50—60 g Kalisalz. Ein Baum von mittlerer Größe soll 300 g Thomasmehl und 1 kg 40prozentiges Kalisaz erhalten. Beide Dünger werden leicht untergebracht oder flach eingeackert. Nur Volldüngung verbürgt bei der Düngung den Erfolg. Bäume, die stark treiben, erhalten keinen Stickstoff, dagegen Kalk und Kali und mehr Phosphorsäure. Bäume, die viel Früchte ansetzen, aber fast gar keinen Holztrieb zeigen, erhalten

Digitized by Google

viel Stickstoff, Kali und Kalk, aber keine Phosphorsäure. Kranke Bäume mit Krebs und Spitzendürre erhalten viel Kalk und Kali, Stickstoff dagegen nur wenig und keine Phosphorsäure. Was erreichen wir durch die Herbstdüngung? Gedüngte Bäume erhalten nicht nur einen stärkeren Stamm, sondern es entwickeln sich sowohl Kronenäste, als Laub und Fruchtholz besser und vollkommener. Die gedüngten Bäume erfreuen uns durch regelmäßige und reiche Ernten. Wir erzielen bessere und vollkommenere Früchte, und unsere Bäume werden gegen Feinde und Witterungseinflüsse widerstandsfähiger.

Ein Wink für unsere Hausfrauen: man sehe in der ersten Zeit sämtliche Einmachegläser fleißig nach, ob sich — infolge eines Versehens beim Verschließen derselben — vielleicht Pilzrasen entwickeln wollen! Da diese anfangs nur geringe Ausdehnung haben, so lassen sie sich leicht entfernen, worauf man den Inhalt eines solchen Glases gleich verbraucht oder ihn sofort wieder aufkocht und nun sorgfältiger in der bekannten Weise das Glas verschließt. Fette und Brotreste bringen das Eingemachte leicht zum Verderben; deshalb soll die Hausfrau auch nicht in der einen Hand ihr Frühstücksbrot haben und mit der anderen Obst verarbeiten wollen. Hat man aber das Einmachegefäß geöffnet, dann können die in der Luft enthaltenen Bakterien eine neue Infektion des Gefäßinhaltes ermöglichen; ein angebrochenes Gefäß läßt sich nur in niederer Temperatur einige Zeit frisch erhalten, die möglichst unter 8° C liegt; man benutzt dazu eine gut isolierte Kochkiste oder am vorteilhaftesten natürlich den Eisschrank.

Der Gemüsegarten im November: die Kohl- und Krautköpfe werden mit der Wurzel herausgenommen und entweder auf einer trockenen Rasenfläche mit dem Kopf nach unten nebeneinander aufgestellt oder die Köpfe in Erdgruben eingeschlagen, daß der Strunk nach oben sieht oder in tiefausgehobene Mistbeete aufrechtstehend eingesetzt; Endivien und Eskariol werden in Mistbeete eingeschlagen. Möhren, Schwarzwurzeln ausmachen, in frostfreien Raum bringen, bei warmer Witterung fleißig lüften. Düngen und Umgraben der Spargelbeete nach vorheriger Entfernung aller Stengelreste Die Ueberwinterungsräume müssen jetzt in Ordnung sein. Die Obst- und Gemüsekeller erhalten neuen Kalkanstrich. Neue Erde oder Sand zum Einschlagen der Wurzelgemüse in den Keller. Zur Aufbewahrung von Kopf- und Blumenkohl an den Wänden herum oder unter der Decke Schwebebretter; am besten aus Latten zusammengenagelte Schweben, weil sie einen besseren Luftzutritt gestatten, als eng zusammengefügte Bretter.

Der Ziergarten im November: hier ist erst die Hauptarbeit das Einwintern der Rosen (falls die Witterung es je nicht erlaubt, die Rosen noch länger oben zu lassen). Folgende Einwinterung ist zu empfehlen. Ein Loch in die Erde, das die Krone bequem aufnehmen kann. Da der ärgste Feind der Rose Feuchtigkeit ist, schlägt man das Loch dicht mit Reisig aus, hakt dann den Stamm so nieder, daß die Krone auf dem Reisig liegt, bedeckt die Krone dann wieder dicht mit Reisig, und damit kein Wasser hindurchdringen kann, deckt man über das Reisig ein Stück Dachpappe. So haben wir der empfindlichsten Rose einen trockenen Ueberwinterungsraum geschaffen. Damit die Kälte abgehalten wird, kommt auf dte Dachpappe, von der man ein billiges Fabrikat verwenden kann, eine handhohe Schicht Erde. Die Niel und andere empfindliche Rosensorten frieren alljährlich etwas zurück. Die Kronen sollten darum vor dem Einlegen nicht beschnitten werden. Höchstens ist das unreife Holz zu entfernen. Auch die übrigen Rosen schneidet man erst im Frühjahr. Eine Unart ist es, die Rosen mit dem Laub und samt den Blüten einzudecken. Da das Laub im Boden fault, wird häufig auch der Zweig von der Fäulnis ergriffen. Die einzudeckende Rose darf keine Blätter mehr haben. Sind die Blätter noch nicht abgefallen, wenn man eindecken will, dann muß man sie einfach abschneiden, was allerdings zeitraubend, aber notwendig ist. Die Kinder tun's gerne. Jetzt im November müssen auch die härteren Kübelpflanzen, (Lorbeer, Evonymus, Aucuba usw.) ins Winterquartier. Alle übrigen Zierpflanzen und Blumengewächse sind längst drin. Die Ueberwinterungsräume bei frostfreiem Wetter reichlich lüften. Zum Auslegen von Blumenzwiebeln:

Digitized by Google

allerhöchste Zeit. Eine zu späte Bestellung der Blumenzwiebelbeete rächt sich meist durch schwaches Wachstum und geringere Blüte.

IV. Schädlings-Kalender.

November.

Der Frostspanner ist in diesem Frühjahr vielfach stark aufgetreten, weil im vorigen Herbst naturgemäß nicht so vorgegangen werden konnte, wie es notwendig gewesen wäre. Um so mehr diesmal. Bespritzung im April mit Uraniagrün mag einfacher und ebenso wirksam sein wie die Anwendung des Leimgürtels. Aber einstweilen werden wir doch noch bei diesem bleiben müssen. Denn schließlich „hebt doppelt genäht am besten." Kommen trotz Leimgürtel die Raupen im Frühjahr, so wurden vielleicht die Gürtel zu früh angelegt. Legt man schon im September Gürtel an und kümmert sich nicht mehr darum, so ist es nicht zu verwundern, wenn an der Sonnen- und Windseite ein Teil trocken wird und in der entscheidenden Zeit nicht mehr fängt. Also entweder zur rechten Zeit Gürtel anlegen oder später nachsehen und nachstreichen.

Die Gürtel werden aber häufig zu spät angelegt. Selbstverständlich gibt's im Frühjahr Raupen, wenn vor dem Anlegen des Leims schon eine Anzahl Frostspannerweibchen den Baum erklettert und ihre Eier dort abgelegt hatten. Diesen Fehler kann man im Frühjahr nur dadurch nachträglich gut machen, daß man die Bäume zeitig mit tötenden Flüssigkeiten bespritzt. Die Schmetterlinge sind schon ausnahmsweise spät oder sogar noch im Frühjahr gekommen. Also aufpassen. Manche Bäume sind gedreht und haben tiefe Wunden. Beim Umbinden des Papiers gibt es dadurch Lücken, durch welche die Schmetterlinge unter dem Gürtel durchschlüpfen können. Diese Lücken müssen mit Gras oder Holzwolle verstopft werden, damit kein anderer Weg zum Aufstieg bleibt, als über den klebrigen Ring. Man beobachtet die Schmetterlingsweibchen oft, wie sie unterhalb des Leimrings ratlos dasitzen. Die Natur treibt sie in die Krone zu steigen und dort an den Knospen die vielen Eier abzulegen, die sie mit sich tragen. Der Leim hindert sie daran. So legen sie schließlich am Stamm ihre Eier wie Perlenschnüre ab. Diese sind anfangs hellgrün, dann werden sie unter dem Einfluß der Luft fleischfarben und schließlich braun. Niemand beachtet sie mehr. Sind im Laufe des Winters die Gürtel abgenommen und die Frühjahrssonne brütet diese Eichen aus, dann haben die Räupchen so viel Kraft, sich bis zum nächsten Wasserschoß und später von da weiter zu arbeiten und doch den Baum zu bevölkern. Deshalb ist der untere Teil des Stammes im Winter mit Lauril-Karbolineum in Verdünnung von 1 : 5 zu pinseln, um diese Eichen abzutöten.

Auch Abbürsten der Rinde unter den Gürteln im März mit scharfer Seifenbrühe tut gute Dienste.

In den Gärten an den Häusern im Dorf sieht man häufig, daß kein oder fast kein Frostspannerschaden vorhanden ist. Da scharren in solchen Baumgärten meist die Hühner unter den Bäumen und diese vertilgen wohl sicherlich viele von den im Boden lebenden Schädlingen. In einem Garten ließ sich beobachten, daß die Obstbäume in dem eingefriedigten Hühnerhofe nur wenig vom Frostspanner gelitten hatten, während direkt um den Hühnerhof herum die Bäume ganz kahl dastanden. Gegen die Hühnerhaltung im Obstgarten läßt sich ja rein nichts einwenden.

Jeder mit Misteln besetzte Ast wird etwa 50 cm unter dem Ansatz der Mistel abgeschnitten, damit auch die weit in den Ast vordringenden Mistelwurzeln ganz entfernt werden. Gesundes Holz aber möge man möglichst schonen, damit die Kronen nicht zu leicht werden, denn der Ertrag zu leichter Kronen ist natürlich ein geringerer. Die Mistelentfernung geschieht jetzt am leichtesten, weil man den Schmarotzer auf den laublosen Bäumen sofort entdeckt.

Digitized by Google

Das Ausputzen der Bäume dient auch zur Bekämpfung der oft so lästigen Blattläuse.

Die Blattläuse haben ihren Namen nach den Pflanzen, auf denen sie vorkommen. Farbe verschieden, grün, gelb, rot, schwarz usw. Sie werden nur $1^3/_4$—$2^1/_4$ mm lang, je nach der Art. Am Kopf befinden sich die Freßwerkzeuge. Der Unterkiefer ist rinnenartig verlängert; in dieser Rinne befinden sich die Saugborsten, vermittels derer der Saft aus den Pflanzen gesogen wird. Vermehrung aus überwinterten Eiern. Im Frühjahr schlüpft aus dem Ei das Tier und ist die Vermehrungsfähigkeit eine ungeheure. Die Nachkommenschaft einer einzigen Laus kann im Laufe des Sommers mehrere Millionen betragen. Nachdem das junge Tier ausgeschlüpft ist, setzt es sich fest, fängt seine Tätigkeit an, häutet sich mehrere Male und ausgewachsen bringt es bis 50 Junge zur Welt. Sobald dieselben ausgewachsen, bringen sie ebenfalls, ohne befruchtet zu sein, Junge zur Welt. Dieser Vorgang wiederholt sich mehrere Male bis zum Sommer. Da die Jungen nicht weit laufen, entstehen Anhäufungen. Durch die starke Entnahme des Saftes kann die Pflanze sich nicht weiter entwickeln und es tritt eine Stockung des Wachstums ein. Jedenfalls geben die Tiere in den befallenden Pflanzenteil eine Flüssigkeit, so daß die Blätter verunstaltet werden. Die Blätter kräuseln sich, es entstehen Auftreibungen — bei Johannisbeeren — oder dergl. und die Blätter und Triebspitzen vertrocknen. Im Nachsommer entsteht nun neben der vorigen Form, die ungeflügelt ist, eine zweite Form mit Flügeln; 2 Vorder- und 2 Hinterflügel. Diese haben die Aufgabe die Art zu verbreiten. Nachdem sie ausgewachsen sind, erheben sie sich in die Luft und werden vom Winde fortgetragen. Kommen sie dabei auf eine ihnen zusagende Pflanze, so können sie weiterleben und für die Vermehrung sorgen. Ein Teil dieser geflügelten ungeschlechtlichen Weibchen bringt größere, ungeflügelte Junge (Weibchen), ein Teil kleinere geflügelte Junge (Männchen) zur Welt. Diese dritte Form sorgt nun für die Überwinterung. Nach der Paarung legt jedes Weibchen ein Ei an die Pflanze, das anfangs grün, später schwarz wird, mit einer harten Schale umgeben und so äußerst widerstandsfähig ist. Ein Teil der Weibchen überdauert auch den Winter im Larvenzustand zwischen Rindenschuppen und Rindenrissen.

Man sieht also, wozu das „Ausputzen" der Bäume gut ist.

Hasenschaden: jeder vernünftige Mensch sollte besorgt sein, besonders wenn Baumpflanzungen weit vom Ort entfernt und in der Nähe von Wald liegen, alles Wild, das den Obstbäumen durch Benagen der Rinde Schaden zufügen könnte, durch geeignete Schutzvorrichtungen fernzuhalten. Zu diesem Zweck wird immer noch angeraten, die Stämme junger Obstbäume mit übelriechenden oder scharfen Stoffen (Oelen, Säuren, Laugen ꝛc.) bis auf die gefährdete Höhe zu bestreichen; hiedurch wird aber entweder die Rinde angegriffen oder deren Poren, durch die der Baum, besonders in unbelaubtem Zustande, atmen muß, durch solche Anstriche verstopft, was dem gedeihlichen Wachstum nachteilig ist. Das Einbinden der Baumstämmchen mit Stroh ist nicht zu empfehlen, weil dadurch die Rinde verweichlicht wird und im Stroh sich leicht Mäuse und anderes Ungeziefer einnisten. Am besten immer wieder die Drahthose, ein Mantel aus engmaschigem verzinktem Drahtgeflecht, lose um den Baum gelegt und bei hohem Schnee leicht in die Höhe gezogen, damit das Wild nicht darüber hinaus dennoch die Stammrinde benagen kann. Manchmal muß der hohe Schnee um die Baumstämme herum weggeschafft werden. Drahthosen halten sehr lang. Selten wird die Rinde junger Obstbäume bis auf die erreichbare Stammhöhe ganz abgefressen. Es ist die Eigenheit der Hasen und der Eichhörnchen, nur stellenweise die jungen Baumstämmchen zu benagen; somit bleiben zwischen den einzelnen Fraßwunden immer noch gesunde, unverletzte Rindenpartien bestehen und das ist gut, weil dann die Wunden durch Ueberwachsung viel rascher und besser zuheilen, als wenn zuerst eine ganz neue Rinde von der Kambiumschicht aus sich bilden muß. Es ist unklug, um eine glatte, saubere Wundfläche zu erzielen, vor dem Aufbringen der Baumsalbe die zernagten Rindenpartien samt der noch dazwischen liegenden unverletzten Rinde mit dem Messer glatt wegzuschneiden; denn es erfolgt von den zwischen den einzelnen Fraßwunden

Digitized by Google

noch verbliebenen Rindenrücken aus, deren Unterlage ja kerngesund ist im Holz und in der Kambiumschicht, die Ueberwachsung der Wunden und deren Heilung von den Wundrändern aus sehr rasch und vollständig. Ist die Rinde stark zernagt, dann machen wir aus reinem frischem Kuhkot und Lehm mit entsprechend viel Wasser einen dicken Brei, worauf wir damit die angefressenen Stammpartien reichlich bedecken und das Ganze mit Packtuch gut umwickeln und festbinden. Unter diesem Umschlag kann die Wunde nicht austrocknen und heilt von selbst wieder zu, sofern der Baum im übrigen gesund ist und in gutem Nährzustand sich befindet. Noch besser, zur Herstellung dieser Baumsalbe anstatt bloßem Wasser sich etwas Rinderblut oder Gerstengrannen zu verschaffen und darunter zu mengen. Der Umschlag hält dann viel besser und länger auf der Rinde oder Wunde und man hat viel weniger zu riskieren, daß er durch Wind, Sonne oder Regen rissig wird und abbröckelt oder abgewaschen wird; auch hat man bei solch haltbarer, selbsthaftender Baumsalbe eine besondere Umhüllung der Rinden- oder Stammpartien nicht nötig, während dies bei der nur aus Lehm, Kuhdung und Wasser hergestellten Baumsalbe zu längerer Haltbarkeit ratsam ist. —

Zur Vogelfütterung sammle man sorgfältig alle Obstkerne. Apfel- und Birnenkerne werden von allen Vögeln gern als Futter angenommen. Es ist die Befürchtung laut geworden, daß man durch Verfüttern von Obstkernen die Meisen vielleicht so verwöhne, daß sie durch Anhacken der Früchte auf eigene Faust auf die Kernsuche gehen könnten. Das ist jedoch nicht zu befürchten; soweit recht entschieden das Denkvermögen der Meise nicht. Wenn beobachtet worden ist, daß sich die Meisen an Früchten zu schaffen gemacht haben, so sind sie dort entweder den Obstmaden nachgegangen oder haben in wasserarmen Gegenden an den saftigen Früchten ihren Durst zu löschen versucht. Den Obstkernen in der am Baum hängenden Frucht geht, so viel wir wissen, nur die Haselmaus nach. Daher oft die zerhackten Aepfel unter den Bäumen.

An was erkennt man die Moniliakrankheit der Kirschbäume? Am Hängenbleiben der Blätter, die erst im Frühjahr beim Treiben abfallen. Der Kirschenbaum blüht wie ein gesunder und treibt auch Früchte, aber kurz vor der Reife schrumpfen sie auf der einen Seite zusammen und werden lederartig, so daß sie ungenießbar und wertlos werden. Kein Zweifel, daß durch diese Fruchtschimmel- oder Monilia-Krankheit, die durch den Pilz „Monilia fructigena“ hervorgerufen wird, empfindlicher Schaden entsteht. Am meisten leiden die Sauerkirschen. Frost, ungünstige Boden- und Ernährungsverhältnisse können der Krankheit und dem Absterben der Bäume Vorschub leisten. Vorbeugung: sorgsame Auswahl des Bodens für Neupflanzungen, fleißige Baumpflege, Bespritzen der Bäume jetzt nach Laubabfall mit Karbolineumkalkbrühe. Bekämpfungsmittel: Ausschneiden und Verbrennen der befallenen Aeste und Zweige, Bespritzen der Bäume im Spätherbst nach Laubabfall mit einer 10—12 %igen Karbolineumkalkbrühe. Nach der Blüte Bespritzung mit einer 1—2 %igen und nach 3—4 Wochen mit einer 1 %igen Kupferkalkbrühe. Man lese über Monilia nach: „Württ. Obstbuch“, 2. Aufl., S. 160 ff., wo erkrankte Triebe, Früchte und Blätter (auch von Pflaumen) abgebildet sind.

IV. Kleine Mitteilungen.

F. **Pflaumen ohne Kerne und Walnüsse ohne Schale.** In der „Frankf. Zeitung“ lesen wir: Zu den fesselndsten Ausstellungsgegenständen in San Franzisko gehören die jüngsten „Schöpfungen“ Luther Burbanks, des verdienstvollen amerikanischen Züchters. Er zeigt auf der Panamaausstellung eine ganze Sammlung neu gezüchteter Riesenfrüchte: Riesenpflaumen, Riesenpfirsiche, Riesenaprikosen, sowie Aepfel und Birnen, gleichfalls in Riesenformat. Auch Blumen von ganz wundersamen und bisher noch nicht erhörten Schattierungen führt er vor. Wie man weiß, erregte er zuerst durch seine neuen Kartoffelarten und später durch den vielerörterten stachellosen Kaktus allgemeines Aufsehen. Neuerdings hat Burbank durch Kreuzung amerikanischer und japanischer Arten

Digitized by Google

eine Pflaume von einer ganz erstaunlichen Widerstandskraft gegen den Frost gezüchtet. Er hat diesen Pflaumenbaum Nacht für Nacht, während er in voller Blüte stand, starker Kälte ausgesetzt, sodaß zum Schlusse die Kronenblätter und das ganze Laub erfroren waren, aber der Fruchtknoten und die Staubgefäße erhielten sich trotzdem lebendig und der Baum trug eine volle Ernte. Bedeutende Ergebnisse hat Burbank ferner bezüglich der Reifezeit der Früchte erzielt. Er hat Arten gezüchtet, die ungewöhnlich früh, und andere, die sehr spät reifen und hat auf diese Weise die Obstzeit um mehrere Monate zu verlängern vermocht. Unter seinen jüngsten Schöpfungen befinden sich zwei besondere Merkwürdigkeiten. Die eine ist eine Pflaume ohne Kern. Vollständig kernlos ist diese neue Pflaume allerdings nicht, sondern der Kern ist darin zu einer Masse geworden, die zusammen mit der Frucht selbst verzehrt wird und ihr einen pikanten Geschmack und Duft verleiht. Eine andere Neuheit bilden die Versuche, die er mit einer Walnußart angestellt hat. Sein Ziel war dabei, die Walnuß von ihrer harten Schale zu befreien, und wirklich ist er bereits so weit gelangt, daß seine neue Walnuß nur noch eine papierdünne Haut hat. Diese Neuheit ist übrigens praktisch voraussichtlich nicht von Bedeutung, da es sich gezeigt hat, daß diese Art von Nüssen den Vögeln zu leicht zum Raube fällt. In jüngster Zeit hat sich eine Aktiengesellschaft zur wirtschaftlichen Ausnutzung der Erfindungen Burbanks gebildet. Burbank selbst, der bereits einen Jahreszuschuß von über 10000 Dollars vom Carnegie-Fonds erhält, soll sich in Zukunft ausschließlich seinen Studien und Versuchen widmen, während die Gesellschaft die finanzielle und wirtschaftliche Seite ganz auf sich nimmt.

F. **Die Behandlung des Winterobstes mit Formaldehyd.** In Nr. 14 des „Obstbau" von 1914 haben wir empfohlen, Versuche zu machen mit einem Verfahren, das nach Zeitungsnachrichten erfolgreich angewendet worden sein soll bei der Aufbewahrung von Winterobst, um dieses gegen fäulniserregende Bakterien zu schützen: Eintauchen der Früchte in eine schwache Formaldehyd-Lösung.

Herr Garteninspektor Schönberg-Hohenheim hat damit nun eingehende Versuche angestellt und darüber im Wochenblatt für die Landwirtschaft berichtet, wie folgt:

Der Formaldehyd ist ein stark und stechend riechendes Gas, das sich recht unangenehm an den Schleimhäuten der Atmungsorgane bemerklich macht. Bei dem im Handel befindlichen Formaldehyd ist dieses Gas mit Wasser vermischt, das 40 % des Gases enthält. Die Wirkung des Formaldehyds beruht in der Hauptsache darin, daß bei der Berührung mit demselben der Tod der Obstfäulniserreger herbeigeführt wird. Der Formaldehyd ist sehr flüchtig, er wirkt nur für den Augenblick. Neuinfektionen sind daher nicht ausgeschlossen, sofern nicht dafür gesorgt, daß das Obst so untergebracht ist, daß die Neubesiedelung mit Erregern zum mindesten erschwert wird. Letzteres ist aber im allgemeinen bei der üblichen Praxis der Obstaufbewahrung nicht ohne weiteres zu bezwecken. Während z. B. Keller und andere Gelasse des Hausuntergeschosses, die feucht, luftig und kühl sind, sich vorzüglich zur Aufbewahrung von Dauerobst eignen, sind andere Räumlichkeiten derselben Art mit feuchtwarmer Luft, mit beschränkter Lüftungsmöglichkeit für diesen Zweck total ungeeignet. In solchen Gelassen mag man die Obstkonservierung anstellen, wie man will, sie wird niemals befriedigen.

Eine Mitteilung im „Obstbau", Heft 11 des Jahrgangs 1914, gab mir Veranlassung, einen praktischen Versuch mit Formaldehyd zur Obstkonservierung zu machen. Von dem käuflichen 40 prozentigen Formaldehyd wurden drei auf hundert Teile Wasser (= 1,2 % F.) verwendet und das Obst in dieser Flüssigkeit zehn Minuten belassen.

Nach dieser Zeit wurde das Obst zum Abtropfen in Siebe gelegt und darauf in einen Keller gebracht, welcher für die Obstaufbewahrung nicht gerade hervorragend geeignet ist. Die Versuchsanstellung begann am 24. November und war folgendermaßen angeordnet:

1. Unter einer Glasglocke, die zur Erhöhung der Luftfeuchtigkeit auf einem mit Wasser gefüllten Untersatze stand, waren untergebracht:
   3 Früchte Goldparmäne mit Formaldehyd behandelt,
   3 „ „ unbehandelt;
2. Unter einer Glasglocke, auf trockenem Tonuntersatze stehend, waren untergebracht:
   3 Früchte Goldparmäne mit Formaldehyd behandelt,
   3 „ „ unbehandelt;
3. In offener Kiste liegend:
   3 Früchte Goldparmäne mit Formaldehyd behandelt,
   3 „ „ mit Formaldehyd behandelt und in Papier eingewickelt,
   3 „ „ (stark schorfig) mit Formaldehyd behandelt,
   3 „ „ unbehandelt, in Papier eingewickelt;

Digitized by Google

4. In offener Kiste liegend:
   6 Früchte Pastorenbirne mit Formaldehyd behandelt,
   6 „ „ unbehandelt,
   6 „ „ mit Formaldehyd behandelt und in Papier eingewickelt,
   6 „ „ unbehandelt in Papier eingewickelt.

Von Woche zu Woche wurde das Obst besichtigt und kein wesentlicher Unterschied innerhalb der Versuchsnummern 1, 3 und 4 gefunden. Schon von der dritten Woche ab fanden sich auf einzelnen Früchten mehr oder weniger starke Schimmelrasen ein und da und dort konnten kleine Faulstellen beobachtet werden, welcher Zustand sich in der Folgezeit mehr und mehr steigerte. Ende Dezember waren die unter der Glasglocke, Versuchsnummer 2, ob mit Formaldehyd behandelt oder unbehandelt, in Parallele zu den übrigen Versuchsnummern nahezu pilzfrei. Also nicht der Formaldehyd, sondern die günstigen Gesamtverhältnisse unter der auf trockener Tonunterlage stehenden Glasglocke haben das Obst auffallend frisch erhalten. Aus dieser einfachen Versuchsanstellung läßt sich ohne Schwierigkeit der Schluß ziehen, daß die Behandlung des Winterobstes mit Formaldehyd zum Zwecke seiner besonderen Konservierung nicht empfohlen werden kann.

Hohenheim. Garteninspektor Schönberg.

Wie man vor 100 Jahren mit Aepfeln handelte, darüber erzählt Joh. Brinkmann in seinem lustigen Buch: Kasperohm un ik (mecklenburgische Mundart) folgendes. „Es war Mitte September und das Wetter war schön und warm. Der ganze große Hof war mit schlohweißen Segeln ausgelegt und da stand Tonne an Tonne und es lagen noch gewaltige Haufen da, einer lieblicher anzusehen als der andere und alle geschieden wie die Stämme Israels: Borsdorfer, Goldrenetten, weiße und rote Pichons, buttergelbe Traubenäpfel (Druwäppel) und braunblanke Kantäpfel. Und nun erst die Gravensteiner! Kasperohm hatte seinen Rock ausgezogen, eine Küchenschürze vorgebunden und seine Perrücke an die Hausmauer gehängt und war gerade dabei, die Gravensteiner zu sortieren und in Häckfel und Spreu in die Tonnen zu packen. Ein Tisch stand neben ihm, worauf er die schönsten und größten Früchte apart legte, während die Frauen das Obst mit reinen Tüchern Stück für Stück abwischten. „Sieh, Schwester," sagte er, „das ist nun schon der 16. Gravensteiner, der über 20 Lot wiegt, der ist in Petersburg 25 Kopeken wert und ich habe den Barnitter Bauern bloß 32 Schilling für den ganzen Scheffel bezahlt. Und da ist schon wieder einer, der kommt auch auf dem Zaren seinen Tisch in Zarskojeselo, wenn sie mit dem Wodki fertig sind". Brinkmann gibt die Zeit nicht genau an; aus dem Verlauf der Erzählung kann man auf 1802 oder 3 schließen. Also damals kaufte Kasperohm und wohl auch noch andere mit ihm in den Mecklenburger Landen die Aepfel auf, zahlte für 40 Liter Gravensteiner etwa 1.80 M. und verkaufte die schönsten und schwersten Stücke in Petersburg, wohin er von Rostock mit seiner Anne Sophie fuhr, zu 50 Pf. das Stück. „Marblex, dat fluicht, segg ik di, Swester. Ja, ik hev Verstand!" Billig einzukaufen und mit Gewinn zu verkaufen, das verstand er, aber nicht nur das, er wußte das Obst auch zu behandeln, wußte, daß es vor Stoß und Druck bewahrt werden mußte, wußte, wie man es zweckmäßig verpackt und wie man durch sorgfältige Sortierung das meiste herausschlagen kann, was mancher heutige Züchter noch nicht zu wissen scheint.

Borsdorfer, Goldrenette, weiße und rote Pichons, bekannte Namen. „Druwäppel" — der Name kommt auch bei Fritz Reuter vor. — Daß der Gravensteiner schon damals von hohen und höchsten Herrschaften geschätzt wurde, nimmt uns nicht wunder; er ist noch heute einer unserer besten und feinsten Tafeläpfel. Ob man ihn „vor oder nach dem Wodki" essen will, ist Geschmackssache. Hauptsache ist in Rußland natürlich stets der Wodki — ob polizeilich verboten oder nicht.

Woher kommt der „Honigtau"? Die Nahrung der Blattläuse besteht aus Pflanzensaft, der wieder in veränderter Form ausgeschieden wird als sog. Honigtau, der nichts anderes als der Kot der Blattläuse ist, trotz seines schönen, appetitlichen Namens. Welche Mengen ausgeschieden werden, kann man an dem glänzenden Ueberzug der Blätter beobachten. Treten die Blattläuse, begünstigt durch die Witterung, stark auf, dann ist alles unter den Bäumen naß bespritzt und bei näherer Beobachtung sieht es aus, als ob Nebel niederfällt. Dieser Honigtau ist zuckerhaltig und bietet verschiedenen Pilzen guten Nährboden. Auch die Ameisen nehmen den Honigtau gern. Darum kann man fast immer in der Nähe von Blattlausherden Ameisen beobachten, oder beim Vorhandensein von Ameisen letzteren sicher auf Blattläuse schließen. Um genügend Honigtau zu erhalten, reizen die Ameisen die Blattläuse durch Streicheln zu vermehrter Ausscheidung, was wieder eine größere Saftentnahme aus den Pflanzen zur Folge haben muß. So sind die Ameisen mittelbar am Zerstörungswerk der Blattläuse beteiligt.

Digitized by Google

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

Nachrichten über ausmarschierte Kollegen.

Josef Neher, Baumwart, Altshausen,
zurzeit Gefreiter der Reserve,
Füsilier-Regiment Nr. 122, II. Bataillon, 7. Kompagnie,

ist am 2. August 1914 mit fünf Brüdern ausmarschiert nach Frankreich, wurde im September 1914 verwundet, kam im Dezember, nach seiner Genesung, auf den östlichen Kriegsschauplatz, kämpfte bisher in Galizien und Rußland und erhielt für bewiesene Tapferkeit und Treue die silberne Verdienstmedaille.

Herzlichen Glückwunsch! Möge dem Tapferen baldige gesunde Heimkehr beschieden sein!

Schomburg, im Oktober 1915. Vereinsvorstand Brugger.

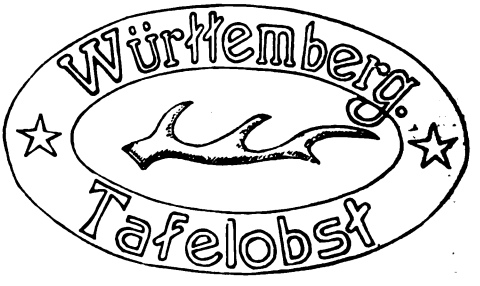
ANZEIGEN

Solche Schilder

im Format 5/7 cm auf grünem Papier

zum Aufkleben auf Obstpaketsendungen

sind gegen Einsendung von 60 Pfg. für das Hundert portofrei vom **Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart,** Eßlingerstraße 15, zu haben.



B. Scheerer,
Baumschulen
Albeck b. Ulm [58
empfiehlt billigst Ia. Obstbäume, sortenecht jeder Art und Form,
Beerenobst, Rosen.

Baumschützer
Obstschränke
Siebe
Drahtgeflechte
liefert für Obstbauvereine u. deren Mitglieder billigst
G. Blind, Reutlingen,
Drahtwarenfabrik. [57
Kanzleistr. 4. Gegr. 1868.
Tel. 399.

Erstklass. Obstbäume
aller Art, Rosen- und Beerenobst
empfiehlt zu den billigsten Preisen
D. Hartmann, Baumschulen
Hedelfingen b. Stuttgart. [28
Telephon 41, Amt Obertürkheim.
— Katalog gratis und franko. —

Obstbäume aller Art u. Formen
— nur prima Qualität — billigst
Josef Denzel, Baumschulen
Stuttgart-Cannstatt,
Im Götzen Nr. 15. [60

Herrsch.- u. Baumschulgärtner
werden gesucht! Auskunft durch das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15.

Klenk's Baumschule
● Mittelschöntal ●
Post- u. Eisenbahnstation Backnang, empfiehlt Obstbäume aller Art und Formen in nur Ia Qualität. [76
Preisverzeichnis gratis und franko!

Anzeigen
im Obstbau u. Obstbaumfreund
finden weiteste Verbreitung
in allen obstbautreibenden Kreisen, spez. Württembergs und Hohenzollerns.
Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt!
Mitglieder des W. O. V. erhalten Extra-Rabatt.
Prospekte werden a. Wunsch postfrei zugesandt.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 12. | Stuttgart, Dezember. | 1915.

Weihnachten 1915.

Der Krieger steht im Feld.
Daheim, die auf ihn sehnlich warten.
Wißt ihr, was ihm gefällt?
Pflanzt einen Baum ihm in den Garten!

Und ihm gehört der Baum!
Ihm soll er reiche Früchte tragen
Und in des Gartens Raum
Ihm fröhliches Willkommen sagen!

Ein stilles Grab im Feld.
Nie wird zu ihm ein Schritt sich lenken.
Beim Christbaum Einer fehlt!
Pflanzt einen Baum ihm zum Gedenken!

In Blüten steht der Baum.
So blüht des Toten Name wieder
Und in des Gartens Raum
Die Vögel singen Osterlieder.

Digitized by Google

eine Pflaume von einer ganz erstaunlichen Widerstandskraft gegen den Frost gezüchtet. Er hat diesen Pflaumenbaum Nacht für Nacht, während er in voller Blüte stand, starker Kälte ausgesetzt, sodaß zum Schlusse die Kronenblätter und das ganze Laub erfroren waren, aber der Fruchtknoten und die Staubgefäße erhielten sich trotzdem lebendig und der Baum trug eine volle Ernte. Bedeutende Ergebnisse hat Burbank ferner bezüglich der Reifezeit der Früchte erzielt. Er hat Arten gezüchtet, die ungewöhnlich früh, und andere, die sehr spät reifen und hat auf diese Weise die Obstzeit um mehrere Monate zu verlängern vermocht. Unter seinen jüngsten Schöpfungen befinden sich zwei besondere Merkwürdigkeiten. Die eine ist eine Pflaume ohne Kern. Vollständig kernlos ist diese neue Pflaume allerdings nicht, sondern der Kern ist darin zu einer Masse geworden, die zusammen mit der Frucht selbst verzehrt wird und ihr einen pikanten Geschmack und Duft verleiht. Eine andere Neuheit bilden die Versuche, die er mit einer Walnußart angestellt hat. Sein Ziel war dabei, die Walnuß von ihrer harten Schale zu befreien, und wirklich ist er bereits so weit gelangt, daß seine neue Walnuß nur noch eine papierdünne Haut hat. Diese Neuheit ist übrigens praktisch voraussichtlich nicht von Bedeutung, da es sich gezeigt hat, daß diese Art von Nüssen den Vögeln zu leicht zum Raube fällt. In jüngster Zeit hat sich eine Aktiengesellschaft zur wirtschaftlichen Ausnutzung der Erfindungen Burbanks gebildet. Burbank selbst, der bereits einen Jahreszuschuß von über 10 000 Dollars vom Carnegie-Fonds erhält, soll sich in Zukunft ausschließlich seinen Studien und Versuchen widmen, während die Gesellschaft die finanzielle und wirtschaftliche Seite ganz auf sich nimmt.

F. **Die Behandlung des Winterobstes mit Formaldehyd.** In Nr. 14 des „Obstbau" von 1914 haben wir empfohlen, Versuche zu machen mit einem Verfahren, das nach Zeitungsnachrichten erfolgreich angewendet worden sein soll bei der Aufbewahrung von Winterobst, um dieses gegen fäulniserregende Bakterien zu schützen: Eintauchen der Früchte in eine schwache Formaldehyd-Lösung.

Herr Garteninspektor Schönberg-Hohenheim hat damit nun eingehende Versuche angestellt und darüber im Wochenblatt für die Landwirtschaft berichtet, wie folgt:

Der Formaldehyd ist ein stark und stechend riechendes Gas, das sich recht unangenehm an den Schleimhäuten der Atmungsorgane bemerklich macht. Bei dem im Handel befindlichen Formaldehyd ist dieses Gas mit Wasser vermischt, das 40 % des Gases enthält. Die Wirkung des Formaldehyds beruht in der Hauptsache darin, daß bei der Berührung mit demselben der Tod der Obstfäulniserreger herbeigeführt wird. Der Formaldehyd ist sehr flüchtig, er wirkt nur für den Augenblick. Neuinfektionen sind daher nicht ausgeschlossen, sofern nicht dafür gesorgt, daß das Obst so untergebracht ist, daß die Neubesiedelung mit Erregern zum mindesten erschwert wird. Letzteres ist aber im allgemeinen bei der üblichen Praxis der Obstaufbewahrung nicht ohne weiteres zu bezwecken. Während z. B. Keller und andere Gelasse des Hausuntergeschosses, die feucht, luftig und kühl sind, sich vorzüglich zur Aufbewahrung von Dauerobst eignen, sind andere Räumlichkeiten derselben Art mit feuchtwarmer Luft, mit beschränkter Lüftungsmöglichkeit für diesen Zweck total ungeeignet. In solchen Gelassen mag man die Obstkonservierung anstellen, wie man will, sie wird niemals befriedigen.

Eine Mitteilung im „Obstbau", Heft 11 des Jahrgangs 1914, gab mir Veranlassung, einen praktischen Versuch mit Formaldehyd zur Obstkonservierung zu machen. Von dem käuflichen 40 prozentigen Formaldehyd wurden drei auf hundert Teile Wasser (= 1,2 % F.) verwendet und das Obst in dieser Flüssigkeit zehn Minuten belassen.

Nach dieser Zeit wurde das Obst zum Abtropfen in Siebe gelegt und darauf in einen Keller gebracht, welcher für die Obstaufbewahrung nicht gerade hervorragend geeignet ist. Die Versuchsanstellung begann am 24. November und war folgendermaßen angeordnet:

1. Unter einer Glasglocke, die zur Erhöhung der Luftfeuchtigkeit auf einem mit Wasser gefüllten Untersatze stand, waren untergebracht:
   3 Früchte Goldparmäne mit Formaldehyd behandelt,
   3 „ „ unbehandelt;
2. Unter einer Glasglocke, auf trockenem Tonuntersatze stehend, waren untergebracht:
   3 Früchte Goldparmäne mit Formaldehyd behandelt,
   3 „ „ unbehandelt;
3. In offener Kiste liegend:
   3 Früchte Goldparmäne mit Formaldehyd behandelt,
   3 „ „ mit Formaldehyd behandelt und in Papier eingewickelt,
   3 „ „ (stark schorfig) mit Formaldehyd behandelt,
   3 „ „ unbehandelt, in Papier eingewickelt;

Digitized by Google

4. In offener Kiste liegend:
   6 Früchte Pastorenbirne mit Formaldehyd behandelt,
   6 „ „ unbehandelt,
   6 „ „ mit Formaldehyd behandelt und in Papier eingewickelt,
   6 „ „ unbehandelt in Papier eingewickelt.

Von Woche zu Woche wurde das Obst besichtigt und kein wesentlicher Unterschied innerhalb der Versuchsnummern 1, 3 und 4 gefunden. Schon von der dritten Woche ab fanden sich auf einzelnen Früchten mehr oder weniger starke Schimmelrasen ein und da und dort konnten kleine Faulstellen beobachtet werden, welcher Zustand sich in der Folgezeit mehr und mehr steigerte. Ende Dezember waren die unter der Glasglocke, Versuchsnummer 2, ob mit Formaldehyd behandelt oder unbehandelt, in Parallele zu den übrigen Versuchsnummern nahezu pilzfrei. Also nicht der Formaldehyd, sondern die günstigen Gesamtverhältnisse unter der auf trockener Tonunterlage stehenden Glasglocke haben das Obst auffallend frisch erhalten. Aus dieser einfachen Versuchsanstellung läßt sich ohne Schwierigkeit der Schluß ziehen, daß die Behandlung des Winterobstes mit Formaldehyd zum Zwecke seiner besonderen Konservierung nicht empfohlen werden kann.

Hohenheim. Garteninspektor Schönberg.

Wie man vor 100 Jahren mit Aepfeln handelte, darüber erzählt Joh. Brinkmann in seinem lustigen Buch: Kasperohm un ik (mecklenburgische Mundart) folgendes. „Es war Mitte September und das Wetter war schön und warm. Der ganze große Hof war mit schlohweißen Segeln ausgelegt und da stand Tonne an Tonne und es lagen noch gewaltige Haufen da, einer lieblicher anzusehen als der andere und alle geschieden wie die Stämme Israels: Borsdorfer, Goldrenetten, weiße und rote Pichons, buttergelbe Traubenäpfel (Druwäppel) und braunblanke Kantäpfel. Und nun erst die Gravensteiner! Kasperohm hatte seinen Rock ausgezogen, eine Küchenschürze vorgebunden und seine Perrücke an die Hausmauer gehängt und war gerade dabei, die Gravensteiner zu sortieren und in Häcksel und Spreu in die Tonnen zu packen. Ein Tisch stand neben ihm, worauf er die schönsten und größten Früchte apart legte, während die Frauen das Obst mit reinen Tüchern Stück für Stück abwischten. „Sieh, Schwester," sagte er, „das ist nun schon der 16. Gravensteiner, der über 20 Lot wiegt, der ist in Petersburg 25 Kopeken wert und ich habe den Barnitter Bauern bloß 32 Schilling für den ganzen Scheffel bezahlt. Und da ist schon wieder einer, der kommt auch auf dem Zaren seinen Tisch in Zarskojeselo, wenn sie mit dem Wodki fertig sind". Brinkmann gibt die Zeit nicht genau an; aus dem Verlauf der Erzählung kann man auf 1802 oder 3 schließen. Also damals kaufte Kasperohm und wohl auch noch andere mit ihm in den Mecklenburger Landen die Aepfel auf, zahlte für 40 Liter Gravensteiner etwa 1.80 M. und verkaufte die schönsten und schwersten Stücke in Petersburg, wohin er von Rostock mit seiner Anne Sophie fuhr, zu 50 Pf. das Stück. „Marbley, dat fluscht, segg ik di, Swester. Ja, ik hev Verstand!" Billig einzukaufen und mit Gewinn zu verkaufen, das verstand er, aber nicht nur das, er wußte das Obst auch zu behandeln, wußte, daß es vor Stoß und Druck bewahrt werden mußte, wußte, wie man es zweckmäßig verpackt und wie man durch sorgfältige Sortierung das meiste herausschlagen kann, was mancher heutige Züchter noch nicht zu wissen scheint.

Borsdorfer, Goldrenette, weiße und rote Pichons, bekannte Namen. „Druwäppel" — der Name kommt auch bei Fritz Reuter vor. — Daß der Gravensteiner schon damals von hohen und höchsten Herrschaften geschätzt wurde, nimmt uns nicht wunder; er ist noch heute einer unserer besten und feinsten Tafeläpfel. Ob man ihn „vor oder nach dem Wodki" essen will, ist Geschmackssache. Hauptsache ist in Rußland natürlich stets der Wodki — ob polizeilich verboten oder nicht.

Woher kommt der „Honigtau"? Die Nahrung der Blattläuse besteht aus Pflanzensaft, der wieder in veränderter Form ausgeschieden wird als sog. Honigtau, der nichts anderes als der Kot der Blattläuse ist, trotz seines schönen, appetitlichen Namens. Welche Mengen ausgeschieden werden, kann man an dem glänzenden Ueberzug der Blätter beobachten. Treten die Blattläuse, begünstigt durch die Witterung, stark auf, dann ist alles unter den Bäumen naß bespritzt und bei näherer Beobachtung sieht es aus, als ob Nebel niederfällt. Dieser Honigtau ist zuckerhaltig und bietet verschiedenen Pilzen guten Nährboden. Auch die Ameisen nehmen den Honigtau gern. Darum kann man fast immer in der Nähe von Blattlausherden Ameisen beobachten, oder beim Vorhandensein von Ameisen letzteren sicher auf Blattläuse schließen. Um genügend Honigtau zu erhalten, reizen die Ameisen die Blattläuse durch Streicheln zu vermehrter Ausscheidung, was wieder eine größere Saftentnahme aus den Pflanzen zur Folge haben muß. So sind die Ameisen mittelbar am Zerstörungswerk der Blattläuse beteiligt.

Digitized by Google

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

Nachrichten über ausmarschierte Kollegen.

Josef Neher, Baumwart, Altshausen,
zurzeit Gefreiter der Reserve,
Füsilier-Regiment Nr. 122, II. Bataillon, 7. Kompagnie,

ist am 2. August 1914 mit fünf Brüdern ausmarschiert nach Frankreich, wurde im September 1914 verwundet, kam im Dezember, nach seiner Genesung, auf den östlichen Kriegsschauplatz, kämpfte bisher in Galizien und Rußland und erhielt für bewiesene Tapferkeit und Treue die silberne Verdienstmedaille.

Herzlichen Glückwunsch! Möge dem Tapferen baldige gesunde Heimkehr beschieden sein!

Schomburg, im Oktober 1915. Vereinsvorstand Brugger.

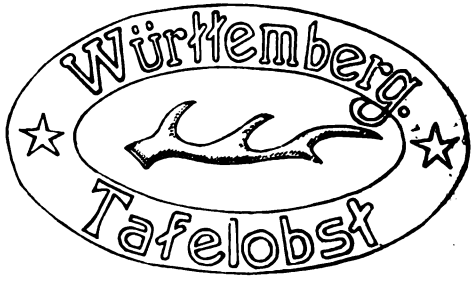
ANZEIGEN

Solche Schilder

im Format 5/7 cm auf grünem Papier

zum Aufkleben auf Obstpaketsendungen

sind gegen Einsendung von 60 Pfg. für das Hundert portofrei vom **Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart,** Eßlingerstraße 15, zu haben.



B. Scheerer,
Baumschulen
Albeck b. Ulm [58
empfiehlt billigst Ia. Obstbäume, sortenecht jeder Art und Form,
Beerenobst, Rosen.

Baumschützer
Obstschränke
Siebe
Drahtgeflechte
Liefert für Obstbauvereine u. deren Mitglieder billigst
G. Blind, Reutlingen,
Drahtwarenfabrik. [87
Kanzleistr. 4. Gegr. 1868.
Tel. 399.

Erstklass. Obstbäume
aller Art, Rosen- und Beerenobst
empfiehlt zu den billigsten Preisen
D. Hartmann, Baumschulen
Hedelfingen b. Stuttgart. [28
Telephon 41, Amt Obertürkheim.
— Katalog gratis und franko. —

Obstbäume aller Art u. Formen
— nur prima Qualität — billigst
Josef Denzel, Baumschulen
Stuttgart-Cannstatt,
Im Götzen Nr. 15. [60

Herrsch.- u. Baumschulgärtner
werden gesucht! Auskunft durch das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15.

Klenk's Baumschule
Mittelschöntal
Post- u. Eisenbahnstation Backnang, empfiehlt Obstbäume aller Art und Formen in nur Ia Qualität. [75
Preisverzeichnis gratis und franko!

Anzeigen
im Obstbau u. Obstbaumfreund
finden weiteste Verbreitung
in allen obstbautreibenden Kreisen, spez. Württembergs und Hohenzollerns.
Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt!
Mitglieder des W. O. V. erhalten Extra-Rabatt.
Prospekte werden a. Wunsch postfrei zugesandt.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Sutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 12. | Stuttgart, Dezember. | 1915.

Weihnachten 1915.

Der Krieger steht im Feld.
Daheim, die auf ihn sehnlich warten.
Wißt ihr, was ihm gefällt?
Pflanzt einen Baum ihm in den Garten!

Und ihm gehört der Baum!
Ihm soll er reiche Früchte tragen
Und in des Gartens Raum
Ihm fröhliches Willkommen sagen!

Ein stilles Grab im Feld.
Nie wird zu ihm ein Schritt sich lenken.
Beim Christbaum Einer fehlt!
Pflanzt einen Baum ihm zum Gedenken!

In Blüten steht der Baum.
So blüht des Toten Name wieder
Und in des Gartens Raum
Die Vögel singen Osterlieder.

Digitized by Google

Für unsere Ausmarschierten.

Der Vereinsausschuß hat in seiner heutigen Sitzung beschlossen, an die im Felde stehenden **aktiven** Mitglieder auch heuer einen Weihnachtsgruß zu senden. Um dies bewerkstelligen zu können, wird um Mitteilung solcher Adressen auf beiliegender Postkarte bis spätestens 5. Dezember gebeten.

Den 18. November 1914. Vorstand: **Fischer.**

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Mittwoch, den 2. Februar 1916,** vormittags 10 Uhr, findet im **großen Saale des Bürgermuseums,** Langestr. 4 in Stuttgart, eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** zur gemeinschaftlichen Besprechung verschiedener Fragen auf dem Gebiet des Obstbaus und zur Vorbereitung der Generalversammlung statt.

Tagesordnung:

1. Vortrag von Herrn Oberamtsbaumwart Brugger-Schomburg über „die Bedeutung des Obsthandels für Württemberg und die bei demselben in den letzten Jahren gemachten Erfahrungen".
2. „Die Schädlingsbekämpfung mit Arsen-Mitteln". Referent: Vereinssekretär Schaal.
3. Besprechung von Obstbaufragen und Anregungen aus der Mitte der Versammlung.

Nach dieser Sitzung **gemeinschaftliches Mittagessen** (Gedeck 2 Mk. ohne Wein), woran sich dann im gleichen Lokal um 2 Uhr präzis die **Generalversammlung** mit folgender Tagesordnung anschließen wird:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Bericht über die Tätigkeit der Zentralvermittlungsstelle.
3. Ablegung der Jahresrechnung.
4. Wahl des Vorstandes.
5. Ergänzungswahl des Ausschusses.
6. Wahl der Vertrauensmänner und deren Stellvertreter für die Jahre 1916—1918.
7. Vortrag von Herrn Garteninspektor Schönberg-Hohenheim, über „die für die Obstkultur wichtigsten Wachstumsbedingungen unter besonderer Berücksichtigung der Ernährung und Düngung".
8. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Anträge und Wünsche für die Generalversammlung sind spätestens bis zum 20. Dezember ds. Js. an das Vereinssekretariat einzusenden.

Vorschläge für die Wahl der Vertrauensmänner und deren Stellvertreter wollen bis spätestens 22. Januar 1916 an das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, gemacht werden.

Die dem Landesverein angeschlossenen Bezirks- und Ortsobstbauvereine mit 200 und mehr Mitgliedern, die Vertreter zur Generalversammlung entsenden und Reise-Entschädigung für dieselben beanspruchen, müssen diese Vertreter namentlich bis spätestens **15. Janr. 1916** beim Vereinssekretariat anmelden.

Wir beehren uns, zu diesen Versammlungen hiermit einzuladen.

Stuttgart, den 18. Novbr. 1915. **Der Ausschuß.**

Vorstand: **Fischer.**

☞ In Rücksicht auf die Kriegsverhältnisse muß auch in diesem Jahre unsere Weihnachtsfeier unterbleiben.

Digitized by Google

I. Praktischer Obstbau.

Hungerndes Spalierobst.

Hunger tut weh. Nicht bloß den Menschen und Tieren, sondern auch den Pflanzen. Wie viel „verhungerte" Bäume sieht man! Und solche, die am Verhungern sind, noch mehr! Zum Beispiel in gepflasterten Höfen oder an plattenbelegten Wegen oder mitten in Zement oder Beton steckend. Die Wurzeln sind da von Luft und Wasser nahezu abgeschlossen, geradezu eingesperrt und nicht einmal „bei Wasser und Brot" — denn gerade das, was der Baum „ißt" und „trinkt", wird ihm nicht zuteil; also grausamerweise „eingesperrt in Einzelhaft ohne Wasser und Brot!"

Wie kann man helfen?"

Der werte Leser schaue sich unsere Abbildungen 1 und 2 an. Diese lehrreichen Bilder stammen aus dem ausgezeichneten Werk des Altmeisters Johs. Böttner: „Spalier- und Edelobst", Anpflanzung, Schnitt und Pflege (2. Aufl., 354 Abb. im Text, Preis gebunden 5 Mk.), das wir allen, die an Spalierobst ihre Freude (oder auch manchmal keine Freude) haben, aufs wärmste empfehlen können. Der Verlag K. Hofbuchdruckerei Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. d. Oder hat uns in freundlicher Weise die Druckstöcke überlassen, wofür wir auch an dieser Stelle unsern Dank aussprechen möchten. Die Abbildungen sprechen eigentlich auch ohne viel Worte für sich selbst.

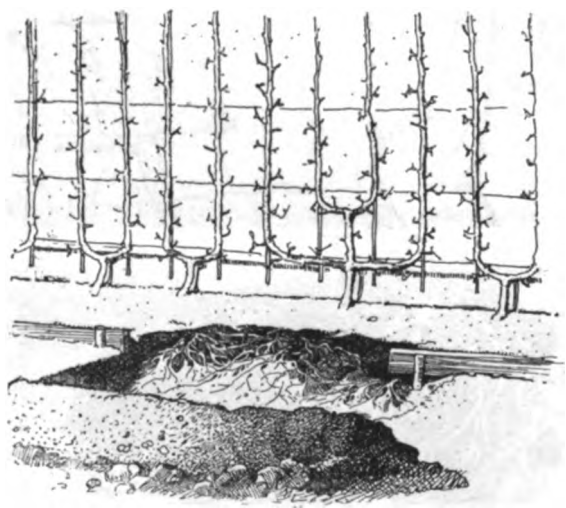


Abb. 1. Bloßgelegte Wurzeln zum Zweck der Bewässerung. (Aus: Böttner, Spalier- und Feinobst.)

Stehen einmal die Spaliere im Pflaster oder Zement, so nimmt man eben nach Verlauf einiger Jahre nach der Pflanzung die Pflastersteine oder die Steinplatten weg, entfernt die jetzt gänzlich ausgesogene und ausgezogene Erde und bringt dafür recht gute Komposterde, wie sie ein Spalierbaum beanspruchen darf, an die Wurzeln. Siehe Abb. 1. Hier ist ersichtlich, wie zu diesem Zweck die Wurzeln bloßgelegt werden. Bringt man das Pflaster wieder an Ort und Stelle, so legt man vernünftigerweise die Steine oder Platten nicht mehr so dicht und bettet sie in eine dünne Kiesschicht, so daß alle Feuchtigkeit von Regen und Schnee, vom Himmel und vom Dach, durch die Ritzen und Zwischenräume hindurchsickern und zu den Wurzeln hinabgelangen kann. Man wird dann bald sehen, wie so ein verhungerter Todeskandidat sich wieder herausmacht. Auf diese einfache Weise kann ein Spalierbaum selbst in Stein und Pflaster ein solches Wurzelwerk bekommen, wie das die Abb. 2 zeigt: „Spalierobst im Steinpflaster."

Auch eine Winterarbeit, diese Fütterung der notleidenden Bäume, sowenig zu vergessen, wie jetzt die Fütterung der notleidenden Vögel. —

Bei dieser Gelegenheit verweisen wir noch auf eine Arbeit am Spalierobst, die im Juni, Juli und August am ersprießlichsten getan wird und die die Abb. 3 veranschaulicht: „Bewässern der Spaliere." Man gräbt Tonrohre vor den Bäumen ein, die in groben Kies gebettet werden,

Digitized by Google

damit sie nicht so schnell verschlammen. Diese Rohre gießt man in der genannten Zeit an einem Tag mehrmals gut voll mit Wasser. Denn Wasser, viel Wasser braucht vor allem der Apfelbaum, der ja bekanntlich in Gegenden mit bedeutender Niederschlagshöhe am besten gedeiht (das apfelberühmte Südtirol z. B. hat 80 cm Niederschlag und 100 cm Bewässerungshöhe). Und der Birnbaum macht ähnliche Ansprüche. Nach regen- und schneearmen Wintern setzt man diese Röhren schon vor der Blüte in Tätigkeit, vor allem in trockenen Mauerlagen. Auch nach der Blüte ist es angezeigt, sobald trockene Witterung vorwiegt. Am meisten Wasser muß aber zugeführt werden in der Ausbildungszeit der Früchte, also Juni—August. Bis dahin waltet hoffentlich goldener Frieden im Land und im nicht verhungerten Deutschland wird man auch der Bäume gedenken, damit auch sie weder verhungern noch verdursten.

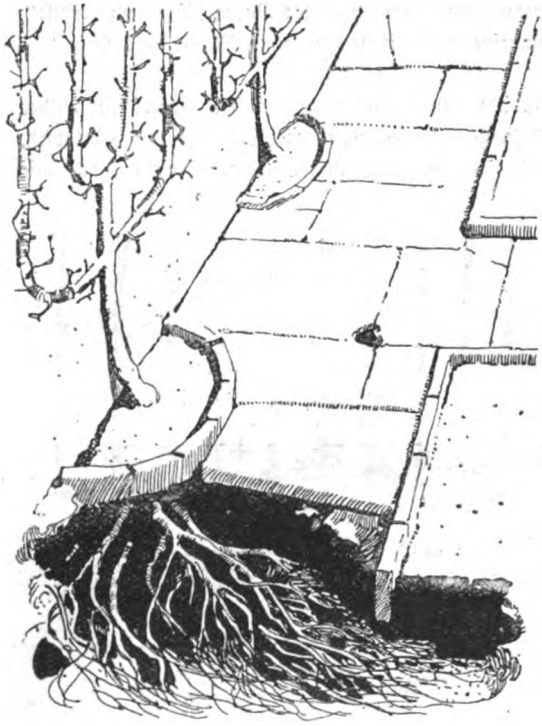


Abb. 2. Spalterobst im Steinpflaster.
(Aus: Böttner, Spalter- und Feinobst.)

Auch ein Wort zum Dörren des Obstes.

(Von Jak. Groß, Vorsteher der Kgl. Obstbauschule Schlachters b. Lindau i. B.)

Unsere liebe Vereinszeitschrift — wir gehören dem W. O. V. schon zehn Jahre zu — wird von Jahr zu Jahr reichhaltiger, vielseitiger, zeitgemäßer. Dieses Lob soll keine Schmeichelei sein; nein, es ist ernste, rückhaltlose Überzeugung. Ton, Inhalt und Schreibart stimmen wohl zusammen. Das Wertvollste an ihr ist die Anregung zum Lernen, die sie in jeder Nummer gibt. Dabei bringt der „Obstbau" glücklicherweise Altes und Neues in harmonischer Verbindung. So schafft sich das Vereinsorgan zu den alten auch neue Freunde. Mit Freuden sieht man deshalb jeder neuen Nummer gespannter entgegen. Daß der Landesverein gemeinsam mit der Schriftleitung „kriegszeitgemäß" das „Dörren" besonders hervorkehrt, ist beiden Teilen hoch anzurechnen. In Nr. 10 finden sich treffliche Ausführungen dazu, die mich in frühester Morgenstunde beschäftigten. Eine bewährte, konservative Art der Obstverwertung zieht man schön und würdig ans Tageslicht. Auf diese pietätvolle, wertvolle Abhandlung „Dörrobst alter Art" folgt die ganz neuzeitliche, höchst interessante über die „Dörrversuche" des Vereinsausschusses.

Während aus der Feder Tinte fließt, dörrt rückwärts auf und im Herd der Küche Obst auf Dörren, die zu Versuchen bereit gestellt sind. Wahrhaft friedlichste Arbeit am frühesten Sonntagsmorgen, während an der Drina vielleicht furchtbare Kriegsinstrumente fruchtbare Bäume zermalmen! Hier Aufbau, dort Zerstörung. Schrecklicher Kontrast! Wozu?! Vorbildliche, altmodische Großmutter, du feierst mit deiner Tat von ehemals in der Enkelin eine Auferstehung des guten Gedankens. Deine „Schnitztruhe", deine „Hutzeln", dein „Backofen" kommen als „gutbewährt" wieder ans Tageslicht. Ja, dörren, viel und fleißig dörren sollen deine Enkelinnen,

Digitized by Google

auch deine Enkel landauf, landab; und zwar nicht aus Brotneid, weil die serbischen Königsmörder oder die amerikanischen Munitionslieferanten 1913 für 36 Millionen Mark Dörrobst zu uns schickten, was zwar seliger war als „trockenes" Pulver senden. Nein, dörren soll man um der Sache willen, „auf daß nichts umkomme".

Abb. 3. Spalierbewässerung. (Aus: Böttner, Spalier- und Feinobst.)

Zu der Dörrsache und dem „Dörrgeschäft" einige Winke der Praxis zur ferneren Darnachachtung. Ja, hat man das „Dörren" nicht als veraltete Methode der häuslichen Obstverwertung betrachtet? Hat man nicht zu viel, viel zu viel „geweckt", „gerext" usw.? In dieses Fahrwasser der wirklich teueren Methode, die viel Kapital im einfachen und mittleren Haushalt beanspruchte, die viel Umsicht und Zeit verlangte, die verhältnismäßig verdammt wenig Obst in Dauerform überführte, trieb uns Obstzüchter die Industrie, und gewisse Fachpersonen leisteten willig Vorspann. Natürlich Parade und Schein läßt sich damit leicht, aber nicht billig überall machen, bei Ausstellungen sowohl als auch bei Besuchen, Kursen. Für obstsegensreiche Jahre hilft diese Methode der Verwertung dem Ueberschuß herzlich wenig. Bitte, fragen Sie ehrlich eine Hausfrau: „Wieviel kg Obst verarbeitete man in einem halben Tag durch „Sterilisieren"? Wieviel Umstände, wieviel Geld, Zeit, Kenntnis, Erfahrung gehörten dazu?" Diese „Methode" ist Sache des Geldbeutels, nicht der untern Volksschichten, des einfachen, schlichten Hausstandes. Aber das Dörren, das der Rumpelkammer angehörte, das nur noch die Aschenbrödelrolle zu spielen hatte, das man mit Medaillen selten auszeichnete, das kann leicht erlernt werden; große Mengen von Obst lassen sich in kurzer Zeit in schöner Weise haltbarst machen, ohne daß wesentliche Kapitalien und besondere Heizung nötig sind. Nur etwas Umsicht und etwas Liebe und Fleiß gehört dazu. Nichts kann die Obstverwertung, den Obstgenuß und die Verteilung des Obstsegens für „magere" Jahre besser fördern, als die einfache Kunst des Dörrens. In erster Linie sollte jenes Obst gedörrt werden, dessen Haltbarkeit eine sehr beschränkte ist. Das Dörren von Zwetschen, die hochreif, schon „hutzelig" sein sollten, kommt im Bodenseegebiet weniger in Betracht, weil da ein gewaltiger Ueberfluß kaum zutagetritt. Wäre es doch der Fall, dann wäre ein 2—4 Minuten

Digitized by Google

langes Vorkochen eine wesentliche Abkürzung der Dörrzeit. Bei Birnen, die im September/Oktober in großen Mengen da sind, empfiehlt es sich ungemein, nur die Genußreife, nicht das Teigigwerden abzuwarten. Da werden sie rasch gewaschen und in einem Topf mit ganz wenig Wasser glasig gekocht, „geschnitzt", d. h. in 2—4—8 Stücke geteilt und gedörrt. Auf diese Weise kürzt sich die Dörrzeit um 2—4 Stunden. Tafel-, Koch- und sogar Mostbirnsorten geben so eine ganz vorzügliche Dörrware. Von Tafelbirnen (etwa Amanlis B.-B., Gute Luise v. A.) benutzt man 2. und 3. Qualität, von Most- und Kochbirnen die I. bezw. die II. Güte. Bei den Aepfeln kann das Vorkochverfahren nicht als Vorspann des Dörrens in Anwendung kommen. Wir empfehlen auch da, nur die Früchte zu nehmen, die fast genußreif sind, die sich nicht preiswert verkaufen lassen und doch zum Mosten zu gut sind. Wenn da die emsige Mutter die älteren Schulmädchen und -Knaben des Abends nach der Mahlzeit noch ein Stündchen zum Abschneiden und Dörren umsichtig anspannt, so gibt es im Laufe des Herbstes ein nettes Häufchen Dörrobst zusammen. Diese geborene Erzieherin kettet auf diese Weise die Kinder an Herd und Scholle, pflegt Sinn für Haus und Familie, Sinn für den Obstbau der Zukunft. Alles Obst, Birnen und Aepfel, das fehlerhaft, verletzt oder angesteckt ist, das sich zum Verkaufe nicht gut eignet, was nicht als „grüne" Birne gekocht oder als Apfelmus nicht gebraucht werden will, gibt Dörrobst. —

Die Vorrichtungen zum Dörrgeschäft sind sehr verschiedene. Neben dem Backofen, dem alten Wahrzeichen bäuerlichen Betriebes, spielte seit 20 Jahren die Geisenheimer Herddörre die Hauptrolle. Als 1914 der Völkerkrieg die Schatten der Lebensteuerung vorauswarf, gab es rasch eine Menge von Dörrgeräte-Erfindungen. Und wirklich die Not brachte Besseres an Stelle des Guten. Der Bauern- und der einfache Haushalt des Arbeiters und Bürgers, die alle zusammen doch die überwiegende Majorität aller Zeiten haben, braucht einfache, praktische, solide und doch billige Dörren; solche, die sich in den Backöfen, im und auf dem Herde gut verwenden lassen. Mit der billigsten „Geisenheimer" kann da nichts im großen und allgemeinen erreicht werden, weil sie zu teuer ist. Der Backofen ist im Grasobstbaugebiet eine Seltenheit; da ist der Bauer mit eigenem Brot eine Ausnahme seines Geschlechts. Daher lobe ich mir die gesegnete Gegend, in der die nachhaltende Wärme des Backofens zum Dörren des Obstes dient. Das Obst aber direkt auf die Sohle desselben zu bringen, will mir nicht in den Sinn. Von Jugend auf bin ich mit den geflochtenen, hölzernen Dörrhürden vertraut, die man in den Backofen hineinschob. Natürlich muß das Zugloch oben etwas geöffnet bleiben, damit der Dampf des Obstes entrinnen kann. Ist die Ware trotz fleißigen Umwendens nicht genügend gedörrt, dann hilft man durch einige „Buscheln" oder „Hecken" etwas nach, die umsichtige Bäuerin hütet sich vor einem überhitzten Backofen. Aber das Dörren im Backofen braucht in dem Falle frisches Heizmaterial; an dem soll immer gespart werden. Mit der Kochkiste kann man auch nicht alles an Heizung sparen. Darum sollte unbedingt die Hitze des häuslichen Herdes völlig ausgenützt werden, da ja nicht jeder Haushalt einen Backofen hat; und wenn der auch da ist, nicht stets die erforderliche Wärme aufweist. Deshalb sind jetzt die Herddörren von Holder-Metzingen, von Haas-Goßholz i. bayr. Allg. und von Bukowanski-Linz a. D. zu empfehlen. Mit 3, 6 oder 9 Hürden kann jeder Haushalt ohne besondere Heizung einfach und billig sehenswerte Mengen von Obst tagtäglich schön und gut nebenbei dörren. Mit jenen großen Apparaten, die so eingehend vom titl. Ausschuß unseres Vereins geprüft wurden, kann die Allgemeinheit nichts anfangen und die Allgemeinheit muß wieder in altmütterlichem Sinne dörren im verbesserten Verfahren. Wer so dörrt, kann in 1 Tag zu 12 Stunden ½ Ztr. (50 Pfd.) kleine Birnen fertig bringen; das Ergebnis mit Haas'scher und Waas'scher Dörre ist das gleiche; dabei stehen die Anschaffungskosten sich wie 3 : 22 zueinander. Daß auch Gemüse aller Art auf solchen Dörren in Dauerform übergeführt werden kann, sei nur kurz erwähnt. — Daß das Obstdörren an der Luft und Sonne mehr und mehr verschwindet, ist ein erfreuliches Zeichen des gesunden Fortschrittes. — Nun, frisch auf zur Tat! Ist's nicht mehr 1915, so doch 1916!

Digitized by Google

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Der Blumengarten im Gaskrieg.

In den deutschen Gärten schlummern unsere Lieblinge. Der Winter deckt sie mild mit seiner weißen Decke zu, bis die Frühlingslüfte wieder wehen. Und die dem Frost nicht gewachsen sind, haben wir sorgsam im friedlichen Winterquartier untergebracht.

Anders sah es und sieht es aus in den Ziergärten im Feindesland. Zerstörung und Verwüstung, Wüste und Oede sind auch da die Spuren des Kriegs von jeher gewesen. Einen neuen „Pflanzenschreck" hat aber dieser Weltkrieg dazugefügt: das Gas! Wir wissen, welche unheimliche Wirkung die deutschen Gasangriffe auf unsere Feinde ausüben — nicht zu vergleichen mit dem französischen oder russischen Kriegsgas, über das unsere tapferen Krieger beinahe lachen! Das hat wieder einmal die deutsche Wissenschaft zustand gebracht. Und von der Wirkung der deutschen Kriegschemie wissen sogar die Blumengärten unserer Gegner zu erzählen. Das wußte man ja schon lang, daß Gas jeder Art für die Pflanzenwelt unzuträglich ist. Welches Verderben aber auf diesem Feld nur so nebenbei das deutsche Kriegsgas stiftet, das hat erst der Krieg gezeigt und wir lassen ausnahmsweise und gerne darüber das Wort einer russischen Zeitung („Rußkija Wjedomosti", 17. Sept. 1915), die über die Wirkung deutscher Gasangriffe auf die Gärten von Ossowietz folgendes zu berichten weiß. —

Am 24. Juni früh morgens ließen die Deutschen gegen die Festung Ossowietz eine gewaltige Masse von Gasen los. Kurz vor dem Gasangriff war leichter Regen niedergegangen. Im Augenblick der Aussendung der Gase war das Wetter still, feucht, neblig. Eine leichte Luftströmung zog von den deutschen Stellungen gegen die russischen hin. Der Bobr-Fluß trennte den Feind von der Festung. Die gelben dichten Gaswolken schwammen langsam über die Wiesenebene daher und standen über dem Bobr unbeweglich still. Es war, als ob das Wasser die Gase anziehe und nicht weiter lasse. Sogleich eröffneten die Deutschen ein heftiges Feuer durch die Gase hindurch und bewirkten dadurch mächtige Luftzüge. In einzelnen Zungen krochen da die Wolken des giftigen Gases zu der Festung hin und zerschwammen, Schrecken und Tod mit sich bringend, weithin in der Umgebung.

Wer von der russischen Seite her zu der Festung heranfährt, bemerkt mit einem Mal eine starke Schädigung des Pflanzenwachstums. Noch in einer Entfernung von 10—12 Werst (= 10 Kilom.) von der Festung sieht man auf dem grünen Grund der Waldbestände eine Art gelber Flecken. Je mehr man sich der Festung nähert, umso häufiger werden in der Färbung der Pflanzenwelt die gelben und braunen Töne, bis schließlich die gesunden grünen Bäume zu seltenen Ausnahmen werden. Besonders stark haben die Föhren gelitten. Diese kommen hier zahlreich vor und sind in dem Alter, in dem der Baum die unteren Aeste noch nicht verloren hat. Die Nadeln sind gelbbraun geworden und fallen beim Schütteln des Baums leicht ab. Die jungen Triebe sind leicht verbogen, zeigen schwarze Stengel und sind abgestorben. Die Tannen bieten das gleiche Bild. Weniger haben die Allee-Pappeln gelitten. Sie sehen aus wie vom Frost überfallen. Verdorbene und heilgebliebene Blätter sind an ihnen unregelmäßig vermischt.

In der Festung selbst hatte der Kommandant, General Brzezowski, ein eifriger Gartenliebhaber, auch während der Beschießung seinen Garten immer in schönster Ordnung erhalten und alle Verwüstungen sofort ausbessern lassen. Einige Tage nach dem Gasangriff auf Ossowietz bot der Garten des Kommandanten folgendes Bild. Die hohe Umzäunung aus gelben Akazien, die den Garten wie eine Wand umgibt, hatte ein winterliches Aussehen bekommen. Alle Blätter vertrocknet und abgefallen. Die Spitzen der jungen Triebe waren schwarzbraun geworden und zeigten einen Durchschnitt von dunkelbrauner Farbe. Die Fliederbüsche zeigten noch ziemlich viele

Digitized by Google

grüne Blätter; dagegen waren an den Rosenbäumchen alle Blätter verdorrt. Der Jasmin hatte noch weniger gelitten als der Flieder; die jüngsten Blätter waren abgestorben, die Triebe jedoch anscheinend unversehrt geblieben. Von den im ganzen Garten verstreut stehenden Fruchtbäumen hatten sich am besten die Birnbäume erhalten; sie schienen auf den ersten Blick völlig unversehrt zu sein; erst bei genauerem Zusehen bemerkte man, daß manche Blätter am Rande wie angebrannt aussahen. Die Früchte waren heil geblieben. Von den Apfelbäumen war etwa ein Fünftel der Blätter abgefallen, die übrigen fast alle verbrannt. Am stärksten hatten die Kirschbäume gelitten: die Blätter ausgedörrt und auf den gerunzelten Blattflächen rostähnlicher Belag.

Im Blumengarten wuchsen u. a. durcheinander Nelken und Levkojen. Die Nelken waren vernichtet, die Pflanzen von der Spitze der Blätter bis zum Ansatz der Stengel schwarz geworden. Die Levkojen waren ganz gesund geblieben und zeigten nicht die geringste Schädigung. Vollkommen gesund waren auch die Petunien; sogar ihre zarten Blüten waren unberührt. Neben ihnen tote Pfingstrosensträucher, trotz ihrer viel größeren Blätter und Blüten. An Georginen hatten die Spitzen der Blütenblätter gelitten und die Blumen ein welkes Aussehen bekommen. Ungleich betroffen waren die Rosen; neben ganz gesund gebliebenen standen ganz entblätterte.

Der Gemüsegarten entsprach dem Zustande nach sehr frühem Frost. Der größte Teil der Pflanzen war geschwärzt. Von diesem dunklen Hintergrund hoben sich in hellen Flecken die Blätter des Meerrettichs ab. Ihnen schienen die Gase eitel Vergnügen bereitet zu haben, so hell und frisch und keck sahen sie aus. Am meisten hatten Kohl und Tomaten gelitten, bedeutend weniger Petersilie, Rübe, Erbse und Kartoffel. Die Gurken dagegen waren ganz vernichtet. Im allgemeinen zeigte der Garten folgendes Bild: je dichter die Pflanzen standen, desto besser hatten sie sich erhalten. Das läßt sich wohl damit erklären, daß dicht stehende Pflanzen mehr Tau bewahrten, der sie vor den Gasen schützen konnte. So hatte auch das dichte Gras der Rasenplätze, das gewöhnlich einen starken Tau bewahrt, gar nicht gelitten. —

„Gaskrieg" im Garten — wir wollen das von Herzen den Russen gönnen und sind herzlich froh und dankbar, daß unsere Krieger nicht bloß die Menschen-, sondern auch die Pflanzenwelt bei uns vor solchem Schicksal bewahrt haben.

Unsere Speisekartoffeln im Winter.

Welche Bedeutung für die Volksernährung der Kartoffel zukommt, hat uns diese Kriegszeit aufs nachdrücklichste gezeigt. Deutschland ohne Kartoffeln — dann wäre Englands Ziel, die Aushungerung aller Deutschen, gefährlich leicht zu erreichen gewesen! Aber die brave deutsche Kartoffel hat einen dicken Strich durch diese englische Halunkenrechnung gemacht und die Engländer möchten wohl heute noch nachträglich ihrem Landsmann Sir Walter Raleigh, der die Kartoffel 1584 aus Peru nach Europa und damit ungewollt auch nach Deutschland brachte, einen Hochverratsprozeß anhängen, wenn sie könnten. Den Italienern aber haben wir zwar den Namen „Kartoffel" zu verdanken, der vom italienischen Tartuffoli herkommt, was Trüffeln bedeutet, die ähnlich aussehen und ebenfalls unter der Erde gedeihen; aber die Kartoffel ist inzwischen so durchaus ehrlich deutsch geworden, daß wir dabei von ferne nicht mehr an die italienischen Verräter und „Katzelmacher" (= Käsemacher) zu denken brauchen.

Die reiche und vortreffliche Kartoffelernte Deutschlands ruht nun in Keller und Erdmiete. Ueber die Ernte brauchen wir nichts mehr zu sagen. Hoffentlich wurden die Speisekartoffeln dabei sorgfältig verlesen und alles, was krank und verletzt war, entfernt (zu den kranken gehören alle Kartoffeln mit weichen Stellen — Naßfäule! und die mit fleckigen Schalen — Trockenfäule!); man kann sie ja sonstwie verwenden, keinenfalls aber aufbewahren: sie halten nicht und stecken die gesunden an.

Digitized by Google

Wichtig ist jetzt, daß im Aufbewahrungsraum stets für die passende Wärme gesorgt wird. Wärmer als 8° C. (= 6½° R.) soll's im Kartoffelkeller nicht sein. Größere Wärme begünstigt das Faulen. Kartoffeln dürfen daher nicht in der Nähe von Heizrohren oder warmen Wänden aufgeschüttet werden. Ist der Keller an sich warm, so muß durch reichliche Lüftung für Abkühlung gesorgt werden. Die Lüftung wird zweckmäßig solange dauernd durchgeführt, bis die Temperatur unter 8° gefallen ist; dann ist gelegentlich zu lüften, um Steigen der Wärme und Ansammlung der Luft zu verhüten; auch im Winter kann und muß deshalb bei frostfreiem Wetter gelüftet werden Nach unten darf die Temperatur keinesfalls zu tief herabgehen. Die Kartoffel erfriert zwar erst bei etwa — 2°. Aber abgesehen von der Gefahr, daß schon bei geringer Kälte einzelne Kartoffeln erfrieren und dann faulen, werden die Kartoffeln durch längeres Lagern bei niederen Temperaturen süß und damit ungenießbar. Die Temperatur sollte daher nicht unter + 4° C. (3° R.) sinken. Süß gewordene Kartoffeln gewinnen ihren ursprünglichen Geschmack allerdings wieder, wenn man sie vor dem Gebrauch ein bis zwei Tage lang in einen warmen Raum bringt. Besser ist es aber, wenn man durch geeignete Aufbewahrung die Zuckerbildung in den Kartoffeln vermeidet. Richtig behandelte und eingekellerte Kartoffeln werden sich, ohne an Geschmack einzubüßen, bis tief in den Sommer hinein halten. Doch empfiehlt es sich, wird in der Regel sogar notwendig sein, im Laufe des Winters den Kartoffelvorrat des Haushalts ein- bis zweimal umzulegen und dabei durchzusehen. Alle irgendwie zweifelhaften Knollen müssen dabei ausgelesen werden. Im Spätwinter oder Frühjahr, wenn die Kartoffeln keimen, sind die Keime abzubrechen, um dem Welken vorzubeugen und die Haltbarkeit zu verlängern. Denn Kartoffeln brauchen wir den ganzen Winter hindurch und noch drüber hinaus — reich und arm, Mann und Weib und Kind, Haus und Stall. Und wir haben sie gottlob — dem Feind zu Trutz und uns zu Nutz!

Es gilt gegenwärtig mehr als je, was der alte Johann Heinrich Voß (1751—1826) in seinem Liede von der „Kartoffelernte" singt:

Was ist nun für Sorge noch?
Klar im irdenen Topf und hoch
Dampft Kartoffelschmaus für alle.
Unsere Milchkuh auch im Stalle
Nimmt ihr Teil und brummt am Trog.

III. Vereins-Angelegenheiten.

Der Vereinsausschuß hat in seiner Sitzung am 18. November die seit dem Ableben des Herrn Hofgarteninspektor W. Hering offene Stelle durch einstimmige Zuwahl des Herrn Privatier Ernst Leibfried in Stuttgart wieder besetzt. Derselbe gehört unserem Verein schon lange als Mitglied an, er hat immer ein lebhaftes Interesse und großes Verständnis für den Obstbau an den Tag gelegt und besonders auch in seiner schönen Gartenanlage betätigt. Wir dürfen Herrn Leibfried als einen wertvollen Mitarbeiter im Ausschuß begrüßen. F.

Personal-Nachricht. Am 24. November feierte in voller Rüstigkeit unser Vereinsmitglied, Herr Geheimer Hofrat Dr. Eduard v. Pfeiffer-Stuttgart, seinen 80. Geburtstag. In allen Schichten der Bevölkerung werden die hervorragenden Verdienste des Jubilars auf den verschiedensten Gebieten gemeinnütziger Tätigkeit dankbarst anerkannt; der Württ. Obstbauverein brachte in einem Schreiben des Vereinsvorstands seine besten Glückwünsche zum Ausdruck. F.

Vollausschußsitzung am 8. November 1915.

In der Vollausschußsitzung am 8. November 1915 wurde beschlossen: eine Weihnachtsgabe für die aktiven Mitglieder im Feld; Abhaltung der Jahresversammlung am 2. Febr. 1916

Digitized by Google

mit unmittelbar vorangehender Vertrauensmännerversammlung; Ausfallen der Weihnachtsfeier; Fortsetzung der — von unserem Verein als erstem — eingeleiteten und durchgeführten Dörrversuche im kommenden Jahre, wobei die K. Maschinenprüfungsanstalt Hohenheim um einen Versuch mit allen zurzeit empfohlenen Apparaten ersucht wird; Verwendung der Stiftung eines Ausschußmitglieds zu Prämien für vorbildliche Führung von Ertragsbüchern, worüber das Januarheft des „Obstbau" Näheres bringen wird; Vorgehen gegen zwei zahlungsrückständige Bezirksvereine; Vormerkung von Klagen über schlechte Obstlieferung, die aber einigermaßen mit dem zurzeit schwierigen Bezug von geeignetem Packmaterial und mit dem Arbeitermangel bei Ernte und Versand zu entschuldigen sind, aber künftig vermieden werden müssen; Bestimmung des Ausschußmitglieds Hausmann als Beisitzer in dem neuen Preisprüfungsausschuß der Stadt Stuttgart, Abt. Obst und Gemüse; Festsetzung der Tagesordnungen für die Vertrauensmänner- und Generalversammlung am 2. Febr. 1916. Mit der Erledigung einiger anderer Punkte schloß die Sitzung.

Der **Württ. Obstbauverein** hat mit einem am 12. November abgehaltenen Erörterungsabend im „Charlottenhof"-Stuttgart seine Winterarbeit wieder aufgenommen.

In seiner Begrüßung führte der Vereinsvorstand Fischer aus: Wir dürfen auf ein ziemlich gutes Obstjahr zurückblicken und erfreulich auch wahrnehmen, daß die Bäume sehr viele Blütenknospen für das kommende Jahr angesetzt haben.

Die große Bedeutung des Obstbaus ist in dieser Kriegszeit besonders klar vor die Augen getreten. Diese Erfahrungen mahnen uns auch, mit großem Eifer alles zu tun, was zu seiner Hebung erforderlich ist: in Beziehung auf das Pflanzen junger Bäume, das Umpfropfen ungeeigneter Sorten, die gute Pflege der Bäume, sowie das Ernten, Versenden und Lagern der Früchte. Trotz der sehr vielen Belehrungen, die wir in Wort und Schrift, landauf, landab seit langen, langen Jahren darüber gaben, liegt vieles noch im argen.

Durch den Krieg werden wir mit aller Macht auf die große Aufgabe hingewiesen, unsern Obstbau aufs möglichste zu erweitern, damit wir den für unser Volk notwendigen Bedarf in diesem hochwichtigen Nahrungsmittel selbst erzeugen und nicht Millionen von Mark dafür ins Ausland schicken müssen.

Sehen Sie deshalb in ihren Gärten und Grundstücken gründlich nach, putzen Sie die Bäume gründlich aus und geben Sie ihnen, wenn das dürre Holz beseitigt ist, den notwendigen Kalkanstrich, lassen Sie dieselben, soweit erforderlich, gründlich düngen, nach den von uns schon so häufig im „Obstbau" und in Flugschriften gegebenen Lehren, bemühen Sie sich auch energisch die Schädlinge zu bekämpfen. Vor allem aber: sehen Sie nach, ob Sie nicht Platz haben für Neupflanzungen, und wenn solcher vorhanden ist, so kaufen Sie die Bäume nur in bester, erstklassiger Ware und guten, erprobten Sorten nirgends anders als in Baumschulen, die mit uns im Vertragsverhältnis stehen In allen diesen Fragen können Sie jederzeit auf unserem Sekretariat Auskunft bekommen. So schließe ich meine Begrüßung auch mit der Mahnung: **Pflanzet Obstbäume!**

Garteninspektor Schönberg-Hohenheim sprach sodann über die Stippfleckenkrankheit der Aepfel und erklärte an Hand eines von ihm gezeichneten Wandkartons die Entwicklung dieser im Obstkeller oft sehr lästig in Erscheinung tretenden Krankheit. Die Ursachen derselben sind zu suchen in Ueberdüngung der Bäume mit Stickstoff und stark wechselnden Witterungsverhältnissen; die Krankheit, kenntlich durch kleine braune Flecken auf und unter der Fruchtschale, kommt am leichtesten bei Erstlingsfrüchten von jungen üppigen Bäumen auf, hauptsächlich auch bei großfrüchtigen Sorten. Stark empfänglich für Stippe sind nach den Erfahrungen des Redners die Sorten: W. W. Calvill, Gravensteiner, L. Suffield, Danziger Kantapfel, Kanada-Renette, Landsberger Renette, Rötliche Renette, Woltmanns Renette, Grüner Stettiner, Lanes Prinz Albert, J. Lebel, Blauapfel. Vorsicht beim Lagern, möglichster Lichtabschluß und Verhütung von starker Verdunstung durch Einwickeln in Papier und Einlegen in Kisten, das sind Mittel, um das Weiterwuchern der Stippflecken zurückzuhalten.

Eine Anzahl Fragen aus der Mitte der Versammlung wurden von den anwesenden Fachleuten beantwortet, u. a. die Frage für Obstdörrgelegenheit für hiesige Mitglieder. Im Oktoberheft „Der Obstbau" sind die Dörrversuche ausführlich beschrieben, die der Vereinsausschuß auf den hier aufgestellten, jedem zur Benützung frei gewesenen Apparaten ausgeführt hat. Eine weitere Frage wegen gemeinschaftlicher Beschaffung von Gartendüngemitteln konnte mit dem Hinweis auf hiesige Firmen erledigt werden, mit denen der W. O. V. über reelle preiswerte Lieferung Abmachungen getroffen hat. Garteninspektor Schönberg erläuterte bei dieser Gelegenheit die

Digitized by Google

Zusammensetzung und die Wirkung der gebräuchlichsten natürlichen und künstlichen Düngerarten unter besonderem Hinweis auf die ausführlichen Abhandlungen hierüber in der Neuauflage des Württ. Obstbuchs, das jedes neu eintretende Mitglied gratis bekommt. Beim Pflanzen der Bäume darf im Baumloch nur Kompost, kein frischer Dung verwendet werden, dieser findet dagegen seinen richtigen Platz auf den Baumscheiben.

Ueber die derzeitig geringe Klebfähigkeit des Leims für Insektengürtel wurde sehr geklagt; beim Bezug ist deshalb Vorsicht geboten und eine vorherige Anfrage auf dem Vereinssekretariat anzuraten. — Ein Gartenbesitzer fragte, ob Koniferen, Buchs, Thuja usw. vor Winter gegossen werden sollen, wie öfters behauptet werde. Antwort: Das hängt von der vorhandenen Bodenfeuchtigkeit ab; von weit größerem Einfluß auf gutes Ueberwintern, überhaupt üppiges Gedeihen dieser Pflanzen, ist die Luftfeuchtigkeit.

Vereinssekretär Schaal gab sodann noch seine Erfahrungen kund, die er in Gärten beim Schneiden während der Kriegszeit gemacht hat. Der Tadel fiel für viele ziemlich hart aus. Verfehlte Anlage, schlecht gewählte Sorten und ungeeignete Unterlagen — diese Fehler können später durch keinerlei Schnitt mehr aufgehoben werden. Deshalb sei es dringend nötig, daß jeder, der einen Obstgarten anlegt, vor der Anlage dem Württ. Obstbauverein als Mitglied beitrete und sich da Rats erhole. Nicht jeder beliebige Gärtner, Weingärtner oder Gartenarbeiter ist fähig, den Baumschnitt fachgemäß auszuführen; man wähle sich seine Leute sehr sorgfältig hiefür aus. Der W. O. V. hat auch stets seinen Sekretär für Besichtigungen und dringende technische Arbeiten für die Mitglieder gegen geringes Entgelt zur Verfügung gestellt, besonders während der Kriegszeit.

Zum Schluß wurden von Herrn Schaal noch ein zur Schau gestelltes Obstsortiment, der Wert für Tafel und Haushalt, das Wachstum und die übrigen Eigenschaften der einzelnen Sorten durchgesprochen und dabei die Flugblätter „Grundblatt der empfehlenswertesten Obstsorten“ und „Anleitung zur Ernte, Versand und Aufbewahrung des Tafelobstes“ gegen Entrichtung von je 10 Pfg. verteilt. Erst kurz vor der Polizeistunde konnte Vorstand Fischer die sehr anregend verlaufene Versammlung mit dem Dank an die Referenten und der Aufforderung zum Beitritt in den Verein schließen; einige der Anwesenden wurden gleich als neue Mitglieder aufgenommen. Bei dem großen, erst in der Kriegszeit richtig erkannten Wert des Obstbaus für die Volksernährung kann der Beitritt zum Württ. Obstbauverein jedem Gartenbesitzer aufs dringendste angeraten werden.

IV. Monats-Kalender.

Dezember.

Wer vergäße im Christmonat der Soldaten? Schicket ihnen Obstpasten, Hutzeln (Dörrobst), Schnitzbrot! Auch im Winter 1915/16 wird marschiert, vorwärts marschiert. Für den Marsch aber muß der Soldat sich selbst versorgen. Es handelt sich in diesem Fall weniger um Hungerstillen, als um Löschen des Durstes und um eine kleine Magenanregung. Für beide Zwecke ist das Obst zweifellos hervorragend geeignet, wie Erfahrungen beweisen. Leider stehen dem Obstgenuß auf dem Marsch etliche praktische Hindernisse gegenüber, soweit es sich um Frischobst handelt. Denn die Frage: „Wohin mit dem Obst?“ hat noch keine genügende Beantwortung gefunden. Der heutige Betrieb mit den häufigen Kommandos „niederlegen“, „Sprung auf, marsch, marsch“ — mit dem Vorwärtskriechen in Stellung macht es unmöglich, daß der Soldat sich Obst in die Kleidertaschen steckt. Selbst feste Aepfel werden zu Brei. Der eigentliche Aufbewahrungsort wäre der Brotbeutel. Aber auch dieser schlägt beim Marsch gegen den Körper und wird beim Hinwerfen scharf geschleudert, sodaß weichere Früchte in Kürze zerdrückt werden, und selbst festere Früchte verlangen mehrfache Papierhülle. So bleibt als sicherster Platz die Patronentasche, solange sie nicht für weniger friedliche Zwecke mit Beschlag belegt ist. Sie kann aber in ihren engen Fächern nur ganz kleine Früchte aufnehmen. Da ist dann mit Dörrobst am besten geholfen. Die Bergkraxler wissen schon lang, wie eine gedörrte Zwetsche im Mund auch bei den anstrengendsten Aufstiegen erquickt und stärkt — so sehr, wie nichts anderes! Unsere Soldaten wissen's auch. Sie können uns daheim den Wert des Dörrobstes wieder lehren. Darum legt ihnen Dörrobst (und Hasel- und Walnüsse) bei zum „Christkindle!“

Digitized by Google

grüne Blätter; dagegen waren an den Rosenbäumchen alle Blätter verdorrt. Der Jasmin hatte noch weniger gelitten als der Flieder; die jüngsten Blätter waren abgestorben, die Triebe jedoch anscheinend unversehrt geblieben. Von den im ganzen Garten verstreut stehenden Fruchtbäumen hatten sich am besten die Birnbäume erhalten; sie schienen auf den ersten Blick völlig unversehrt zu sein; erst bei genauerem Zusehen bemerkte man, daß manche Blätter am Rande wie angebrannt aussahen. Die Früchte waren heil geblieben. Von den Apfelbäumen war etwa ein Fünftel der Blätter abgefallen, die übrigen fast alle verbrannt. Am stärksten hatten die Kirschbäume gelitten: die Blätter ausgedörrt und auf den gerunzelten Blattflächen rostähnlicher Belag.

Im Blumengarten wuchsen u. a. durcheinander Nelken und Levkojen. Die Nelken waren vernichtet, die Pflanzen von der Spitze der Blätter bis zum Ansatz der Stengel schwarz geworden. Die Levkojen waren ganz gesund geblieben und zeigten nicht die geringste Schädigung. Vollkommen gesund waren auch die Petunien; sogar ihre zarten Blüten waren unberührt. Neben ihnen tote Pfingstrosensträucher, trotz ihrer viel größeren Blätter und Blüten. An Georginen hatten die Spitzen der Blütenblätter gelitten und die Blumen ein welkes Aussehen bekommen. Ungleich betroffen waren die Rosen; neben ganz gesund gebliebenen standen ganz entblätterte.

Der Gemüsegarten entsprach dem Zustande nach sehr frühem Frost. Der größte Teil der Pflanzen war geschwärzt. Von diesem dunklen Hintergrund hoben sich in hellen Flecken die Blätter des Meerrettichs ab. Ihnen schienen die Gase eitel Vergnügen bereitet zu haben, so hell und frisch und keck sahen sie aus. Am meisten hatten Kohl und Tomaten gelitten, bedeutend weniger Petersilie, Rübe, Erbse und Kartoffel. Die Gurken dagegen waren ganz vernichtet. Im allgemeinen zeigte der Garten folgendes Bild: je dichter die Pflanzen standen, desto besser hatten sie sich erhalten. Das läßt sich wohl damit erklären, daß dicht stehende Pflanzen mehr Tau bewahrten, der sie vor den Gasen schützen konnte. So hatte auch das dichte Gras der Rasenplätze, das gewöhnlich einen starken Tau bewahrt, gar nicht gelitten. —

„Gaskrieg" im Garten — wir wollen das von Herzen den Russen gönnen und sind herzlich froh und dankbar, daß unsere Krieger nicht bloß die Menschen-, sondern auch die Pflanzenwelt bei uns vor solchem Schicksal bewahrt haben.

Unsere Speisekartoffeln im Winter.

Welche Bedeutung für die Volksernährung der Kartoffel zukommt, hat uns diese Kriegszeit aufs nachdrücklichste gezeigt. Deutschland ohne Kartoffeln — dann wäre Englands Ziel, die Aushungerung aller Deutschen, gefährlich leicht zu erreichen gewesen! Aber die brave deutsche Kartoffel hat einen dicken Strich durch diese englische Halunkenrechnung gemacht und die Engländer möchten wohl heute noch nachträglich ihrem Landsmann Sir Walter Raleigh, der die Kartoffel 1584 aus Peru nach Europa und damit ungewollt auch nach Deutschland brachte, einen Hochverratsprozeß anhängen, wenn sie könnten. Den Italienern aber haben wir zwar den Namen „Kartoffel" zu verdanken, der vom italienischen Tartuffoli herkommt, was Trüffeln bedeutet, die ähnlich aussehen und ebenfalls unter der Erde gedeihen; aber die Kartoffel ist inzwischen so durchaus ehrlich deutsch geworden, daß wir dabei von ferne nicht mehr an die italienischen Verräter und „Kaxelmacher" (= Käsemacher) zu denken brauchen.

Die reiche und vortreffliche Kartoffelernte Deutschlands ruht nun in Keller und Erdmiete. Ueber die Ernte brauchen wir nichts mehr zu sagen. Hoffentlich wurden die Speisekartoffeln dabei sorgfältig verlesen und alles, was krank und verletzt war, entfernt (zu den kranken gehören alle Kartoffeln mit weichen Stellen — Naßfäule! und die mit fleckigen Schalen — Trockenfäule!); man kann sie ja sonstwie verwenden, keinenfalls aber aufbewahren: sie halten nicht und stecken die gesunden an.

Digitized by Google

Wichtig ist jetzt, daß im Aufbewahrungsraum stets für die passende Wärme gesorgt wird. Wärmer als 8° C. (= 6½° R.) soll's im Kartoffelkeller nicht sein. Größere Wärme begünstigt das Faulen. Kartoffeln dürfen daher nicht in der Nähe von Heizrohren oder warmen Wänden aufgeschüttet werden. Ist der Keller an sich warm, so muß durch reichliche Lüftung für Abkühlung gesorgt werden. Die Lüftung wird zweckmäßig solange dauernd durchgeführt, bis die Temperatur unter 8° gefallen ist; dann ist gelegentlich zu lüften, um Steigen der Wärme und Ansammlung der Luft zu verhüten; auch im Winter kann und muß deshalb bei frostfreiem Wetter gelüftet werden Nach unten darf die Temperatur keinesfalls zu tief herabgehen. Die Kartoffel erfriert zwar erst bei etwa — 2°. Aber abgesehen von der Gefahr, daß schon bei geringer Kälte einzelne Kartoffeln erfrieren und dann faulen, werden die Kartoffeln durch längeres Lagern bei niederen Temperaturen süß und damit ungenießbar. Die Temperatur sollte daher nicht unter + 4° C. (3° R.) sinken. Süß gewordene Kartoffeln gewinnen ihren ursprünglichen Geschmack allerdings wieder, wenn man sie vor dem Gebrauch ein bis zwei Tage lang in einen warmen Raum bringt. Besser ist es aber, wenn man durch geeignete Aufbewahrung die Zuckerbildung in den Kartoffeln vermeidet. Richtig behandelte und eingekellerte Kartoffeln werden sich, ohne an Geschmack einzubüßen, bis tief in den Sommer hinein halten. Doch empfiehlt es sich, wird in der Regel sogar notwendig sein, im Laufe des Winters den Kartoffelvorrat des Haushalts ein- bis zweimal umzulegen und dabei durchzusehen. Alle irgendwie zweifelhaften Knollen müssen dabei ausgelesen werden. Im Spätwinter oder Frühjahr, wenn die Kartoffeln keimen, sind die Keime abzubrechen, um dem Welken vorzubeugen und die Haltbarkeit zu verlängern. Denn Kartoffeln brauchen wir den ganzen Winter hindurch und noch drüber hinaus — reich und arm, Mann und Weib und Kind, Haus und Stall. Und wir haben sie gottlob — dem Feind zu Trutz und uns zu Nutz!

Es gilt gegenwärtig mehr als je, was der alte Johann Heinrich Voß (1751—1826) in seinem Liede von der „Kartoffelernte" singt:

Was ist nun für Sorge noch?
Klar im irdenen Topf und hoch
Dampft Kartoffelschmaus für alle.
Unsere Milchkuh auch im Stalle
Nimmt ihr Teil und brummt am Trog.

III. Vereins-Angelegenheiten.

Der Vereinsausschuß hat in seiner Sitzung am 18. November die seit dem Ableben des Herrn Hofgarteninspektor W. Hering offene Stelle durch einstimmige Zuwahl des Herrn Privatier Ernst Leibfried in Stuttgart wieder besetzt. Derselbe gehört unserem Verein schon lange als Mitglied an, er hat immer ein lebhaftes Interesse und großes Verständnis für den Obstbau an den Tag gelegt und besonders auch in seiner schönen Gartenanlage betätigt. Wir dürfen Herrn Leibfried als einen wertvollen Mitarbeiter im Ausschuß begrüßen. F.

Personal-Nachricht. Am 24. November feierte in voller Rüstigkeit unser Vereinsmitglied, Herr Geheimer Hofrat Dr. Eduard v. Pfeiffer-Stuttgart, seinen 80. Geburtstag. In allen Schichten der Bevölkerung werden die hervorragenden Verdienste des Jubilars auf den verschiedensten Gebieten gemeinnütziger Tätigkeit dankbarst anerkannt; der Württ. Obstbauverein brachte in einem Schreiben des Vereinsvorstands seine besten Glückwünsche zum Ausdruck. F.

Vollausschußsitzung am 8. November 1915.

In der Vollausschußsitzung am 8. November 1915 wurde beschlossen: eine Weihnachtsgabe für die aktiven Mitglieder im Feld; Abhaltung der Jahresversammlung am 2. Febr. 1916

Digitized by Google

mit unmittelbar vorangehender Vertrauensmännerversammlung; Ausfallen der Weihnachtsfeier; Fortsetzung der — von unserem Verein als erstem — eingeleiteten und durchgeführten Dörrversuche im kommenden Jahre, wobei die K. Maschinenprüfungsanstalt Hohenheim um einen Versuch mit allen zurzeit empfohlenen Apparaten ersucht wird; Verwendung der Stiftung eines Ausschußmitglieds zu Prämien für vorbildliche Führung von Ertragsbüchern, worüber das Januarheft des „Obstbau" Näheres bringen wird; Vorgehen gegen zwei zahlungsrückständige Bezirksvereine; Vormerkung von Klagen über schlechte Obstlieferung, die aber einigermaßen mit dem zurzeit schwierigen Bezug von geeignetem Packmaterial und mit dem Arbeitermangel bei Ernte und Versand zu entschuldigen sind, aber künftig vermieden werden müssen; Bestimmung des Ausschußmitglieds Hausmann als Beisitzer in dem neuen Preisprüfungsausschuß der Stadt Stuttgart, Abt. Obst und Gemüse; Festsetzung der Tagesordnungen für die Vertrauensmänner- und Generalversammlung am 2. Febr. 1916. Mit der Erledigung einiger anderer Punkte schloß die Sitzung.

Der **Württ. Obstbauverein** hat mit einem am 12. November abgehaltenen Erörterungsabend im „Charlottenhof"-Stuttgart seine Winterarbeit wieder aufgenommen.

In seiner Begrüßung führte der Vereinsvorstand Fischer aus: Wir dürfen auf ein ziemlich gutes Obstjahr zurückblicken und erfreulich auch wahrnehmen, daß die Bäume sehr viele Blütenknospen für das kommende Jahr angesetzt haben.

Die große Bedeutung des Obstbaus ist in dieser Kriegszeit besonders klar vor die Augen getreten. Diese Erfahrungen mahnen uns auch, mit großem Eifer alles zu tun, was zu seiner Hebung erforderlich ist: in Beziehung auf das Pflanzen junger Bäume, das Umpfropfen ungeeigneter Sorten, die gute Pflege der Bäume, sowie das Ernten, Versenden und Lagern der Früchte. Trotz der sehr vielen Belehrungen, die wir in Wort und Schrift, landauf, landab seit langen, langen Jahren darüber gaben, liegt vieles noch im argen.

Durch den Krieg werden wir mit aller Macht auf die große Aufgabe hingewiesen, unsern Obstbau aufs möglichste zu erweitern, damit wir den für unser Volk notwendigen Bedarf in diesem hochwichtigen Nahrungsmittel selbst erzeugen und nicht Millionen von Mark dafür ins Ausland schicken müssen.

Sehen Sie deshalb in ihren Gärten und Grundstücken gründlich nach, putzen Sie die Bäume gründlich aus und geben Sie ihnen, wenn das dürre Holz beseitigt ist, den notwendigen Kalkanstrich, lassen Sie dieselben, soweit erforderlich, gründlich düngen, nach den von uns schon so häufig im „Obstbau" und in Flugschriften gegebenen Lehren, bemühen Sie sich auch energisch die Schädlinge zu bekämpfen. Vor allem aber: sehen Sie nach, ob Sie nicht Platz haben für Neupflanzungen, und wenn solcher vorhanden ist, so kaufen Sie die Bäume nur in bester, erstklassiger Ware und guten, erprobten Sorten nirgends anders als in Baumschulen, die mit uns im Vertragsverhältnis stehen In allen diesen Fragen können Sie jederzeit auf unserem Sekretariat Auskunft bekommen. So schließe ich meine Begrüßung auch mit der Mahnung: **Pflanzet Obstbäume!**

Garteninspektor Schönberg-Hohenheim sprach sodann über die Stippfleckenkrankheit der Aepfel und erklärte an Hand eines von ihm gezeichneten Wandkartons die Entwicklung dieser im Obstkeller oft sehr lästig in Erscheinung tretenden Krankheit. Die Ursachen derselben sind zu suchen in Ueberdüngung der Bäume mit Stickstoff und stark wechselnden Witterungsverhältnissen; die Krankheit, kenntlich durch kleine braune Flecken auf und unter der Fruchtschale, kommt am leichtesten bei Erstlingsfrüchten von jungen üppigen Bäumen auf, hauptsächlich auch bei großfrüchtigen Sorten. Stark empfänglich für Stippe sind nach den Erfahrungen des Redners die Sorten: W. W. Calvill, Gravensteiner, L. Suffield, Danziger Kantapfel, Kanada-Renette, Landsberger Renette, Rötliche Renette, Woltmanns Renette, Grüner Stettiner, Lanes Prinz Albert, J. Lebel, Blauapfel. Vorsicht beim Lagern, möglichster Lichtabschluß und Verhütung von starker Verdunstung durch Einwickeln in Papier und Einlegen in Kisten, das sind Mittel, um das Weiterwuchern der Stippflecken zurückzuhalten.

Eine Anzahl Fragen aus der Mitte der Versammlung wurden von den anwesenden Fachleuten beantwortet, u. a. die Frage für Obstdörrgelegenheit für hiesige Mitglieder. Im Oktoberheft „Der Obstbau" sind die Dörrversuche ausführlich beschrieben, die der Vereinsausschuß auf den hier aufgestellten, jedem zur Benützung frei gewesenen Apparaten ausgeführt hat. Eine weitere Frage wegen gemeinschaftlicher Beschaffung von Gartendüngemitteln konnte mit dem Hinweis auf hiesige Firmen erledigt werden, mit denen der W. O. V. über reelle preiswerte Lieferung Abmachungen getroffen hat. Garteninspektor Schönberg erläuterte bei dieser Gelegenheit die

Digitized by Google

Zusammensetzung und die Wirkung der gebräuchlichsten natürlichen und künstlichen Düngerarten unter besonderem Hinweis auf die ausführlichen Abhandlungen hierüber in der Neuauflage des Württ. Obstbuchs, das jedes neu eintretende Mitglied gratis bekommt. Beim Pflanzen der Bäume darf im Baumloch nur Kompost, kein frischer Dung verwendet werden, dieser findet dagegen seinen richtigen Platz auf den Baumscheiben.

Ueber die derzeitig geringe Klebfähigkeit des Leims für Insektengürtel wurde sehr geklagt; beim Bezug ist deshalb Vorsicht geboten und eine vorherige Anfrage auf dem Vereinssekretariat anzuraten. — Ein Gartenbesitzer fragte, ob Koniferen, Buchs, Thuja usw. vor Winter gegossen werden sollen, wie öfters behauptet werde. Antwort: Das hängt von der vorhandenen Bodenfeuchtigkeit ab; von weit größerem Einfluß auf gutes Ueberwintern, überhaupt üppiges Gedeihen dieser Pflanzen, ist die Luftfeuchtigkeit.

Vereinssekretär Schaal gab sodann noch seine Erfahrungen kund, die er in Gärten beim Schneiden während der Kriegszeit gemacht hat. Der Tadel fiel für viele ziemlich hart aus. Verfehlte Anlage, schlecht gewählte Sorten und ungeeignete Unterlagen — diese Fehler können später durch keinerlei Schnitt mehr aufgehoben werden. Deshalb sei es dringend nötig, daß jeder, der einen Obstgarten anlegt, vor der Anlage dem Württ. Obstbauverein als Mitglied beitrete und sich da Rats erhole. Nicht jeder beliebige Gärtner, Weingärtner oder Gartenarbeiter ist fähig, den Baumschnitt fachgemäß auszuführen; man wähle sich seine Leute sehr sorgfältig hiefür aus. Der W. O. V. hat auch stets seinen Sekretär für Besichtigungen und dringende technische Arbeiten für die Mitglieder gegen geringes Entgelt zur Verfügung gestellt, besonders während der Kriegszeit.

Zum Schluß wurden von Herrn Schaal noch ein zur Schau gestelltes Obstsortiment, der Wert für Tafel und Haushalt, das Wachstum und die übrigen Eigenschaften der einzelnen Sorten durchgesprochen und dabei die Flugblätter „Grundblatt der empfehlenswertesten Obstsorten" und „Anleitung zur Ernte, Versand und Aufbewahrung des Tafelobstes" gegen Entrichtung von je 10 Pfg. verteilt. Erst kurz vor der Polizeistunde konnte Vorstand Fischer die sehr anregend verlaufene Versammlung mit dem Dank an die Referenten und der Aufforderung zum Beitritt in den Verein schließen; einige der Anwesenden wurden gleich als neue Mitglieder aufgenommen. Bei dem großen, erst in der Kriegszeit richtig erkannten Wert des Obstbaus für die Volksernährung kann der Beitritt zum Württ. Obstbauverein jedem Gartenbesitzer aufs dringendste angeraten werden.

IV. Monats-Kalender.

Dezember.

Wer vergäße im Christmonat der Soldaten? Schicket ihnen Obstpasten, Hutzeln (Dörrobst), Schnitzbrot! Auch im Winter 1915/16 wird marschiert, vorwärts marschiert. Für den Marsch aber muß der Soldat sich selbst versorgen. Es handelt sich in diesem Fall weniger um Hungerstillen, als um Löschen des Durstes und um eine kleine Magenanregung. Für beide Zwecke ist das Obst zweifellos hervorragend geeignet, wie Erfahrungen beweisen. Leider stehen dem Obstgenuß auf dem Marsch etliche praktische Hindernisse gegenüber, soweit es sich um Frischobst handelt. Denn die Frage: „Wohin mit dem Obst?" hat noch keine genügende Beantwortung gefunden. Der heutige Betrieb mit den häufigen Kommandos „niederlegen", „Sprung auf, marsch, marsch" — mit dem Vorwärtskriechen in Stellung macht es unmöglich, daß der Soldat sich Obst in die Kleidertaschen steckt. Selbst feste Aepfel werden zu Brei. Der eigentliche Aufbewahrungsort wäre der Brotbeutel. Aber auch dieser schlägt beim Marsch gegen den Körper und wird beim Hinwerfen scharf geschleudert, sodaß weichere Früchte in Kürze zerdrückt werden, und selbst festere Früchte verlangen mehrfache Papierhülle. So bleibt als sicherster Platz die Patronentasche, solange sie nicht für weniger friedliche Zwecke mit Beschlag belegt ist. Sie kann aber in ihren engen Fächern nur ganz kleine Früchte aufnehmen. Da ist dann mit Dörrobst am besten geholfen. Die Bergkraxler wissen schon lang, wie eine gedörrte Zwetsche im Mund auch bei den anstrengendsten Aufstiegen erquickt und stärkt — so sehr, wie nichts anderes! Unsere Soldaten wissen's auch. Sie können uns daheim den Wert des Dörrobstes wieder lehren. Darum legt ihnen Dörrobst (und Hasel- und Walnüsse) bei zum „Christkindle!"

Digitized by Google

In den Obstkellern und -Kammern müssen an lauen Nachmittagen Fenster und Tür geöffnet werden, um frische Luft durchstreichen zu lassen. Allwöchentlich werden die Früchte durchgesehen. Dabei sollen aber die Früchte nicht mit den Händen angefaßt werden. Manche Sorten bekommen beim Lagern einen fettigen Ueberzug. Das ist ein vorzüglicher Schutz gegen Schimmelpilze. Er darf darum nicht etwa durch Abwischen entfernt werden. Was weich ist, muß verbraucht werden. Ueberreifes Obst ist fast wertlos. Natürlich darf der Obstraum nicht für Mäuse und Ratten zugänglich sein; denn sie gehen dem Obst gerne nach und wissen als Feinschmecker gerade die besten Sorten zu finden.

Draußen im Baumgut bei geeigneter Witterung: Ausputzen, Anbinden, Abscharren und Ankalken, Ausroden alter, abgetragener Bäume, Düngen.

Wer für Edelreiser zu sorgen hat, merke sich (nach der Rhein. Monatsschrift) folgendes: Die Wahl der passenden Sorte von einem gesunden Baum und der richtige Zeitpunkt des Schneidens, endlich die gute Aufbewahrung der Reiser sind Punkte, die wesentlich zu einem vollen Erfolge beitragen. Einjährige Triebe von gesunden, kräftigen, reich und regelmäßig tragenden Obstbäumen, die einen freien, sonnigen Standort haben, eignen sich am besten als Edelreiser. Auch unter den Bäumen ein und derselben Obstsorte, nehmen wir z. B. den Schönen von Boskoop, macht sich in Bezug auf diese Eigenschaften ein großer Unterschied bemerkbar; da wir aber durch das Pfropfen die Vorzüge des Mutterbaumes auf den zu veredelnden Baum übertragen wollen, suchen wir uns zum Schneiden der Reiser nur solche Bäume aus, die dem Ideal eines guten Obstbaumes am nächsten kommen. Gute Reiser liefern Bäume, die noch jung sind und regelmäßig im Schnitt gehalten werden; bei alten Standbäumen hat meist der Holztrieb schon zu sehr nachgelassen. Die besten Reiser finden wir an der Ost- und Südseite, sowie in der Spitze der Kronen; denn dort ist das Holz am meisten ausgereift und sind die Augen gut entwickelt. Sehr starke Reiser sind zum Geißfußpfropfen erwünscht, sie lassen sich bei anderen Veredlungsarten nicht gut verarbeiten; schwache Reiser trocknen leicht ein, mittelstarke sind am besten. Reiser von krebskranken Bäumen sollten niemals zur Verwendung gelangen. Sehr wichtig ist fernerhin der richtige Zeitpunkt des Schneidens der Reiser. Die Klagen über Mißerfolge beim Pfropfen — namentlich des Steinobstes — sind fast immer auf das zu späte Schneiden der Edelreiser zurückzuführen. Die Reiser der Kernobstsorten schneiden wir von Januar bis März; zwingen besondere Umstände zum Gebrauch später geschnittener Reiser, so müssen dieselben sofort verwendet werden. Die Pfropfreiser des Steinobstes bedürfen besonderer Aufmerksamkeit, wir schneiden sie Ende Dezember bis Januar. Nach dem Schneiden werden die Reiser gebündelt und mit Namenschildern versehen, worauf man sie an einem passenden Ort einschlägt. Dies kann im Freien an einem schattigen, kühlen Ort, wo Sonnenstrahlen nicht hindringen, geschehen, wobei man die Bündel 10 cm tief in die Erde bringt. Auch im Keller können die Bündel in Sand eingeschlagen werden, den man aber öfters anfeuchten muß, damit die Reiser nicht eintrocknen. Die Rinde guter Reiser darf sich auch bei längerem Aufbewahren nicht verändern; zeigt sie rötliche Färbung, ist das Holz an der Schnittfläche nicht frisch und das Mark braun, so sind die Reiser ungeeignet und wegzuwerfen.

Im Gemüsegarten soll die Vorbereitung des Gemüselandes so zeitig wie möglich geschehen, so daß der Boden noch durchfriert; außerdem werden zum Frühjahr wegen der vielen Einberufungen gelernte Arbeitskräfte sehr gesucht sein. Es empfiehlt sich daher, beizeiten ungelernte Arbeitskräfte, insbesondere auch weibliche, die in den Fabriken weniger Arbeit finden, zu bekommen, und, wo Gefangenenlager sind, den Versuch zu machen, Gefangene zur Arbeit heranzuziehen. An verschiedenen Plätzen hat sich dies sehr gut bewährt. Sämtliche Beete werden tief umgegraben und mit Stallmist, Kompost, Bauschutt oder Torfmulldünger gedüngt. Das Gemüse im Einschlag nachsehen und von faulenden Bestandteilen reinigen. Die Mistbeetkästen werden gut gedeckt und bei warmer Witterung noch fleißig gelüftet. Die Komposthaufen sind umzusetzen.

Digitized by Google

Im Beerenobstgarten müssen die Pflanzen über Winter geschnitten werden, wobei zuerst Abgestorbenes, dann das „Zuviel" heraus muß. Ein Rückschnitt oben soll nur soweit gemacht werden, als es wegen einzelner zu hoher oder herumhängender Triebe notwendig ist. Bei Stachelbeeren nehme man auch die auf den Boden hängenden Triebe fort, bei Himbeeren, die heuer getragenen, nun eingetrockneten Ruten. Beim Schneiden lasse man nirgends Stumpen stehen; es ist unschön und erschwert das künftige Schneiden. Zu dichte Bestände von Johannis- und Stachelbeeren können jetzt mit Erdballen verpflanzt werden oder sehr früh im Frühjahr. Das Teilen geschieht besser im Frühherbst, wie auch Neupflanzungen. Beerensträucher treiben, besonders Stachelbeeren, als erste im Frühjahr aus, wo man dann vielfach zu spät kommt. Das Eingraben von Mist tut ihnen jetzt sehr gut und kann mit Vorteil jetzt beim Graben gleichzeitig besorgt werden; auch kann statt dessen dicke Jauche, besonders Abortjauche, verwendet werden.

Im Blumengarten wird es jetzt ernstlich Zeit geworden sein, um die Rosen für den Winter niederzulegen. Wir erinnern an früher Gesagtes. Schnitt der Ziersträucher, ausgenommen Frühjahrsblüher wie Syringen. Rasenflächen mit Kompost düngen. Bei Schnee Nadelholz mit Stangen schütteln, um Astbrüche zu vermeiden. Die Pflanzen im (halbwegs mit Licht versehenen) Keller, als Fuchsien, Hortensien, Oleander, Evonymus ꝛc., durchputzen und von welken und faulen Blättern und Trieben säubern. Wo Pflanzen im Zimmer stehen, darf eine Schale mit Wasser auf dem Ofen nicht fehlen. Antreiben der im September eingepflanzten Blumenzwiebel.

V. Schädlings-Kalender.

Dezember.

Zum Kampf gegen die Schädlinge gehört im Dezember die schon vorhin im Monats-Kalender empfohlene Reinigung der Obstbäume, wo dies noch nicht geschehen ist. Ferner das Entfernen der abgefallenen Blätter. Vom Splintkäfer befallene Obstbäume und Holzteile abnehmen und vernichten. Ebenso wo der Borkenkäfer haust (siehe Württ. Obstbuch). Aufsuchen und Zerdrücken der Kohlweißlingspuppen. Bekämpfung der Schildläuse. Schutz gegen Wildschaden, wie Hasenfraß, Rehverbiß, durch Drahthose. Schutz aller nützlichen Vögel durch Futterkästen und häufiges Füttern. Zweckmäßige, in diesen Blättern oft empfohlene Behandlung der Wunden an Bäumen. Entfernung der Flechten und Moospolster an den Stämmen. Ausschneiden der Hexenbesen. Durch Sturm abgebrochene Aeste abschneiden und die Wunden entsprechend behandeln. Bei sehr starkem Schneefall soll schwerer, wässeriger Schnee mit Stangen von den Aesten abgeschüttelt werden, sonst gibt's leicht Astbrüche.

VI. Literatur.

Spalier- und Edelobst. Anpflanzung, Schnitt und Pflege. Von Johannes Böttner, Königl. Oekonomierat, Chefredakteur des praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau. Zweite Auflage. Mit 354 Abbildungen. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. In Leinen gebunden 5 Mark.

Was soll man zum Lob des Spalierobstes sagen? Spalierobst ist unter den Bodenerzeugnissen das Edelste und Schönste und die Pflege des Obstbaumes am Spalier die feinste Art des Obstbaues. Jeder wohlhabende Besitzer eines Landhauses, jeder begüterte Landwirt sollte daher einen gut eingerichteten Spaliergarten als notwendigen Bestandteil seines Eigentums betrachten. Vor allem aber sollten, was wir bekanntlich schon lange predigen, alle leerstehenden Wände an Wohn- od. Fabrikgebäuden, Kasernen, Schuppen, Stallungen, Scheunen, Gartenmauern hierzu ausgenutzt werden. Wie Spalierobstzucht für den eigenen Bedarf wie für Erwerbszwecke mit gutem Erfolge

Digitized by Google

betrieben wird, lehrt der bekannte Verfasser in vorliegendem Buche gründlich und leicht verständlich. In den einzelnen Abschnitten: Vorbedingungen, Einrichtung, Veredeln und Pflanzen, Schnitt und Formen, die geeignetsten Obstsorten und -Arten und ihre Fruchtzweige, Pflege — werden alle Einzelheiten genau beschrieben, wo nötig, durch viele treffliche Abbildungen noch besonders veranschaulicht. Was sollen wir zum Lob dieses Buchs sagen? Vorzüglich in Wort und Bild — ein echter „Böttner"!

VII. Brief- und Fragekasten.

Frage. 1. Der Edelborsdorfer war noch vor 40 Jahren im Taubertal eine hochberühmte Sorte. Heute ist sie so gut wie verschollen. Ist die Sorte durch ihre späte Tragbarkeit und die Kleinheit der Frucht trotz ihrer Güte nur in den Hintergrund gedrängt, oder ist sie wirklich eine absterbende, nicht mehr anbauwürdige Sorte?

2. Unter dem Namen Rauranke wurde früher im Hohenlohischen eine große, braune, ganz ausgezeichnete Dörrbirne (Herbstbirne), welche sehr schöne Bäume macht, gebaut. Auf einen Versuch, von dieser Sorte Reiser zu erhalten, erhielt ich von einem hervorragenden Züchter der Gegend die Antwort, die alte Sorte „Rauranke" sei verschwunden. Kann der Buchname dieser Sorte genannt werden? Ist sie irgendwo im Anbau und tragbar?

H. Pf. B.

Antworten an die Schriftleitung oder das Vereinssekretariat erbeten.

VIII. Kleine Mitteilungen.

Tagesordnung der Kriegs- und Jahresversammlung des **Deutschen Pomologenvereins** am Sonnabend den 4. Dezember d. J., nachmittags 2 Uhr, in Erfurt im „Rheinischen Hof", Ecke Regierungsstraße und Lange Brücke, an der Straßenbahn (zu Fuß 8 Minuten vom Hauptbahnhof).

Oeffentl. Versammlung, auch für Nichtmitglieder des Deutschen Pomologenvereins.

1. a) Geschäftslage der Obstzüchter und die Obstpreise während des Krieges (Herr Kreisobstbauinspektor Mazarin in Worms).
   b) Eine Zeitfrage aus dem Erwerbsobstbau (Herr Landesbauinspektor Becker in Trier).
   c) Der deutsche Obstbau und Obsthandel nach dem Kriege (voraussichtlich Herr Grobben, Kgl. Gartenbaudirektor in Berlin).
2. Kriegerheimstätten (Herr Professor Dr. Kühner in Eisenach). An der Besprechung werden auch Krieger teilnehmen, die im Felde stehen.
3. Obstbaumdüngung.
4. Aussprache über die Vorträge.

Freitag, den 3. Dez., von abends 8 Uhr an: Zusammenkunft im „Erfurter Hof" am Bahnhof.

Eine Ausstellung von **Dörrgemüse und Dörrobst** veranstaltete der Verein zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauchs in Berlin, die die Hausfrauen über die gerade in dieser Kriegszeit wichtige Verwendung des gedörrten Obstes und Gemüses aufklären sollte. In anschaulicher Weise führte die Ausstellung die Vorteile des Dörrverfahrens vor, sie zeigte, wie der unscheinbaren Menge der gedörrten, vom reichlichen Wassergehalt befreiten Gemüse und Früchte beträchtliche Mengen der frischen Bodenerzeugnisse entsprechen. Das gedörrte Gemüse und Obst macht uns bei demselben Nährwert und derselben Schmackhaftigkeit wie das frische unabhängig von der Jahreszeit und verhindert, was eigentlich nicht nur jetzt wichtig ist, daß unsere Vorräte verderben. Das Dörrverfahren ist auch bedeutend vorteilhafter als das mehr verbreitete „Einmachen", da man große Vorräte an Dörrgut auf geringem Raume anlegen kann. Das sachgemäße Dörren kann jede Hausfrau selbst vornehmen, teils durch einfache Vorrichtungen, teils durch nicht zu teure Apparate, die auf der Ausstellung vorgeführt werden. Auch die Industrie soll, da es in Deutschland

Digitized by Google

noch immer nicht genügend Dörrgemüsefabriken gibt, in erhöhtem Maße für das Dörren gewonnen werden, das sich z. B. zu einem lohnenden Zweige der Ziegeleien gestalten kann. Die Ausstellung war reichlich beschickt und führte sämtliche Obst- und Gemüsesorten in gedörrtem Zustande vor. Wir sahen gedörrte Mohrrüben, Kürbisse, die, in Streifen geschnitten, wie Bastfäden aussahen, ferner Grünkohl, Kartoffelflocken, Zwiebeln, Erbsen, Bohnen usw. Immer hat es den Anschein, als ob die recht zusammengeschmolzene Masse des gedörrten Gemüses dieses beträchtlich verringert hätte, aber an Beispielen wird es dann klar, daß bei der Zubereitung alles wieder seinen ursprünglichen Umfang zurückerhält. Besondere Abteilungen der Ausstellung zeigten eingemachte Früchte und eingemachtes Obst sowie Obstmus. Die Ausstellung wird zweifellos dazu beitragen, daß das Dörren von Obst und Gemüse, das schon die ältesten Völker kannten, in Deutschland wieder volkstümlicher wird.

Gärten als Erholungsstätten für unsre heimkehrenden Krieger. Unser deutsches Volk hat sich bis hierher in hervorragender Weise dankbar gegen unsere Feldgrauen gezeigt, die mit seltenem Mut und Tapferkeit das Vaterland gegen eine Ueberzahl von Feinden verteidigen und in endlosem, siegreichem Ringen und Kämpfen Tag für Tag vorwärts bringen. Große Anforderungen stellt dieses schier endlose Streiten an unsre armen Soldaten: viele von ihnen tränken mit ihrem Blute fremde Erde, viele kommen verstümmelt zurück, auch mancher schädigt seine Gesundheit auf Jahre hinaus — alles Opfer für das heilige Vaterland, aber auch für uns, die wir in banger Sorge um unsere Väter und Söhne auf heimatlicher Scholle zurückgeblieben sind und ihnen nur Trost und Zuspruch spenden können!

Dank, tausendmal Dank diesen tapferen Helden für ihre ruhmreichen Taten, für ihr tapferes Aushalten in diesem furchtbaren Kampfe! Aber mit Worten sei es nicht allein getan, dem Dank soll auch die Tat folgen! Die meisten unsrer Kämpfer bedürfen nach ihrer Rückkehr längere Zeit der Erholung und Ausspannung von den übermenschlichen Anstrengungen.

Die Gartenbauvereine können sich keine schönere, höhere Aufgabe stellen, als den heimkehrenden Kriegern Gärten als Erholungsstätten in der Nähe der Außenstadt zur Verfügung zu stellen, wo sie umgeben von einer friedlichen Natur in frischer, freier Luft bei leichter, angenehmer Beschäftigung Leib und Seele wieder kräftigen und neue Lust und Kraft zum Leben finden können. In der Bewirtschaftung der Scholle allein ist der Quell der Gesundheit:

Dich zu verjüngen, gibt es ein natürlich Mittel,
Ein Mittel, ohne Geld und ohne Arzt und Zauberei zu haben!
Begib dich gleich aufs Feld, fang an zu hacken und zu graben!

Nicht besser, schöner und wirkungsvoller könnten wir einer großen Zahl unserer heimkehrenden Feldgrauen unseren Dank für ihre Taten abstatten. Darum frisch ans Werk! Laßt uns ihnen zierliche Gärtchen einrichten, die ihnen als idyllische Erholungsstätten in einer freundlichen Umgebung dienen mögen! Wir sind der Zustimmung und Mitwirkung aller Kreise Deutschlands für diese neue herrliche Aufgabe im Voraus sicher und das gibt uns Mut und Kraft, an ihre Lösung sofort heranzutreten. B. C.

Warum soll man den Walnußbaum namentlich auf Viehweide anpflanzen? Die Insekten lieben den Geruch des Walnußbaumes nicht und meiden daher den Walnußbaum. Aus diesem Grunde wird sich derselbe besonders zur Anpflanzung auf Dauerweiden eignen. Er gewährt dem Weidevieh Schatten ohne die Belästigung der Fliegen, und hat dabei für seine Entwicklung einen ganz vortrefflichen Standort.

Tee aus Apfelschalen. Die Apfelschalen nicht fortwerfen! Erstens kann man dadurch ausrutschen und zu Fall kommen und zweitens geht damit etwas Gesundes und Nervenstärkendes verloren. Man trockne fleckenfreie, fusikladiumlose Schalen und hebe sie in luftigem Beutel auf. Man kann etwas Pfefferminz oder Anis dazutun, oder Zitronensaft oder Obstsaft — die Erfahrung wird zeigen, welcher Wohlgeschmack gerade in den oft so verachteten Apfelschalen steckt.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

Die Zentralvermittlungsstelle des Vereins, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, unterhält Muster sämtlicher Gegenstände für Vogelschutz und Fütterung.

Digitized by Google

Edelreiser-Abgabe.

In Verfolg einer Anregung in der Vertrauensmännerversammlung vom 2. Februar d. Js. (s. „Obstbau" Nr. 5, 1915) hat der Vollausschuß in seiner Sitzung vom 12. März beschlossen: Die Gratisabgabe in der bisherigen Weise aufzuheben, bezw. nur insoweit beizubehalten, als der Verein in der Lage ist, aus seinen eigenen Muttergärten Reiser in hervorragenden Obstsorten, für deren Sortenechtheit dann absolute Sicherheit besteht, abzugeben.

Da von unseren Muttergärten erst in den kommenden Jahren Edelreiser zu entnehmen sind, muß die Gratislieferung für 1916 ausfallen.

Wir stehen aber wegen der Edelreiserlieferung für kommendes Frühjahr in Unterhandlung und werden im Januarheft nähere Mitteilungen hierüber machen.

Stuttgart, im November 1915.

Der Ausschuß.
Vorstand: Fischer.

Dieser Nummer liegt eine Postkarte bei betr. Adressen unserer Ausmarschierten, s. Seite 210.

Aufforderung.

Ein großer Teil der sonst für Gartenarbeit und Baumschnitt verfügbaren Kräfte ist ausmarschiert, es fehlt in der Stadt wie auf dem Land an zuverlässigen Leuten, so daß zahlreiche Anfragen wegen Nachweisung solcher an uns gelangen.

Um unseren Mitgliedern auch in dieser Hinsicht dienen zu können, bitten wir alle diejenigen Gärtner, Baumwarte und Gartenarbeiter, die fachgemäße Arbeit leisten und noch weitere Kundschaft übernehmen können, dies beim Sekretariat des Württ. Obstbauvereins Stuttgart, Eßlingerstr. 15, baldigst anmelden zu wollen.

ANZEIGEN

Haushalt.- u. Gartenbauschule
Reutlingen (Württ.). Ausbildung f. junge Mädchen gebild. Stände. Aufn. Jan., April, Juli, Oktbr., für Hospitantinnen jederzeit. Näh. d. Prosp. [44

Ia. kaltflüssiges
Baumwachs
langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 40 Pf.
empfiehlt [17
Carl Grünzweig, Essling. a. N.

Pomologisches Institut
Reutlingen.
Höhere Gärtnerlehranstalt.
Beginn der Kurse:
Jahreskurs: Anfang Oktober.
Sommerkurs: Anfang März.
— Internat. —
Grosser Baumschulenbetrieb in Hochstamm, Formobst, Beerenobst, Gehölze, Gemüse- u. Blumenculturen. Illustrierte Kataloge gratis und franko. Ausführliche Statuten der Lehranstalt versendet der Direktor:
Oek.-Rat Fr. Lucas.
[20

Anzeigen im Obstbau und Obstbaumfreund finden in obstbautr. Kreisen weit. Verbreitung.

Raupenleim HF
bestbewährt v. lang. Klebkraft
1 5 12½ 25 50 100 kg
—.90 3.50 7.— 13.— 23.— 44.—
Grünes Unterlagepapier
Rolle 10 cm breit, 50 m lang Mk. 1.—, 10 Rollen Mk. 9.—; 1 Auftragekelle Mk. —.50.
Baumwärter erhalt. Rabatt!
August Cramer,
Cassel 52. [67

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins, E. V. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Inhalts-Verzeichnis des Jahrgangs 1915.

Seite

Zum neuen Jahr 1915 1
Weihnachten 1915 209

Pomologie.

Lord Suffield 149

Praktischer Obstbau.

Zu tief gesetzt! 2
Pflanzet Obstbäume! 4
Zwei Obstausstellungen 6
Der Obstbau vor 250 Jahren . . . 8. 21. 36
Die Wühlmaus, der schlimmste Feind des Obstbaues 19. 33
Schickt unsern Soldaten Obst! 21
Frühjahrsschaden im Obstgarten 51
Der Wert und die Dringlichkeit der Insektenbekämpfung 52
Gegen die Sperlings- und Krähenplage . . 53
Die Aufgaben, die uns durch die Kriegslage im Obst- und Gartenbau erwachsen . . 54
Die Bäume im Krieg 69
Der Gartenfachmann im Feindesland . . . 89
Erfahrungen über Obstsorten 92
Bericht über die Blüte im Jahre 1915 . . 93
Wie kann ich den Raben von frischgepfropften Bäumen und von Vogelnestern fernhalten? 95
Der Haselnußstrauch 95
Der Blütenreichtum des Jahres 1915 . . 109
Obstbauliches aus Belgien 112
Frühobstverwertung 113
Was machen wir heuer mit den Erdbeeren? 115
Obstblüte und Obsternte 129
Obstabsatz und Obstbezug 1915 130
Einige Erfahrungen von Kordons-Schnurbaum-Anlagen 134
Most in Flaschen 135
Eßt Obst in Kriegs- und Friedenszeiten . 137
Pflanzet Erdbeeren! 139
Krieg und Obstbau 150
Nochmals die Wühlmaus 152
Obstkonservengefäße 153
Wie macht man Obstkraut? 154
Dauermus aus Fallapfeln 155
Verwendung genesender Soldaten zur Obsternte 156
Zur Beachtung für Gemeinden 156

Seite

Obstbörsen, ein Fortschritt auf dem Gebiet des Obstbaus 169
„Wildobst" 171
Beobachtungen über den Frostspanner . . 172
Dörrobst alter Art 174
Eine mustergültige Edelobst Anlage . . . 189
Lokal-Sorten 192
Die Verhütung des Schiefwachsens der Obstbäume 193
Zum Kampf gegen den Frostspanner . . . 194
Achtung auf die Leimringe! 195
Einige Bemerkungen zum Artikel: „Nochmals die Wühlmaus" 195
Ermäßigte Eisenbahntarife für Obst . . . 196
Hungerndes Spalierobst 211
Noch ein Wort zum Dörren des Obstes . . 212

Im Blumen- und Gemüsegarten.

Das Versetzen der Topfpflanzen 10
Wie bewahrt man in dieser Kriegszeit die Kartoffeln am besten auf? 12
Was auch noch im Schatten wächst, zierend und nährend 24
Bauet Gemüse — es ist Kriegszeit! . . . 25
Unsere Topfpflanzen im Frühjahr 39
Bohnen 40
Schlingpflanzen fürs Gartenhaus 61
Monatrettiche 62
Das Gießen der Zimmerpflanzen 70
Ein unwillkommener Gast im Gemüsegarten 72
Dünger für Topfpflanzen 97
Kriegsgemüse 98
Aufruf 99
Kaktus im Sommer 116
Das Gießen im Gemüsegarten 117
Ungeziefer bei den Topfpflanzen 140
Zur Zwiebelernte 141
Heimkehr der Blattpflanzen ins Zimmer . . 157
Gemüse im Keller 157
Die Christrose, eine Winterblume 176
Zur Gemüseaufbewahrung 177
Wie soll's im Hausgarten aussehen vor Winter? 196
Gemüseland im Feindesland 198
Der Blumengarten im Gaskrieg 215
Unsere Speisekartoffeln im Winter . . . 216

Digitized by Google

Vereins-Angelegenheiten.

	Seite
Unsere Weihnachtsgabe für unsere aktiven Mitglieder im Feld	13
Weihnachtsgruß	14
Bekanntmachung betr. Obstbaumkurse	27. 83
Monatsversammlung	28
Unser Kirschenmuttergarten	29
Auch eine Liebesgabe	29
Die Kirchenglocken von Vauquois	30
Beobachtungen unserer ausmarschierten Mitglieder über Obstbau	42
Das Echo auf unsere Weihnachtsgabe	43
Jahresversammlung des Württ. Obstbauvereins	72
Vollausschußsitzung am 27. Februar 1915	81
Kriegstätigkeit eines Bezirksobstbauvereins	83
Vollausschußsitzung am 12. März und 20. April	100
Abkommen mit dem Verein Württ. Baumwarte	101
Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung	102
Prämiierungen	118
Mitteilungen aus den Bezirksvereinen	142. 181
Nachtrag zum Mitglieder-Verzeichnis	158
Vom Ausschuß des Württ. Obstbauvereins	178
Vollausschußsitzung am 8. November 1915	217
Personal-Nachricht	14. 29. 142. 219
Nachruf	118. 129

Monats-Kalender.

Januar S. 14, Februar S. 30, März S. 44, April S. 62, Mai S. 84, Juni S. 103, Juli S. 120, August S. 142, September S. 163, Oktober S. 182, November S. 200, Dezember S. 219.

Schädlings-Kalender.

Januar S. 16, Februar S. 32, März S. 46, April S. 65, Mai S. 85, Juni S. 104, Juli S. 123, August S. 143, September S. 165, Oktober S. 184, November S. 203, Dezember 221.

Literatur.

Seite 16, 47, 221.

Brief- und Fragekasten.

Seite 124, 144, 222.

Kleine Mitteilungen.

Seite 48, 68, 88, 105, 124, 145, 165, 185, 205, 222.

Mitteilungen des Vereins Württ. Baumwarte.

Seite 66. 86. 107. 127. 147. 167. 186. 208.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Herausgegeben vom Verein

unter der Redaktion

von

Karl Gußmann.

Sechsunddreißigster Jahrgang 1916.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württemb. Obstbauvereins, E. V.
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1916.

Digitized by Google

Druck der Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 1. | Stuttgart, Januar. | 1916.

Weihnachtsgruß

vom Württembergischen Obstbauverein, E. V., an seine treuen Mitglieder im Feld 1915.

Mit 1 „W. O. V. 1915" gezeichneten Militärmesser, 1 Päcklein mit 20 Cigaretten, 1 Fläschchen Zwetschengeist und 1 frischen Tannenzweig.

Ihr Freunde vom schwäbischen Obstbauverein,
In Frankreich drüben, in Rußland drein,
Im Belgischen oder gar auf dem Balkan,
Nehmt dies Weihnachtspäcklein freundlich an
Ein Messer braucht ihr nicht für den Garten,
Wohl aber für Brot mit und ohne Speckschwarten.
Und wenn da „W. O. V. 1915" drauf steht,
Ist wohl keiner unter euch, der das nicht versteht.
Hernach, wie gern raucht man nach Brot und Speck
So seine zwanzig Cigaretten weg!
Wen es aber immerhin juckt und beißt —
Nichts Besseres als so ein Schluck Zwetschengeist!
Wenn der recht brennt, dann nimmt Reißaus
Selbst die wuttkigewohnte russische Laus.

Noch etwas im Päcklein: ein Tannenzweig
Als Gruß vom Land ob und unter der Steig!
Haltet aus, wie des Tannenbaums grüne Blätter,
Für das Heimatland in Sturm und Wetter!
Von daheim des Christbaums Lichterschein
Strahl' mild euch ins treue Herz hinein!
Daheim der „Wirt so wundermild"
Winkt euch schon lange mit goldenem Schild!
Daheim, wo Buchen und Tannen stehn,
Da gibt's, geb's Gott! bald ein Wiedersehn!

Digitized by Google

Dem vorstehenden Weihnachtsgruß, den etwa 300 werte aktive Mitglieder erhalten haben, die unter der Fahne stehen, lassen wir den Weihnachts- und Neujahrsgruß für unsere Freunde und Vereinsmitglieder daheim folgen; er wird in der Hauptsache nicht anders lauten als der ins Feld: „Daheim, wo Buchen und Tannen stehen, da gibt's, geb's Gott, bald ein Wiedersehen!"

Und damit dies erhoffte Wiedersehen nach vollbrachtem Kampf und errungenem Sieg für unsere Tapferen um so freudiger werde, wollen wir nicht nachlassen in Schaffen und Arbeiten mit Kopf und Hand und Herz, damit sie in Haus und Hof und Gut und Garten alles in deutscher Ordnung und Pünktlichkeit antreffen. Auch unsere Feldsoldaten sind damit eines Sinnes, wenn wir als Losungswort für die neue Zeit ausgeben:

„Kein Pfennig mehr ins Ausland —
Deutsches Obst für Deutschland!"

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Mitgliedsbeitrag von 5 Mk. beziehungsweise (für Baumwarte und Volksschulen 3 Mk.) für das Jahr 1916 zur Zahlung verfallen.

Die zur Fahne einberufenen Mitglieder sind zur Bezahlung ihres Vereinsbeitrags für 1916 nicht verpflichtet!

Der heutigen Nummer liegt für die auswärtigen Mitglieder eine Zahlkarte bei, mittels welcher die Beiträge kostenlos auf unser Postscheckkonto 3529 einbezahlt werden können. Nach erfolgter Bezahlung werden die Mitgliedskarten zugeschickt.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 1. April 1916 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung der Beiträge durch Postnachnahme wünschen.

Wir machen aber besonders darauf aufmerksam, daß, nachdem der Verein durch den Postscheckkonto Gelegenheit zur kostenlosen Einsendung der Beiträge gegeben hat, bei den Nachnahmen sämtliche Portokosten zu Lasten der Mitglieder gehen.

In Groß-Stuttgart werden die Beiträge wieder durch den Vereinsdiener eingezogen.

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

An unsere Mitglieder!

Bei der Vertrauensmänner-Versammlung am 28. Februar 1915 wurde beantragt und in der Vollausschuß-Sitzung vom 12. März 1915 beschlossen, daß die Gratisabgabe von

Einbanddecken

künftig in Wegfall kommen soll.

Auf Wunsch werden jedoch gegen Voreinsendung des Betrags von 50 Pfg. auch künftig Einbanddecken, für 2 Jahrgänge „Obstbau", portofrei geliefert und bitten wir diejenigen Mitglieder, die Wert auf das Einbinden ihrer Monatshefte legen, bis spätestens 1. März d. Js. bei unserem Sekretariat unter Beilegung von 50 Pfg. in Briefmarken eine Einbanddecke für die Jahrgänge 1916/17 zu bestellen. Später einlaufende Bestellungen können auf keinen Fall mehr berücksichtigt werden.

Stuttgart, den 1. Januar 1916. **Der Ausschuß.**

Dieser Nummer liegt eine Zahlkarte für den Vereinsbeitrag des Jahres 1916 bei.

Digitized by Google

Am **Donnerstag, den 13. Januar k. J., abends 8 Uhr,** findet im **Blumensaal** des **„Charlottenhofs“** in Stuttgart wieder ein

Erörterungsabend

statt. Derselbe wird eingeleitet durch einen Vortrag von Herrn Weinbauinspektor Mährlen-Weinsberg über

„das Wurzelleben unserer Pflanzen“,

Wir laden dazu unsere verehrlichen Mitglieder und Freunde höflichst ein.

Stuttgart, 17. Dezember 1915.

Württ. Obstbauverein, E. V.
Vorstand: Fischer.

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Mittwoch, den 2. Februar 1916,** vormittags 10 Uhr, findet im **Großen Saale des Bürgermuseums,** Langestr. 4 in Stuttgart, eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** zur gemeinschaftlichen Besprechung verschiedener Fragen auf dem Gebiet des Obstbaus und zur Vorbereitung der Generalversammlung statt.

Tagesordnung

1. Vortrag von Herrn Oberamtsbaumwart Brugger-Schomburg über „die Bedeutung des Obsthandels für Württemberg und die bei demselben in den letzten Jahren gemachten Erfahrungen“.
2. „Die Schädlingsbekämpfung mit Arsen-Mitteln“. Referent: Vereinssekretär Schaal.
3. Besprechung von Obstbaufragen und Anregungen aus der Mitte der Versammlung.

Nach dieser Sitzung **gemeinschaftliches Mittagessen** (Gedeck 2 Mk. ohne Wein), woran sich dann im gleichen Lokal um 2 Uhr präzis die **Generalversammlung** mit folgender Tagesordnung anschließen wird:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Bericht über die Tätigkeit der Zentralvermittlungsstelle.
3. Ablegung der Jahresrechnung.
4. Wahl des Vorstandes.
5. Ergänzungswahl des Ausschusses.
6. Wahl der Vertrauensmänner und deren Stellvertreter für die Jahre 1916—1918.
7. Vortrag von Vereinssekretär Schaal über: „Der Obstbaum, seine Ernährung und Düngung.*)
8. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Anträge und Wünsche für die Generalversammlung sind spätestens bis zum 20. Dezember ds. Js. an das Vereinssekretariat einzusenden.

Vorschläge für die Wahl der Vertrauensmänner und deren Stellvertreter wollen bis spätestens 22. Januar 1916 an das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, gemacht werden.

Die dem Landesverein angeschlossenen Bezirks- und Ortsobstbauvereine mit 200 und mehr Mitgliedern, die Vertreter zur Generalversammlung entsenden und Reise-Entschädigung für dieselben beanspruchen, müssen diese Vertreter namentlich bis spätestens **15. Janr. 1916** beim Vereinssekretariat anmelden.

Wir beehren uns, zu diesen Versammlungen hiermit einzuladen.

Stuttgart, den 18. Dezbr. 1915.

Der Ausschuß.
Vorstand: Fischer.

*) Zu unserem Bedauern ist Herr Garteninspektor Schönberg-Hohenheim verhindert, den im Dezemberheft angekündigten Vortrag zu halten.

Digitized by Google

I. Praktischer Obstbau.

Bühler Frühzwetschen.

Herr Sekretär Schaal schrieb einmal: Grunbach ist das „schwäbische Bühl". Das badische Bühl verkauft jährlich vielleicht für 40—50 000 Mk. Frühzwetschen; wir hatten im letzten Jahr einen Ertrag von nur ca. 15 000 Mk., aber dieser Ertrag läßt sich doch auch sehen. Er ist ein Beweis, daß auf diesem Gebiet des Obstbaues noch manches zu holen ist, wenn mit Sachkenntnis richtig gepflanzt wird. Die Zwetsche wird auf dem Markte sehr gerne gekauft. Sie ist sehr groß und ist mit einem schönen blauen Duft überzogen. Ihr Fleisch ist — wenn die Frucht reif ist — vollsaftig, süß und sehr angenehm schmeckend. Sie läßt sich zum Ausderhandessen, Backen, Einmachen und Einkochen sehr gut verwenden. Leider wird die Frucht oft, weil sie sehr bald einen schönen blauen Duft bekommt, zu früh vom Baum genommen und schmeckt dann, wie alle unreifen Zwetschen, rauh.

Die Sorte verlangt ein wärmeres Klima und einen guten Boden. Auch will der Baum, wie alles Steinobst, reichliche Kalkdüngung und von Zeit zu Zeit eine Kalidüngung. Wir haben neben unseren sonstigen Anlagen in der Nähe des Ortes in niederen, abgängigen Weinberglagen hunderte von solchen Zwetschenbäumen stehen und erzielen reiche Erträge.

Diese Anlagen können jederzeit bei uns besichtigt, auch können vom hiesigen Obstbauverein sorten- und wurzelechte Stämme bezogen werden. (Wir haben seinerzeit die Pflanzen direkt aus dem Bühlertal bezogen.) Zu weiteren Auskünften sind gerne bereit Baumwart Fischer und der Vorstand des hiesigen Obstbauvereins, Oberlehrer Bühler.

Grunbach im Oktober 1915. B.

„Daueräpfel".

Eine Frage, die mich seit Jahren beschäftigt, und die durch den schrecklichen Krieg noch viel brennender geworden ist, betrifft die Beseitigung oder wenigstens Beschränkung der Einführung von fremdem Obst und die Besprechung, wie solche mit einigermaßen befriedigendem Erfolg gelöst werden könnte. Bei der Menge des fremden frischen Obstes handelt es sich zum größten Teil um Äpfel und vorherrschend solche, die erst nach Weihnachten und später auf den Markt kommen und zumeist als Daueräpfel bezeichnet werden können. — Unser württ. Obstbau kann hier infolge der vielen pomologisch benannten Sorten und der großen Anzahl von Lokalsorten, welch letztere für den Bedarf an Mostobst eine Berechtigung haben, keine Abhilfe bringen, solange nicht in dieser Beziehung Wandel geschaffen wird. Eine Verminderung der Sorten, auch in unserem Grundblatt, könnte aber doch einen Anfang dazu bieten. — Allerdings müßte bei uns mehr darauf gedrungen werden, bei Umpfropfungen und Neupflanzungen nur auf Daueräpfel Rücksicht zu nehmen und zwar solche, die nach den Erfahrungen in der betreffenden Gegend regelmäßig guten Ertrag versprechen. Solange wir nicht bei uns in Deutschland große Mengen von solchen Daueräpfeln auf den Markt bringen können, hat die Sache keinen Wert; aber die Fortschritte in dieser Hinsicht müssen erreicht werden; und im übrigen Deutschland, wo wenig oder gar kein Bedarf an Mostobst vorhanden ist, wäre es um so leichter zu machen, als dort noch größere, für den Obstbau geeignete Ländereien zur Verfügung stehen. Es werden seit Jahren Versuche gemacht, solche Sorten herauszubekommen, die regelmäßig gute Erträge bringen und auf dem Markte gerne gekauft werden. Auch ich beschäftige mich schon längere Zeit damit, soweit es mir in meinem Garten möglich ist, und habe herausgefunden, daß außer längst bekannten Sorten, von denen vielleicht

Digitized by Google

einzelne nicht mehr ganz dafür geeignet sind, folgende drei wegen ihres gesunden Wuchses, ihrer regelmäßigen Ernten und ihrer späten Lagerreife für den Zweck als besonders empfehlenswert erscheinen: Berlepsch-Goldreinette, Ontario, Lanes Prinz Albert.*)

Diese drei Äpfel haben auch das grüne Laub am längsten behalten, was jedenfalls sehr für die Gesundheit der Bäume spricht. Vielleicht könnte man dazu auch noch die Sorte Zuccalmaglio in Aussicht nehmen. Als bekannt darf ich annehmen, daß unser deutsches Obst infolge seines aromatischen Geschmacks es mit jedem ausländischen aufnehmen kann. Es sollte mich freuen, wenn diese meine Anregung bewirken würde, daß in der Sache nach Möglichkeit vorgegangen würde.

Beifügen möchte ich noch, daß es bei uns für manche Gegenden des Landes, die durch ihre Lage und Bodenverhältnisse dazu geeignet sind, vorteilhafter wäre, bessere Daueräpfel zu ziehen und das nötige Mostobst zu kaufen, vorausgesetzt, daß dort dafür gesorgt wird, den Belehrungen über Ernte, Sortierung, Verpackung usw. des Tafelobstes mehr Beachtung zu schenken.

Stuttgart. Albert Herz.

*) Anmerkung. Es sind aber die in unserem „Grundblatt" enthaltenen Bemerkungen über die Ansprüche dieser Sorten an Klima und Boden, sowie die geeignetste Baumform, zu beachten. F.

Zur Frühjahrspflanzung.

Wenn alle Welt am Zerstören ist, so ist es doppelte Pflicht derjenigen, die weit vom Kriegsgetümmel sind, aufzubauen, zu erhalten und für künftige Zeiten vorzusorgen. Wir Obstzüchter in unserer baumgeschmückten, wohlbeschützten schwäbischen Heimat wollen nicht die letzten sein, die sich ihrer Pflicht erinnern. „Pflanzt Obstbäume, benützt die Gelegenheit, die gegenwärtig in den wegen Absatzmangel wohlversehenen Baumschulen geboten ist! Pflanzt einheitlich, zur Erzielung großer Mengen gleichartiger Handelsfrüchte in den einzelnen Gebieten! Wählt das Beste, damit die entstehenden Anlagen sich später als ehrende Andenken an die Kriegszeit und die zielbewußte Friedensarbeit der Daheimgebliebenen erweisen! Handelt nicht am festgesetzten Preis der Baumschulgeschäfte herunter, in Ausnützung der ohnehin durch Leutemangel arg bedrängten Lage der Baumzüchter! Kauft euren Bedarf bei denjenigen Geschäften, die mit dem W. O. V. Kontrollverträge abgeschlossen haben, weil dort Garantie für Sortenechtheit geboten ist, und berücksichtigt besonders diejenigen, deren Besitzer für uns draußen vor dem Feind stehen — wir sind's ihnen reichlich schuldig! Benützt die Wintertage zur Anfertigung der Bepflanzungspläne, zur Besorgung der Baumpfähle, Umzäunungen, Auswerfen, Vorbereiten der Baumgruben und nicht zuletzt zum rechtzeitigen Bestellen der gewünschten Bäume!"

Mehr zu sagen wäre nur eine Wiederholung der so oft in Wort und Schrift gepredigten Lehren. Vom Deutschen ist die Welt heute gelehrt worden, Taten zu sehen, nicht Worte zu hören. Was vom Krieg gilt, möge für uns auch im Frieden als Richtschnur dienen! G. Schaal.

Nachstehende Baumschulbesitzer haben mit dem Württ. Obstbauverein das Kontrollverhältnis (s. Heft 1, Obstbau 1912) eingegangen:

A. Neckarkreis.

Abel, J. H., Heilbronn.
Aldinger, Wilhelm, Feuerbach.
Bantlin, P., Birkach b. Stuttgart.
Brecht, Julius, Ditzingen.
Dederer, Ernst, Feuerbach.
Eichhorn, G., Ludwigsburg.
Freihofer, Wilh., Tamm OA. Ludwigsburg.
Greiner, Fr., Vaihingen a. F.
Haag, Friedrich, Degerloch.
Haid, Karl, Vaihingen a. F.
Hartmann, D., Hedelfingen.
Heermann, Wilhelm, Cannstatt.
Jeutter, Oberamtsbaumwart, Korntal.

Digitized by Google

Kayser, E., Hegnach b. Waiblingen.
Klenk, Karl, Mittelschöntal b. Backnang.
Kling, Peter, Zuffenhausen.
Köhler, Karl, Affaltrach.
Krug, Robert, Weilderstadt.
Mauk, Karl, Heilbronn.
Mayer, Ernst, Cannstatt.
Müller, Leonhard, Feuerbach.
Pfau, A., Weinsberg.
Rall, Chr., Neckarsulm.
Roll, L., Backnang.
Schächterle, Heinrich, Cannstatt.
Schlenker, Karl, Stuttgart.
Schmidt, Hans, Vaihingen a. F.
Schmidt, Chr., Kirchheim a. N.
Schweizer, Wilhelm, Oeffingen OA. Cannstatt.
Treiber, Gustav, Sillenbuch b. Stuttgart.

B. Schwarzwaldkreis.

Blocher, Christ., Gundelshausen OA. Sulz.
Hofherr, Fr., Kuppingen OA. Herrenberg.
Otto, Emanuel, Nürtingen.
Pfänder, J., Beuren OA. Nürtingen.
Pomologisches Institut, Reutlingen.
Raaf, Julius, Nagold.
Rall, W., Eningen u. A.
Rau, W., Birkenfeld OA. Neuenbürg.
Späth, Chr., Hopfau OA. Sulz.
Treiber, E., Neunthausen OA. Sulz.
Weckler, Konrad, Reutlingen.
Weiß, Erich, Ottenhausen OA. Neuenbürg.

C. Jagstkreis.

Koppenhöfer & Bogg, Neuenstein.
Megerle, Friedrich, Neuenstein.
Schleicher, J., Ilshofen.
Seeger, M., Chausseehaus b. Gaildorf.
Ulshöfer, Fr, Edelfingen OA. Mergentheim.
Waller, Friedrich, Hall.

D. Donaukreis.

Armbruster, Christ., Bissingen a. T.
Binter, P., Ravensburg.
Ellwanger, Felix, Biberach a. R.
Hermann, U., Ulm a. D.
Igel, Fidel, Tettnang.
Sailer, Joh. Gg., Binzwangen OA. Riedlingen.
Sailer, Ferdinand, Riedlingen a. D.
Scherer, B., Albeck OA. Ulm.
Ulmer, Gebrüder, Weilheim u. T.
Fürstlich Zeil'sche Baumschulen, Unterzeil.

Wir wiederholen hier den schon im Oktoberheft 1912 S. 147 zum Ausdruck gebrachten Wunsch, daß alle Obstbauinteressenten, speziell auch alle Vereinigungen, nur noch von Kontrollfirmen Bäume beziehen sollen.

Wahl von Obstsorten zur Anpflanzung in Gärten.

Beim Lesen der Überschrift wird sich mancher sagen: darüber ist schon genug geschrieben und gesprochen worden! Ehe ich aber zu schreiben begonnen habe, habe ich sämtliche Jahrgänge des „Obstbau" durchgesehen und nichts Gleiches gefunden, wohl auch deswegen, weil eine Reihe von Jahren dazu gehört, um genügend Erfahrungen zu sammeln. Ich habe jetzt wieder wertvolle Sorten in Probe, die ich vielleicht in 4—6 Jahren hinzufügen kann. Was ich schreibe, ist nicht etwa für Groß- oder Erwerbsobstbau berechnet, sondern für solche, die hauptsächlich nur für ihren eigenen Haushalt Obst bauen wollen, sei es, daß zu wenig Raum zur Verfügung steht, sei es, daß die Lage zu größerem Anbau zu rauh ist. Sodann ist meine Arbeit besonders für solche berechnet, die erst Bäume für eigenen Bedarf anpflanzen, und dabei besonders in Gärten, wobei ich gutgepflegte und behandelte Buschbäume besonders im Auge habe. Ich habe fast durchweg, wo ich hinkam, die Erfahrung machen müssen, daß bei derartigen Pflanzungen viel zu wenig Rücksicht genommen wird auf die Bedürfnisse der Haushaltungen, sei es für Tafel oder Küche, sei es, um einen Haushalt so mit Obst zu versorgen, daß man (ich gebe nur meine Erfahrungen aus hoher rauher Lage an), normale Jahre gerechnet, von Mitte August Obst hat bis April—Mai kommenden Jahres.

Digitized by Google

Nr. 1. Weißer Klarapfel, groß, hier Mitte August reif, sehr gut tragend, Ia. Qualität. Ist noch viel zu wenig angebaut, da sehr wertvoll zum Verkauf. Paßt auch für Hochstämme, bei meiner Wohnung in sehr windiger Lage aufgepfropft, wurde 1914 durch starken Sturm nur wenig abgeworfen. Die Pflückzeit der reifen Äpfel dauert gut 14 Tage. Dann kommt Nr. 2. Charlamowsky, groß, je nach Standort I. und II. Qualität. Tragbarkeit gut bis recht gut. Ende August bis anfangs September reif, hier für Hochstamm auch geeignet. Wenn man Hochstamm und Buschbaum hat, kann man Mitte Oktober noch Charlamowsky auf die Tafel bringen, d. h. wenn man die Früchte vom Hochstamm, die 14 Tage später reifen, kühl eingelagert hat. Hat man aber nur Buschbäume, so kommt als Nr. 3 Lord Grosvenor, sehr groß, sehr tragbar, reift von Mitte September an, ist aber nur guter Kochapfel, füllt aber gerade die Lücke bis zur nächsten Sorte aus. Paßt auch für Hochstämme, aber nur zum Aufpfropfen und reift dort etwas später. Nr. 4. Eveapfel, ziemlich groß, Genußreife Mitte oder Ende Oktober. Wird, obwohl für Tafel mit II. zu bezeichnen, hier sehr gut zum Rohgenuß. Ist sehr tragbar. Werde die Sorte, die ich jetzt genügend kenne, viel stärker vermehren. Der Apfel ist von schöner hellgelber Farbe, auf der Sonnenseite rot angehaucht. (Hier kann für Buschbäume noch eingeschaltet werden: Deans Codlin, mittelgroß, reichtragend, für besonders rauhe Lagen, gleiche Reifezeit, doch ist Eveapfel besser im Geschmack.) Nr. 5. Apfel aus Croncels, Ia. Qualität, groß. Reift Ende September. Genußreife beginnt je nach Jahrgang Mitte oder Ende Oktober und dauert bis Ende Dezember. Ist hier sehr beliebt. Sorte paßt für Hochstamm wie für Busch, nur halte ich es für gut, nicht zu viel zu pinzieren bei Buschbäumen. Nr. 6. Hagedornapfel, recht groß, Tafel II., sehr tragbar, sehr saftig. Reift Anfang Oktober. Genußreife beginnt Mitte oder Ende Dezember und dauert bis Ende Januar. Für Hochstämme muß die Sorte aufgepfropft werden. Nr. 7 ist dann Jakob Lebel, groß bis recht groß, sehr tragbar, Tafel II., wird aber hier gern gegessen. Reift Anfang Oktober. Genußreife beginnt hier Mitte oder Ende Januar und dauert je nach Jahrgang bis März. Er paßt für Hochstamm, aber auch für Buschbaum. Nr. 8. Joseph Musch, sehr groß, habe dieses Jahr von Buschbäumen Früchte bis zu 500 Gramm schwer geerntet. Als Buschbaum soll er nicht viel pinziert werden, Tragbarkeit setzt dann bälder ein. Auf Paradies veredelt hat er mir dieses Jahr in der Baumschule schon sehr große Früchte getragen. Als Hochstamm ist er für unsere rauhe Lage eine erprobte und eine der wertvollsten Wintersorten. Reift Anfang Oktober. Genußreife beginnt hier je nach Jahrgang und Lagerraum im Februar—März und kann bis Mai dauern. Mit dieser Sorte schließt für heute das Sortiment, über das ich seit 8 bis 15 und noch mehr Jahren meine Erfahrungen gesammelt habe. Um aber noch länger, bis Juni—Juli, Früchte zu haben, müßten der Große Isnyer Jahrapfel (Welschisnyer) und Rheinische Bohnapfel als Hochstamm angepflanzt werden. Wo, wie hier im Baumgut Schloß Zeil, Spaliere, Buschbäume und Hochstämme durch mich zur Anpflanzung gelangten, habe ich es, ganz besonders aber 1914 und 1915, fertig gebracht, die Fürstliche Hofhaltung 1914 vom 6. August, 1915 vom 28. Juli ab reichlich mit Obst zu versehen. — Daß der Standort der Bäume auf die Baumreife und der Lagerraum auf den Eintritt und die Dauer der Genußreife einen sehr großen Einfluß ausüben, ist durchaus sicher. Mancher kann nun vielleicht durch Umpfropfen bisher gemachte Fehler noch verbessern, und wer erst anfängt Bäume zu pflanzen, wird im Gesagten genügend Anhaltspunkte finden. Daß aber die gesammelten Erfahrungen aus rauher Obstlage stammen, wie schon anfangs bemerkt, und deshalb für mildere Gegenden nicht passen, ist sehr zu berücksichtigen. Möchte nun Obiges hauptsächlich für die Besitzer von Gärten und solche, die kleinere Anlagen machen wollen, in Zukunft nützlich werden!

Unterzeil im November 1915. W. Ruchte.

Digitized by Google

Wie ich meine Pastorenbirn vom Schorf heilte.

Es ist erprobt. Es hilft. Vor 4 Monaten hätte ich mir noch nicht getraut, so zu sagen. Aber jetzt kann ich's.

Es handelt sich auch um einen Kranken — früher hatte man gebildeter „Patient" gesagt! Jetzt sagt man's nicht mehr. Wir sind wieder zu uns selbst gekommen, auch in der Sprache, und haben herausgebracht, daß unsre Muttersprache eigentlich gar nicht so arm an Ausdrücken ist, so geistesarm, daß wir immer nur entlehnen und auf nichts als ausländischen Stelzen umhergehen müßten.

Die „Pomologie" — verdammt, wie einem diese Brocken immer wieder in den Mund oder in die Feder kommen — also, die „Obstbaulehre" könnte sich auch was merken. Die Bezeichnung der Obstsorten muß man ja lassen als Ursprungszeugnis. Wenn aber ein Name gar zu unaussprechlich ist, wie etwa Hawthornden, dann heißt man ihn eben anders und der Volksgeist kommt da nicht so in Verlegenheit wie der Gelehrtengeist. Bei uns heißt man die Sorte einfach Straßburger, weil sie zuerst durch einen Soldaten, der in Straßburg gedient hat, im Bezirk eingeführt wurde. Aber warum man für gärtnerische Arbeiten Fremdwörter brauchen soll — z. B. pincieren? Warum nicht kneipen — oder, weil dies als nicht empfehlenswerte verdächtige Arbeit erscheinen könnte: abkneifen, abkneipen? Dem verdienten sel. Gaucher war es zu gut zu halten, daß er in seinem Werk von „Palissieren" und sogar „Depalissieren" schrieb, aber wir könnten uns eigentlich mit unserem einfachen Anbinden und Ab- oder Losbinden begnügen.

Jedoch nun gefälligst zur Sache! — also zu meinem Kranken, von dem ich berichten wollte, daß er kuriert — zum Kuckuck! schon wieder!, daß er geheilt worden und genesen sei.

Eigentlich ist's eine „Sie", nämlich eine Pastorenbirn. Sie ist von einer Nachbarin, der Liegel, angesteckt worden mit einer bekannten Krankheit, welche man wissenschaftlich Fusicladium, auf deutsch Schorfpilz heißt, und zwar in einem solchen Grad, daß nicht bloß die Blätter schon mitten im Jahr die bekannte, trostlose Färbung bekamen, sondern auch das Holz aller jüngeren Zweige wie zerfressen aussah. Und ich hatte doch jedes Jahr gespritzt!

Was tun? Versuchen wir's mit Umpfropfen. Ich verschaffte mir Reiser von einer Pastorenbirn, die völlig gesund war und ließ sie imten. Die Reiser wuchsen prächtig, aber an den Blättern zeigte sich schon wieder der Schorf. Er ließ sich auch durch kein erneutes Spritzen Einhalt tun. Im nächsten Jahr war schon das junge Holz der Imten angefressen wie das alte.

Nun war guter Rat teuer. Das Einfachste wäre gewesen: Haue ihn ab; tu ihn heraus, was hindert er das Land und verderbt dir noch die übrigen! Ich besann mich aber eines andern. Weil ich mit dem Kalkanstrich immer so gute Erfahrungen gemacht, dachte ich: versuchst's einmal damit und tust gehörig Kupfervitriol drunter. Wird er davon hin, so ist er wohl hin. Einen Versuch ist's jedenfalls wert zu Nutz und Frommen anderer. Gut, im Februar ds. Js. schneide ich meine Pyramide kräftig zurück und bestreiche sie mit einer dicken Mischung von frisch abgelöschtem Kalk und einer nicht nach Prozenten berechneten Beigabe von Kupfervitriol, von oben bis unten, bis in die einzelnen Astwinkel hinein. Und — etwas später, als bei andern Birnsorten, kamen bei meiner Pastorenbirn die Blätter tadellos rein heraus und blieben es bisher; das Holz ist wieder, wo der Schorf nicht zu tief eingefressen, glatt herausgekommen, und ich habe Hoffnung, daß ich den Kerl los bin.

Spritzen werde ich den Baum aber jetzt wieder und hoffe ihn so wiederhergestellt in den Winter und ins Frühjahr hineinzubringen. Das Verfahren hat geholfen. Bei mir wenigstens. Allgemein möchte ich's noch nicht zur Nachahmung empfehlen. Eine Kur, die für den Schmied taugt, ist nicht für den Schneider.

G. R. in O.

Digitized by Google

Unsinn.

Ein Beispiel dafür, gegen was für Hemmnisse der Württ. Obstbauverein zu kämpfen hat, bietet der nachstehende Artikel aus einer Stuttgarter Tageszeitung:

„Ein wunder Punkt.

Wer mit offenen Augen unsere heimatlichen Fluren durchschreitet, der wird schon gar nicht mehr selten die Beobachtung machen, wie auf einmal mitten drinn im besten Ackerland eine junge Obstbaumpflanzung entsteht. Ein Jahr darauf pflanzt auch schon der Nachbar links und rechts gleichfalls Bäume, natürlich der Not gehorchend, nicht dem eigenen Triebe, muß nun weiter gepflanzt werden. Zunächst wird der Acker durch die jungen Obstbäume nicht sehr beeinträchtigt, aber bei der hier üblichen engen Pflanzungsweise machen sich schon nach einem Dezennium die Folgen ernstlich bemerkbar. Nun kommt als letzte Hilfe das Grasland, und das Ackerland ist endgültig verschwunden. Bei der heutigen Bedeutung des Getreidebaus wird man eher auf eine Vermehrung als auf eine Verminderung der Fläche dringen müssen; so wie die Dinge heute schon liegen, sehen wir aber durch die zahlreichen Obstbaumanlagen einer sicheren Verminderung entgegen. Bei aller Hochachtung vor dem Obstbau muß doch die energische Forderung erhoben werden, alles an seinen Platz. Auf dem rationell bewirtschafteten Acker ist kein Raum für den Obstbaum."

Ein Kommentar hierzu ist eigentlich überflüssig. Doch sollte man verlangen können, daß große Tageszeitungen für ihre Beilagen, „Ratgeber in Haus und Garten" ꝛc., Fachleute heranziehen, wenn sie ihrem Publikum Ratschläge erteilen wollen. Es kommt ja wirklich auf einen kleinen Unsinn nicht mehr an, bei all dem großen, der mitunter im „Eingesandt" verzapft wird. Aber leider haben unsere Fachblätter nicht die große Verbreitung wie die Tageszeitungen und hier und da bleibt eben doch etwas hängen, besonders wenn's in den alten Schlendrian paßt. Vielleicht nimmt der Einsender das Honorar für seine Geistesblitze, fährt damit zur Sommerszeit nach Norddeutschland und besieht sich dort die Getreideflächen auch nur einer einzigen Provinz, dann wird er dem Miniaturanbau bei uns nicht mehr nachtrauern, der allenfalls durch Anpflanzung von Obstbäumen gestört werden könnte. Ich empfehle ihm weiter, eine Ferienreise ins Böhmische Elbtal zu machen, damit er einen Begriff bekommt, was Obstbäume auf bebautem Land in weiten Abständen an Ertrag leisten und wie gering dort dagegen der Ausfall an Getreide bewertet wird.

G. Schaal.

Eingesandte Früchte.

Alexander Lucas, von C. Mauk, Heilbronn, groß — sehr groß, lachend schöne Winterbirne, die öfters als Ersatz für Diels genannt wird. Nach der am 1. Dezember gekosteten Frucht zu urteilen, ist die Sorte tatsächlich ein vollwertiger Ersatz. Eine ganz hervorragende Sorte! Form wie Herzogin v. Angoulême, glattschalig, Farbe wie Diels in der Reife, aber nicht punktiert, Fleisch fein vollsaftig, schmelzend, angenehm leicht gewürzt. Bei den guten Eigenschaften des Baumes dieser Sorte, kräftiges Wachstum, gesundes Blatt und reiche und frühzeitige Tragbarkeit, kann sie zu Versuchen oder vielmehr schon zum Anbau wohl empfohlen werden.

Neue Goldparmäne, von C. Mauk-Heilbronn, Form regelmäßig hochgebaut, nach oben etwas spitz zulaufend, Farbe ähnlich wie Ribston oder Muskatrenette, aber mit hellerem Goldparmänen-Unterton. Fleisch gelb, sehr fein, vollsaftig, von sehr edlem Renettengeschmack. Wenn der Baum im Wachstum, in Gesundheit und Tragbarkeit befriedigt, so dürfte die Sorte ihrem Namen Ehre machen.

Ein Sämling, der uns von Baumwart Wirth-Oberstenfeld überbracht wurde, hat zweifellos auch Goldparmänenblut. Der Apfel ist mittelgroß, hochgebaut, walzenförmig, hat die Farbe einer

Digitized by Google

Goldparmäne, weißgelbes, außerordentlich saftreiches, festes Fleisch, ist spezifisch sehr schwer. Der Geschmack ist dem der Goldparmäne ähnlich, sehr angenehm, renettenartig. Der Apfel soll sich bis in den Sommer halten.

Himbeerapfel von Holowaus, von OA.-Baumwart Brugger-Schomburg, war am 1. Dezember bereits überreif, zeigte zwar noch ausgeprägtes Gewürz, scheint aber nicht zu sein, was die Reklame aus ihm seinerzeit machen wollte.

Ontario und Lane's Prinz Albert dagegen, die ebenfalls von Brugger eingesandt wurden, sind wahre Prachtexemplare. Diesen Sorten gehört die Zukunft. Vorzüglich im Geschmack, aber auch schon weit in der Reife vorgeschritten waren Berlepsch' Goldrenette und Zuccalmaglios Rtte.

Späte Italiener Pfirsich, die sowohl von unserem Sortiment im Vereinsgarten I geerntet, als auch von C. Mauk eingesandt wurde, war Ende September reif und eine wahre Perle im Geschmack, eine Eule im Aussehen. Graue schmutzige Schale, leicht abziehbar, Fleisch weißlich, vollsaftig, hochedel, Stein sehr gut löslich.

Zwei Amerikaner: Jonathan und Baldwin, die uns Herr Oekonomierat Lucas überbrachte, sind in diesem Jahr intensiv gerötet, richtige Handelsfarbe. Wenn es gelänge, diese beiden noch im April vollsaftigen aromatischen Früchte durchweg so schön zu erzielen, so könnten wir damit, wie auch mit Ontario und Lanes P. Albert, die fremde Konkurrenz völlig aus dem Feld schlagen.

Geheimrat Dr. Oldenburg, stark mittelgroß, sehr schön, ähnlich der Goldparmäne in Form und Farbe, aber etwas mehr orangefarbig, Stielhöhle grün, flach. Fleisch gelb, war am 1. Dezember schon hochreif, mürbe, süßlich gewürzt, saftarm. Soll nach der Beschreibung des Einsenders, Baumschulbesitzer Hildt in Rielingshausen, schon am einjährigen Holz tragen. Ist noch mit Vorsicht aufzunehmen. G. Schaal.

Gesundheitliche Folgen des vermehrten Obstverbrauchs.

Die häufigere Verwendung von Obst zeitigt erfreuliche Vorteile im Haushalt und auch in der Gesundheit, wenn das Obst mit Verständnis jener Eigenschaften genossen wird, die es vom Gemüse unterscheiden. Als hervorstechendes Merkmal mag dem Laien der Zucker- und Säuregehalt des Obstes dienen. Beim Gemüse finden wir im allgemeinen Salze und Mineralstoffe überwiegend vertreten. Auf diesen Verhältnissen fußt nun der elementare Grundsatz, der in jeder Küche mit eiserner Strenge gehandhabt werden sollte: Obst und Gemüse nicht zu einer und derselben Mahlzeit zu reichen. Es gibt ja ein paar Ausnahmen, die indessen nur die Regel bestätigen. So vertragen sich säurereiche Früchte, wie saure Äpfel, säurereiche Beerenfrüchte und Zitronen gut mit manchen Gemüsen, und diese können darum auch zu Obstmahlzeiten Verwendung finden. Rhabarber, Zwiebeln und Tomaten z. B. gehen wiederum gut mit manchem Obst zu einer Mahlzeit.

Das ist auch eine Ursache davon, warum bei Epidemiegefahr vor dem Genuß von Obst und Gemüse gewarnt wird. Der Widerstreit dieser beiden Nahrungsmittel, durch einen mächtig aufflammenden Brennprozeß zu veranschaulichen, erzeugt reichliche Gasbildung einerseits und Drang nach heftigen Entleerungen andererseits: Schwindelgefühle und Durchfall.

Unsere an Darmerschlaffung leidenden Zeitgenossen haben dieses Übel in erster Linie der unrichtigen Zusammenstellung der Gerichte zuzuschreiben; diese Erschlaffung wird zur Ursache der Verstopfung, die Verstopfung selbst beruht auf dem Genuß von Fleisch und anderen unverdaulichen und beschwerenden Stoffen (zuviel Kartoffeln, Hafer) und von die Darmwandungen verkrustenden Stoffen (Schokolade). Auch ein von Geburt auf guter Verdauungsapparat muß richtig ernährt werden, um nicht zu erschlaffen und Verstopfungen zu stabilisieren. Dadurch wird dann auch vermieden, daß eingeschleppte oder eingewanderte Krankheitskeime sich in den faulenden Speiseresten einnisten und zu einer Macht anwachsen können, die dann „Infektionskrankheit" genannt wird.

Digitized by Google

Noch eine Bemerkung zur Obstdiät. Obst paßt zu allen Halmfrüchten, zu Milch, Milcherzeugnissen, Eiern und Nüssen vorzüglich und sollte damit zusammen genossen werden. Leute mit viel Säure im Magen können Obst schlecht vertragen und verlangen nach Gemüse, das die Säuren bindet, wo Obst die Säure noch mehren würde. Am allerwenigsten vertragen solche Leute gezuckerte Obstspeisen, wie Kuchen. — Leuten mit viel Mineralablagerungen (Fettleibige) ist Obstgenuß destomehr zu empfehlen. Aus: „Obstkriegskochbuch" von W. Warschatka (A. Michaelis, Leipzig).

Eine Warnung vor Nußbaumeinkaufsschwindel.

Das sächsische Ministerium des Innern sowie das stellvertretende Generalkommando des I. bayer. Armeekorps veröffentlichen Warnungen vor umherziehenden Nußbaumhändlern, die unter unwahren Angaben die Nußbäume aufkaufen, und zwar zu Preisen, die zu dem tatsächlichen Wert der Nußbäume in gar keinem Verhältnis stehen.

Sie behaupten, daß das Vaterland das Holz zu Gewehrschäften brauche, und daß die Militärverwaltung, falls man dasselbe nicht freiwillig hergebe, demnächst alle Nußbäume mit Beschlag belegen und ohne oder nur mit geringerer Entschädigung fällen lassen werde.

In einzelnen Fällen wurden durch diese unwahren Angaben die Eigentümer von Nußbäumen veranlaßt, ihre Nußbäume weit unter dem Wert an Händler zu verkaufen.

In Wirklichkeit verlangt das Heeresinteresse aber unbedingt, daß der Bestand an Nußbäumen tunlichst erhalten bleibe.

Zu diesem Zwecke hat das stellvertretende Generalkommando des I. bayer. Armeekorps die Anordnung erlassen, daß es ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Generalkommandos verboten ist, Nußbäume zu fällen oder Verträge abzuschließen, die auf den Erwerb nicht gefällter Nußbäume gerichtet sind.

Wie das „Württ. Wochenblatt f. d. L." hierzu bemerkt, hat der Nußbaumeinkaufsschwindel in neuester Zeit auch nach Württemberg übergegriffen. —

Auch wir warnen dringend davor, die schönen, uns so wertvollen Nußbäume, einen Schmuck unserer Heimat, auf solche Weise zu verschleudern. F.

Unsere Urlaubseingabe.

Königl. Zentralstelle für die Landwirtschaft, Stuttgart.

Während dieser Kriegszeit konnten wir die erfreuliche Wahrnehmung machen, daß die Obstzüchter, Baumzüchter und Baumwarte, welche nicht zum Heere eingezogen waren, allseitig sich bemühten und eine Ehre dareinsetzten, daß die Obstbäume, die eigenen und diejenigen der Ausmarschierten, die nötige Pflege erhielten, auch die reiche Ernte gut einkam und zweckmäßig verwertet wurde. In den letzten Monaten haben nun noch weitere Einberufungen stattgefunden, so daß sich der Mangel an geschulten Leuten in sehr erheblicher Weise bemerkbar macht und die ernste Sorge für das kommende Jahr die Obstbautreibenden erfüllt, daß vieles ungetan bleiben muß, wenn nicht Kräfte vom Kriegsdienst zur Hilfe kommen. Selbst Briefe von im Felde stehenden Vereinsmitgliedern geben dieser Befürchtung Ausdruck. Ganz besondere Pflege brauchen die Bäume nach einem so reichen Obstjahr, wie das heurige. Die Baumschulen können, wenn sie ohne geregelten Schnitt und Bodenbearbeitung bleiben, den nötigen Nachwuchs, gutes Pflanzmaterial für unsere Obstgärten, nicht mehr liefern; es verarmt nicht nur der Baumschulbesitzer, weil ihm die Einnahmen für verkaufsfähige Ware ausbleiben, es stockt auch die Ergänzung der abgängigen Bestände in unseren Baumgütern und Gärten für mehrere Jahre. Sehr ins Gewicht fällt bei den Baumschulen und Obstgärten auch der Umstand, daß viele Ländereien, die als Zwischenfrucht

Digitized by Google

Gemüse, Getreide und Hackfrüchte tragen könnten und sollten, bei Mangel an sachverständigen Arbeitskräften brach liegen bleiben würden, also ein erheblicher Ausfall an Volksnahrung entstünde. Schon im vergangenen Jahr mußte hier mit einem Ausfall gerechnet werden, derselbe würde sich aber im kommenden Jahr erheblich mehr bemerkbar machen.

Der Württ. Obstbauverein hat während der Kriegszeit nach Möglichkeit seinen Sekretär für die nötigsten praktischen Arbeiten in Gärten Ausmarschierter zur Verfügung gestellt. Er hat neuerdings, weil die Anfragen sich immer mehr häufen, Aufrufe in den Tages- und Fachzeitungen ergehen lassen zur Ausfindigmachung von noch verfügbaren Arbeitskräften. Die Anmeldungen hierauf liefen aber so spärlich ein, daß die vorliegende Summe von Arbeit nicht annähernd bewältigt werden kann.

Eine Urlaubserteilung für Obstzüchter, Baumschulbesitzer und Baumwarte während der Frühjahrsmonate Februar, März und April würde manchen blühenden Betrieb vor dem Verfall schützen und zur Erhaltung großer Mengen wichtiger Volksnahrung und bedeutender Werte beitragen.

Wir bitten daher die Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft dringend, sie möge bei dem Kgl. Generalkommando dafür eintreten, daß den zur Fahne einberufenen Obstbaufachleuten, auf ihr Ansuchen, soweit irgend möglich, ein längerer Urlaub im Interesse unseres blühenden heimischen Obstbaus erteilt werde.

Stuttgart, 6. Dezember 1915.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins, E. V.
Vorstand: Fischer.

Auf diese Eingabe hat das stellv. Generalkommando wie aus nachstehendem Schreiben der Königl. Zentralstelle für die Landwirtschaft vom 21. Dezember hervorgeht, in entgegenkommendster Weise die möglichste Erfüllung unserer Bitte zugesagt.

Bezug: Auf Schreiben vom 15. 12. 1915.
Betr.: Beurlaubung von Obstzüchtern, Baumschulbesitzern und Baumwarten im Frühjahr.

Das stellv. Generalkommando beehrt sich, der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft in der nebenbezeichneten Angelegenheit auf die Eingabe des Württ. Obstbauvereins vom 6. ds. Mts. ergebenst mitzuteilen, daß dasselbe bereit ist, den in der Eingabe geäußerten Wünschen gerne entgegenzukommen, soweit es mit den militärischen Interessen irgendwie vereinbar ist.

V. s. d. stellv. Gen.-Komm.
Der Chef des Stabes:
gez. v. Stroebel, Generalmajor.

Stuttgart, 19. Dez. 1915.

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Zur Winterpflege der Zimmerpflanzen.

Kein Staub! Staub ist für die Pflanzen so schädlich wie für Menschen. Warum sind unsere Feldsoldaten so gesund? Weil sie in frischer, staubfreier Luft leben. Unsere Pflanzen kann man nicht in die Schützengräben schicken (was übrigens unsere Soldaten auf den Vorplätzen ihrer Unterstände gepflanzt haben, ist, wie uns öfters geschrieben wurde, fast durchweg trefflich gediehen). Aber man kann sie in ihrem Winterquartier, auf das sie in unseren Breiten angewiesen sind, vor Staub bewahren. Da ist ein treffliches Mittel die regelmäßige Betauung durch den Zerstäuber. Wer keinen solchen hat, nimmt, wenn's gerade niemand sieht, einen Mund voll Wasser und — zerstäubt! Aber nur gewärmtes, abgestandenes Wasser, kein kaltes, frisches! Dann nimmt man einen Schwamm und wascht die Blätter, vor allem die der Blattpflanzen, damit ab. Auf den Ofen gehört eine Wasserdampfschale, wozu ja jedes Gefäß genügt und was für Menschen und

Digitized by Google

Pflanzen eine Wohltat ist. Man lüftet, aber nicht im Hurra und in unvermitteltem Temperaturübergang: kein Staub, aber auch kein Zug an die Pflanzen! Es ist Torheit, den Blumentisch mitten im Winter ans offene Fenster zu schieben oder gar die Pflanzen aufs Fensterbrett zu stellen. Bei Vorfenstern genügt das Öffnen der inneren Fenster. In den unteren Zwischenraum zwischen den Fenstern und Vorfenstern aber gehört ein Moospolster. Kränkliche Pflanzen durch recht viel Gießen kurieren zu wollen, ist eine Kur nach Dr. Eisenbart. Düngung gleichfalls. Was hilft so etwas den meist angefaulten Wurzeln? Vielmehr werden wir die schlechte Erde mit samt dem verfaulten Wurzelfilz entfernen und die Pflanze in einen möglichst kleinen Topf in neue, sandige Erde versetzen, so daß neue Wurzeln gebildet werden. Gießen anfangs nur spärlich, bis sich die Pflanze erholt hat. Macht sie neue Triebe, so macht sie auch neue Wurzeln. Hierauf kann sie wieder in nahrhaftere Erde und in größeren Topf kommen. Wer seine Pflanzen nur dann gießt, wenn sie trocken sind, wird so leicht keine Wurzelfäule bemerken. Wenn aber die Erde tagaus tagein mit Wasser durchsetzt ist, so daß die Pflanze gar nicht alles verbrauchen kann, so ist die Grundlage für die Wurzelfäule vorhanden und der Anfang vom Ende ist da. Erde zur Topfkultur soll man nach dem Rat eines alten Gärtnerveteranen vor der Benützung auf einer eisernen Pfanne erst tüchtig erhitzen, dann aber erkaltet, wie gewöhnliche Erde gebrauchen. Würmer und Insekten, Eier und Keime verschiedener Schädlinge werden durch dieses Verfahren vertilgt und es bedarf immer erst längere Zeit, bis von außen solche Störer des Pflanzenwuchses in die Gefäße Eingang finden. Daß eine Mischung der Erde mit Torfmull den allermeisten jungen und alten Pflanzen gut bekommt, ist eine bekannte Tatsache. Neben der Erhaltung des richtigen Feuchtigkeitsmaßes übt der Torfmull, wie es scheint, auch die Wirkung aus, Schädlinge jeder Art fernzuhalten.

„Chicorée".

Durch die Blätter ging als selbst in dieser Kriegszeit fast weltbewegende „Neuheit" die Nachricht: „‚Ein belgisches Gemüse für Deutschland'. Wir müssen heute das Gute da nehmen, wo wir es finden, selbst wenn es aus Feindesland kommt. Seit Jahren schon kann man in den Schaufenstern unserer Delikatessen- und feineren Gemüsegeschäfte ein Gemüse sehen, das wie ein kleiner in die Länge gezogener Salatkopf aussieht: „Schikore" oder gar: „Chicorée". Während dieses Gemüse sonst nur wenigen Bevorzugten als Delikatesse zugänglich war, soll durch die Fürsorge der deutschen Verwaltung in Belgien Schikore dieses Jahr so billig auf den deutschen Markt kommen, daß jeder Deutsche sogar wochentags sein Schikore im Kessel haben kann. Schikore würde nicht als Delikatesse gelten, wenn es nicht besonders wohlschmeckend wäre. Diesen Geschmack verdankt es einer Kultur, die zunächst unwahrscheinlich erscheint, es wird nämlich auf freiem Felde künstlich getrieben. Vom Dezember bis in den März hinein werden in Friedenszeiten täglich 70 000 bis 80 000 Kg. Schikore gewonnen und dieses Nahrungsmittel soll in der jetzigen Zeit dem deutschen Volke zugute kommen. Schikore ist nahrhaft und wohlschmeckend. Die Nährkraft beruht auf seinem starken Eisengehalt, so daß Großstadtkindern kein besseres Gemüse vorgesetzt werden kann; es schmeckt wie Spargel und ist zart wie Blumenkohl, wenn es richtig zubereitet ist. Den zuweilen etwas bitteren Geschmack beseitigt man durch Wegschneiden des obersten harten Keiles, der den bitteren Geschmack enthält. Man kann Schikore auf die verschiedenste Weise zubereiten: als Salat, Gemüse, Brei unter Zuhilfenahme von Kartoffeln, schließlich sogar als süßes Gemüse, und was von größtem Werte ist: die Zubereitung von Schikore erfordert nur einen ganz geringen Zusatz von Fett oder Butter."

Das ist alles nett und schön.

Aber einmal: wozu ums Himmelswillen sich mit dem schauderhaften Wort „Chicorée" oder dem noch schauderhafteren „Schikore" plagen, wo man doch ohne weiteres „Bleichzichorie"

Digitized by Google

agen kann! Und dann: warum etwas aus Belgien beziehen, was man bei unseren Gärtnern auch haben kann oder wenigstens sollte haben können, wenn auch vielleicht nicht unter so wunderbarem Namen!?

Wer kennt nicht die „Wegwarte" (Cichorium Intypus)? Das ist der Stammvater der berühmten belgischen „Schikore" (Brüsseler Bleichzichorie „Witloof", vlämisch = Weißlaub) und der bekannten Magdeburger „Kaffeezichorie". Daß durch den „Witloof" in der gemüsearmen Jahreszeit viel Geld nach Belgien kommt, sogar bis von Nordamerika, das erleidet keinen Zweifel. Wozu das aber auch deutsches Geld sein soll, sehen wir nicht ein. Tomaten und Rhabarber zieht man längst auch in Deutschland. Warum nicht ebenfalls den ausgezeichnet schmeckenden und höchst gesunden Bleichzichorie?

Kultur (im Gemüsegarten) nicht schwierig; Reihenaussaat in tiefgründiges, altgedüngtes, nahrhaftes Land, 4 Reihen, in 25 – 30 cm Abstand, in der Reihe alle 6 – 8 cm 1 Korn. Natürlich nur bestes Saatgut; echter Witloof. Saatzeit: Mitte Mai, vorher bei uns nicht ratsam, eher noch nachher (Juni). Feucht halten bis zum Auflaufen (nach etwa einer Woche). Ausdünnen auf 15—20 cm in der Reihe. Zwischenpflanzung zwischen den Reihen: Monatrettiche, Spinat, Salat. Ist diese Zwischenpflanzung verbraucht, so wird ziemlich tief aufgehäckelt, auch mit Mischung von Gülle und Wasser gedüngt. Sonst nichts bis zum Herbst. Abschneiden der Blätter im Sommer zu Viehfutter nicht zu empfehlen. Mitte November Ausgraben der Wurzeln, in möglichster Länge; dann Einkürzung der Wurzeln auf 25 cm. Abschneiden der Blätter bis auf 3 cm. Einschlagen im Keller mit Laubbedeckung. Wenn trockener Keller, dann 1—2 mal im Winter gießen, aber nur bei ganz trockener Erde. Dann regen sich die Wurzeln (je dicker sie sind, je besser) und treiben wunderschöne zarte, gelbe Sprossen — das ist das „Witloof", das Weißlaub, und damit ist der Zweck der Uebung erreicht. Denn das gibt den hochgeschätzten, edlen „Schikore" — Salat. Etwas bitterlich anfangs, aber — „je mehr man davon ißt, desto besser schmeckt's noch", wie es beinahe im alten Studentenlied heißt. Roh als Salat (vorher eine halbe Stunde in lauwarmes Wasser legen, wenn einem das Bittere zuerst nicht passen will, mit Essig und Öl und klein geschnittenen Zwiebeln anmachen); man kann den Salat auch mit Acker- oder Kopfsalat mischen, anfangs; später zieht man den reinen Witloof vor. Als Gemüse etwa wie Blumenkohl zubereiten. Ein Rezept heißt: ½ Stunde in Salzwasser gekocht, angerichtet mit zerlassenem Butter, genügend Salz, ein wenig Pfeffer und Bratenbrühe. Auch mit gewiegtem Fleisch gefüllt verspeist man es. Doch das werden unsere Hausfrauen schon besser wissen als unsereins. Wir wollen nur darauf aufmerksam machen, daß man Bleichzichorie nicht bloß in Belgien, sondern auch bei uns ziehen kann. Sogar, wie gezeigt, im Hausgarten. Der Betrieb im Großen, wie er bis jetzt allerdings fast nur in Belgien stattfindet und andere Kultur erfordert, ist Sache unserer Gärtner, die nicht zum ersten Mal eine fremde Vortrefflichkeit eingeführt und verbessert haben. Aber dann — wir bitten schön! — lieber nicht mehr „Chicorée" oder „Schikore", sondern gut und ehrlich deutsch: „Bleichzichorie".

III. Vereins-Angelegenheiten.

Personal-Nachricht. Eines Freundes unseres Vereins, der Ende des vorigen Jahrs in seiner Heimat Grevenbroich (Reg.-Bez. Düsseldorf) gestorben ist, haben wir dankbar zu gedenken — es ist Dietrich Uhlhorn der Jüngere, bekannt als wohl der verdienteste Neuheitenzüchter Deutschlands. Wir verdanken ihm unter anderem die Zuccalmaglios Renette, Ernst Bosch, Berlepsch' Gold-Renette und Uhlhorns Champagner-Renette. Es ist hier nicht der Ort, um über seine Bedeutung im allgemeinen zu sprechen. Uns im württembergischen Obstbauverein geziemt nur der Hinweis, daß er noch vor seinem Hinscheiden uns die beiden Kreuzungen Pfirsich-Pflaume und Aprikose-Pflaume, zwei höchst interessante Bastarde, überlassen hat, außerdem noch einige wertvolle Sorten, wie „Uhlhorns Konservenpflaume" und die Aprikose „Uhlhorns Wunder". Seine Schöpfungen werden dem geschätzten Mann ein treues Gedenken verschaffen auf lang hinaus!

Digitized by Google

IV. Monats-Kalender.

Januar.

Zeit zur Anlage eines Ertragbuchs; zur Etikettierung oder Namensauszeichnung der Obstbäume oder zu deren Verbesserung und Ergänzung; zu Spaliergerüsten; zu Wiederinstandsetzung aller Gartengeräte; zu Baumpfählen — wen hat's nicht schon geärgert, daß an der Landstraße oder auf dem freien Feld ein Baumpfahl ausgezogen wurde und spurlos verschwand! Dem ist leicht abzuhelfen, wenn wir beim Setzen des Baums den Baumpfahl unten mit einer kräftigen Querlatte versehen, nachdem er schon festgerammt wurde. Mit ein paar Nägeln ist diese Querlatte festgenagelt und wenn der Baum erst einmal gepflanzt ist, wird es unmöglich sein, den Pfahl herauszuziehen. Ferner kommt die Zeit für Steinobstedelreiser. Zeit für Wahl und Bestellung der zur Frühjahrspflanzung bestimmten Bäume bei unsern Kontrollbaumschulen. Zeit zum Ausputzen; zum Umgraben der Baumscheiben; zum Auslichten des Beerenobstes.

Für den Gemüsegarten fragen und raten unsere Gärtner: Welche Gemüse sollen angebaut werden? Insbesondere solche, welche wenig Arbeit erfordern, trotzdem reichen Ertrag geben und guten Absatz finden. Früh- und Spätkartoffeln, Erbsen, Busch- und Stangenbohnen, letztere nicht nur zum Grünverbrauch, sondern auch zur Körnergewinnung, da Hülsenfrüchte vom Ausland nicht zu beziehen sind. Gelbe Rüben, Kohlrabi, Wirsing, Weiß- und Blaukraut, Blumen- und Rosenkohl, Gurken, Tomaten, Sellerie, Lauch, Rettich, Zwiebel, Salat usw. Nicht bei Hausierern. Auch sehe man nicht auf auffallende farbige Abbildungen. Nicht das Neue ist immer das Beste. Man kaufe für die betreffende Gegend erprobte gute Sorten bei leistungsfähigen Geschäften. Nur durch bestes Saatgut gute Ernte. Frühzeitig und nicht zuviel bestellen. Bei der Aussaat Samen sparen, nicht zu dicht säen und nicht zu stark bedecken. Vor der Aussaat den Samen auf Keimfähigkeit prüfen durch Keimprobe. Bei offenem Boden etwa noch nicht bearbeitete Beete umgraben, Erde und Komposthaufen umarbeiten, hierbei Kalk beimischen und mit Latrine oder Gülle beschütten; die ersten Mistbeete für Frühgemüse anlegen. Ende des Monats werden in die Mistbeete Salat, Monatrettiche, Karotten, Sellerie, Kresse, Spinat und Kohlrabi gesät.

Im Ziergarten: Auslichten der Gehölze. Bei Frost oder nach Sturm die Deckungen der Rosen ꝛc. nachziehen und wieder instandsetzen. Rasendüngung mit Kompost. Anlegen oder Verlegen von Wegen. Baumvisitation.

V. Schädlings-Kalender.

Januar.

Raupennester auf den Bäumen! Schädlingsbrut am dürren und abgefallenen Laub (verbrennen oder tief im Kompost vergraben oder im Stall streuen). Ebenso in der alten Rinde, in Moos und Flechten! Gegen die Obstmade: die Stämme und Äste abscharren (verbrennen), Kalkanstrich, noch besser anstreichen mit 30%iger Karbolineumlösung (aber bloß die starken Äste). Gut auch für Schildläuse; gegen Blutläuse 15%ig. Dabei nichts auf die Knospen kommen lassen! Umgraben der Baumscheibe hilft gegen vielerlei Schädlinge im Boden. Gegen Gimpel, die sich oft an den Knospen des Beerenobstes vergehen: Schreckschüsse. Gegen Raben: Sitzhölzer auf hohen Stangen. Gegen Hasen: Drahthose. Gegen Mäuse (bei Schnee ihre Spuren leicht zu verfolgen): Gift. Gegen Misteln (jetzt gut sichtbar): bis zur letzteren Verwurzelung im Ast abschneiden — mitsamt dem Ast, wo möglich. Vögel füttern. Nistkästen.

Digitized by Google

VI. Literatur.

Hesdörffer's **„Deutscher Gartenkalender"** (Berlin, Parey) ist jetzt 42 Jahre alt, aber noch lange nicht veraltet, sondern immer noch das Lieblingstaschenbuch der deutschen Gärtner, zu täglichem Gebrauch und für alle Fragen des täglichen Berufslebens. Handliches Format, Uebersichtlichkeit, praktische Einteilung, zeitgemäßer Inhalt. Reichlicher Raum für tägliche Notizen, Lohn-, Witterungs-, Saat- und Pflanztabellen, Tabellen für Berechnung von Erdarbeiten, Pflanzenbedarf, Sortenlisten wichtiger Nutz- und Zierpflanzen usw. Verzeichnis sämtlicher höherer und niederer Gartenbauschulen und aller Gartenbauvereine im Reich. Preis 2 Mk. und 3 Mk.

Obst-Kriegskochbuch. 40 Pfg. Von W. Warschatka. Verlag Alfred Michaelis, Leipzig, Kohlgartenstr. 48. Das Buch bringt: „Obstsuppen", „Obstbraten", „Obstvollgerichte", „Obstsalate", „Obstsaucen" (warum nicht „Obstbrühen"?), „Obstgetreidegerichte", „Obstklöse", Verbrauch der „Dörrfrüchte" und andere Speisearten. Mehrere neue Rezepte. Wenn die Behörden sich dieser Arbeit annehmen, so wird damit für unsere Volksernährung ein neues, nicht gering anzuschlagendes Gebiet erschlossen. Der Preis ermöglicht jedermann die Anschaffung. Wir geben an anderer Stelle als Probe den letzten Abschnitt des netten Büchleins: „Gesundheitliche Folgen des vermehrten Obstverbrauchs". Aus eigener Erfahrung unterschreiben wir da alles, was zu dieser Sache gesagt wird.

VII. Brief- und Fragekasten.

Auf die Anfrage im Dezemberheft (1915, 12, S. 22) über „Rauranke" und „Borsdorfer" sind folgende **Antworten** eingelaufen.

Nach Matthieu, Nomenclatur pomologicus ist die Rauhrangenbirne gleich der Grauen runden Schmeer-Birne (Luc. K. W. 198). Schaal.

In dem von † Dr. Ed. Lucas im Jahr 1854 herausgegebenen Buche „Die Kernobstsorten Württembergs" steht: Graue runde Schmeerbirn *†. Okt. Hält 3 Wochen. Vorkommen: Im Oberamt Weinsberg, auf dem Mainhardter Wald, unter dem Namen Rangenbirn, Rauhrangenbirn. Mittelgroße, runde, mit vollkommenem, blättrigen Kelch und mit grauem Rost und weißlichen starken Rostpunkten bedeckte Herbstbirn; zum Essen angenehm und sehr gut zum Dörren. Der Baum hat eine hochgehende Krone, wächst schnell und bleibt gesund, trägt aber nur alle 2 bis 3 Jahre. F. Lucas.

Auch bei uns war vor 40 und 50 Jahren der Edelborsdorfer noch vielfach in unsern Baumgütern in alten großen Bäume vertreten, heute sind sie so gut wie ausgestorben. Der Grund liegt wohl in dem geringen Ertrag, den die Bäume gegeben, in dem langsamen Wachstum der Bäume in der Jugend und in dem späten Eintritt der Fruchtbarkeit derselben. Heute verlangt man vorzugsweise nur früh- und reichtragende, sowie großfrüchtige Sorten, wertvolle Handelssorten. — In Gebirgsgegenden wie im sächsischen Erzgebirge, im Taunus, den Vogelsbergen, im Spessart ist heute der Edelborsdorfer noch mehr vertreten und liefert dorten auch schöne Erträge. Es wird die Zeit kommen, wo es mit unserem Luikenapfel leider ebenso gehen wird; denn schon seit mehr als 10—15 Jahren, seitdem er so stark an Fusikladium leidet, wird er in den Baumschulen gar nicht mehr verlangt und infolgedessen auch nicht mehr vermehrt.

Reutlingen. Oek.-Rat F. Lucas.

Der Edelborsdorfer war einmal die beste deutsche Apfelsorte — zu einer Zeit, wo man den Obstbau in der idyllischen Weise betrieb, wie es Goethe in „Hermann und Dorothea" beschrieb. Der Edelborsdorfer ist sozusagen eine Rechenaufgabe. Stellen wir uns mal einen „tragbaren" Borsdorferbaum vor: es wird wenig Gegenden in unserer Heimat geben, wo die Sorte in jungen Jahren trägt. Dem Einsender ist eigentlich nur ein Ort bekannt: Heppenheim an der Wiese bei Worms. Dort finden wir in einem feuchten Tal, auf bewässerbarem Boden, Borsdorferbäume mit 15 cm starken Stämmen, die bis zu 50 Kilo bringen. Aber sonst wird man meistens nur Baumveteranen aus Urgroßvaters Zeit finden, mit sehr ausgedehnten Kronen, die einige Zentner bringen. Meistens tragen sie hier und da ein Apfelchen. Läßt man diese durch bezahlte Kräfte ernten, dann kostet das Ernten meist mehr, als die Aepfel wert sind. Das Hinausbesorgen der Himmelsleiter, die man dazu braucht, muß uns schon ein freundlicher Nachbar

Digitized by Google

gelegentlich umsonst tun, sonst ist der Profit gleich Nullnull! Aber selbst angenommen, der Baum habe einige Zentner! Bis ein Zentner Borsdorfer geerntet ist, haben wir beispielsweise zehn Zentner Rambour geerntet. — Nun der Verkauf. Wer fragt heute noch nach dem Borsdorfer?? Kaum einer unter hundert. Da muß eben der Händler herhalten, und der nimmt den Borsdorfer, wenn er auf dem Lager liegt, nur dann, wenn dicke Aepfel anderer Sorten mitgehen, zum Pauschalpreis. Wenn wirklich vor 40 Jahren, wo der Borsdorfer wegen des Geschmacks beliebt war, die Sorte als bester Apfel galt, so mag dies daher kommen, daß damals Ananas, Gor' Orangen-Renetten, Kalville ꝛc. noch zu wenig bekannt waren. Hätte der Borsdorfer mit diesen Sorten damals konkurrieren müssen, dann hätte er nicht gesiegt. Bezüglich der Frage wegen der Altersschwäche darf wohl auf Heppenheim a. d. W. hingewiesen werden. Wo der Borsdorfer günstige Verhältnisse findet, trägt er, wie Figura zeigt, noch reich; ob er aber rentabler ist, als andere reichtragende und auch wohlschmeckende Sorten (Goldparmäne), das zu entscheiden, maße ich mir nicht an. Wenn es sich in dem fraglichen Fall um einen Liebhaber handelt, der neben der sicher zu billigenden Vorliebe für ererbten Hausrat aus der Ureltern Zeit auch eine Vorliebe für die damals gebräuchlichen Obstsorten empfindet, der möge dann diese alte gute Sorte (es gibt aber bessere) getrost anbauen. In feuchten Wiesengründen, wie in Heppenheim, wird sie sicherlich ein Heimatsrecht behalten. In Heppenheim a. d. W. gibt's wohl auch Leute, die Reiser tragbarer Bäume abgeben. Dort haben die Züchter gar noch Leute an der Hand, die nach dem Edelborsdorfer Verlangen tragen! Im allgemeinen aber werden neuere Sorten, z. B. Ananas-Renette, zu 30 bis 40 Mark die 50 Kilo leichter abzusetzen sein, als der Borsdorfer zu 20 Mark.

Ibersheim. Otto Dahlem.

VIII. Kleine Mitteilungen.

F. **Süße Kartoffeln.** Wie von sachverständiger Seite mitgeteilt wird, kann der süße Geschmack, den sonst unverdorbene Kartoffeln bei Frost leicht annehmen, dadurch beseitigt werden, daß man die Kartoffeln mit der Schale etwa 24 Stunden in kaltes Wasser legt und das Wasser mindestens einmal erneuert. Dadurch wird der infolge des Frostes entstandene Zuckergehalt ausgezogen.

Nußöl. Im Rheingau ist Nußöl nichts Seltenes, in früheren Jahren konnte man solches öfters bei den Winzern kaufen. Vor mehreren Jahren kostete ½ Liter (= 1 Schoppen) 1 Mk., in den letzten Jahren 1,50 Mk. Oelbereitung: nach der Ernte wird die äußere grüne Schale entfernt und die Nüsse werden auf einem luftigen Speicher in dünner Lage zum Trocknen ausgebreitet. Im Rheingau hat man besondere Nußspeicher, deren Böden aus Latten mit 1 cm Luftzwischenraum hergestellt sind. Während dieser Zeit werden die Nüsse alle paar Tage mit einem Rechen oder Reiserbesen durcheinander gerührt (gewendet). Sind die Nüsse gut trocken, was nach 6—8 Wochen der Fall ist, so werden sie ausgekernt, in luftigen Säcken nochmals nachgetrocknet und dann dem Oelmüller zum Oelschlagen gebracht. Aus 1 Zentner frischer Nüsse erhält man durchschnittlich 66 Pfund trockene Nüsse, diese ergeben 24 Pfund trockene Kerne und diese letzteren liefern 6–5 Liter Oel. Der Oelmüller bekommt für das Oelschlagen für jedes Pfund Kerne 5 Pfennige und behält die Nußkuchen, welche ein wertvolles Viehfutter darstellen. Das Nußöl wird in großen Krügen oder großen Flaschen lose verkorkt stehend aufbewahrt; jedem Gefäß werden einige Körner Salz zugegeben. Nachdem sich das Oel geklärt hat, wird es auf Flaschen abgefüllt, die ebenfalls lose verkorkt und stehend aufbewahrt werden müssen.

Deutschlands obstbaumreichste Bezirke. Aus der im Statistischen Jahrbuch des Deutschen Reichs erschienenen Einzelbearbeitung der Obstbaumzählung von 1913 geht hervor, daß unter allen deutschen Regierungsbezirken und Kreishauptmannschaften der württemb. Neckarkreis verhältnismäßig weitaus am meisten Apfelbäume aufweist. Es ist der einzige Kreis, der in Deutschland über 450 Apfelbäume auf 1 qkm, nämlich 638 Apfelbäume zählt, gegen 137 solcher Bäume auf den qkm im Reichsdurchschnitt, während den niedrigsten Stand der Bezirk Allenstein mit 23 Bäumen pro qkm aufweist. Hinsichtlich der Birnbäume weisen nur Hamburg und der Neckarkreis über 250 Bäume pro qkm auf, wobei Hamburg mit 295 Bäumen pro qkm an erster Stelle steht; der Reichsdurchschnitt beträgt 57 Birnbäume pro qkm. Am meisten Pflaumenbäume zählt Rheinhessen, nämlich 497 Stück pro qkm; Württemberg steht etwas über dem Reichsdurchschnitt von 119 Bäumen. Die kirschbaumreichsten Bezirke (über 125 Bäume pro qkm) befinden sich in Sachsen und sodann in Baden, der Reichsdurchschnitt beträgt 40; unter 25 Bäume weisen unser Donau-, Jagst- und Schwarzwaldkreis auf, welche zu den kirschenärmsten deutschen Bezirken zählen.

Digitized by Google

An unsere Mitglieder!

Die Aufforderung im Dezemberheft und in Tageszeitungen hat den Erfolg gehabt, daß sich eine Anzahl

Gärtner und Baumwarte

gemeldet hat, die noch Gartenarbeit und Baumschnitt übernehmen können. Wir sind also in der Lage, unseren verehrlichen Mitgliedern, die wegen Einberufung ihres seitherigen Gärtners oder Baumwarts in Verlegenheit sind, Aushilfskräfte nachweisen zu können und zwar aus Stuttgart und Vororten, ferner aus Vaihingen a. F., Weilimdorf, Ludwigsburg, Leonbronn, Gerlingen, Lampoldshausen, Möckmühl, Weinsberg, Nellingen und Winnenden.

Anfragen wollen an das Vereinssekretariat gerichtet werden; bei brieflichen Anfragen bitten wir Rückantwortkarte beizulegen.

Adressenberichtigung.

Um unser Mitgliederverzeichnis immer in wünschenswerter Ordnung halten zu können, bitten wir wiederholt, alle Veränderungen des Standes und Wohnorts unserer aktiven Mitglieder alsbald mitteilen zu wollen.

Die Vereinsvorstände resp. Schriftführer der Obstbauvereine, deren Mitglieder dem Württ. Obstbauverein als „passive" angeschlossen sind, werden dringend ersucht, uns **vor** dem Versand der 1. Nummer des „Obstbaumfreund" für 1916, **also bis spätestens 15. Januar,** über die Zahl der benötigten Exemplare Mitteilung zu machen. Diejenigen Vereine, welche bis zu diesem Tage keine Nachricht an uns gelangen ließen, erhalten die seitherige Zahl Hefte des „Obstbaumfreund" zugesandt.

Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15.

Betr. Edelreiser-Abgabe an unsere aktiven Vereinsmitglieder.

(Siehe Dezember-Heft Seite 224.)

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins hat mit dem Pomologischen Institut, Oek.-Rat Fr. Lucas-Reutlingen, folgende Vereinbarung getroffen:

Das Pomologische Institut liefert den aktiven Mitgliedern des Württ. Obstbauvereins unter Garantie der Echtheit der Sorten, Edelreiser der im „Grundblatt" des Vereins empfohlenen Apfel- und Birnsorten zu folgenden Preisen:

Beim Bezug von 1—10 Reisern einer Sorte, das Reis zu 5 Pfg.,
bei Bezug von 11—25 Stück einer Sorte, das Reis zu 4 Pfg.

Größere Quantitäten einzelner Sorten können nur dann abgegeben werden, wenn der Vorrat in solchen ein sehr großer ist.

Verpackung wird zum Selbstkostenpreis berechnet. Der Versand geschieht franko unter Nachnahme des Betrags. Sämtliche Bestellungen sind an das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart einzusenden; dieselben werden dort gesammelt und wöchentlich an das Pomologische Institut eingesandt.

Bestellungen, welche nach Mitte Februar einlaufen, können unter Umständen nicht mehr vollzählig ausgeführt werden.

Bestellungen auf Edelreisersorten, die nicht im „Grundblatt" enthalten sind, ebenso Reiser von Kirschen, Pflaumen und Zwetschen, sind direkt beim Pomologischen Institut zu machen und werden nach den dortigen Katalogpreisen berechnet. Kataloge stehen kostenfrei zu Diensten.

Stuttgart, den 10. Dezember 1915.

Vereinsvorstand:
Fischer.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

Die Zentralvermittlungsstelle des Vereins, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, unterhält Muster sämtlicher Gegenstände für Vogelschutz und Fütterung.

Digitized by Google

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

Zum Jahreswechsel 1915—1916.

1915 — ein Jahr voll deutschen Heldenmuts, deutscher Einheit, deutscher Kraft, deutscher Tat und deutscher Größe, ein großes, denk- und merkwürdiges Jahr, unvergänglich in der Weltgeschichte, liegt hinter uns! Groß die Aufgaben, groß die Leistungen, groß die Ausdauer, groß und stark der Wille des ganzen deutschen Volkes! Groß aber auch die Opfer an Gut und Blut, an Schmerz und Sorgen, die die ernste Zeit von uns gefordert!

Schwer hat sich auch in unserem „Verein Württembergischer Baumwarte" der Krieg fühlbar gemacht, ist doch die Mehrzahl unserer Mitglieder unter Waffen; ja die württembergischen Baumwarte haben reichsten Anteil an der Verteidigung des geliebten deutschen Vaterlands und sie leisten ihr Bestmöglichstes. Schon sehr viele von ihnen wurden für Mut und Tapferkeit ausgezeichnet, aber auch leider schon sehr viele unserer Besten und Hoffnungsvollsten sind als Helden fürs Vaterland gefallen; wir betrauern sie in tiefstem Schmerze und werden ihnen ein ehrendes und bleibendes Andenken bewahren. Gott möge allen reichlich lohnen, was sie fürs teure Vaterland und uns geleistet haben!

Doch, sie sind nicht umsonst gebracht, all die teuren Opfer, Großes werden sie für uns im Gefolge haben für die kommende Zeit!

Wenn wir auch am Schlusse dieses großen Jahres 1915 nicht alle unsere Wünsche, die wir an dessen Beginn hegten, erfüllt sehen, so sind wir deshalb nicht unbefriedigt, nicht enttäuscht, nicht mißmutig und verzagt; es haben sich die Geschicke in einer Weise zu unseren Gunsten gewendet, wie wir es nie zu hoffen gewagt hätten und so stehen wir am Jahreswechsel unentwegt da, mehr als je begeistert für unsere gerechte Sache, vertrauensvoll, entschlossen, einig, kampfesmutig, kampfbereit, vorbereitet und gefaßt auf alles was da kommen mag, furchtlos und treu! Gott war mit uns und unserer gerechten Sache, er wird auch weiter mit uns sein, auf ihn vertrauen wir!

„Gott mit uns!" ist unser erster Wunsch im neuen Jahr 1916! Mit Gottvertrauen beginnen wir es. Neue große Aufgaben gilt es zu lösen und zu erfüllen, neue große Arbeit zu leisten. Aufs neue setzen wir ein mit erneuter, vereinter Kraft, mit neuem Mut, gefaßt auf neue Opfer, mit Gott für Kaiser und Reich, für König und Vaterland, allzeit furchtlos und treu, alle für einen und einer für alle! Es gilt für jeden, ob unter Waffen oder in gewohnter Berufs- und Alltagsarbeit, zu leisten soviel in seiner Kraft steht, zu tun soviel er kann; denn wer jetzt nur leistet, was er gezwungen muß, ist dieser großen Zeit und des deutschen Vaterlandes nicht würdig und wer immer an dem etwas auszusetzen hat, was das Schicksal ihm vorsetzt, der steht schließlich hungrig vom Tische des Lebens auf.

Wer nur zu tun gewöhnt wird wie er muß,
Lernt leicht zu tun vergessen wie er soll.
Anstatt der Freude nährt er den Verdruß
Und den Verdruß erzieht er sich zum Groll,
Zum allgemeinen Hassen und Mißgönnen
Jedwedem Schicksal, das ihm freier scheint
Als sein's er fühlt; so wird er selbst sich feind
Und Feinde sind ihm, die gebieten können.
Wer sein kleines Los zufrieden trägt,
Bescheiden und besonnen,
Der hat, wenn man's genau erwägt,
Das große Los gewonnen!

Ja, Großes haben wir im neuen Jahre zu leisten, doch, wir wollen alle insgesamt und nur dieses eine „Wir wollen!" wird uns zum großen Siege und erstrebten Frieden führen!

Digitized by Google

Möge uns 1916 vollständigen Sieg und dauernden Frieden bringen, mögen unsere tapferen Helden gesund und glücklich triumphierend heimkehren! „Gott mit uns!"

Dies zum Gruß im neuen Jahre 1916!

Schomburg, Neujahr 1916. Der Vorstand des Vereins Württ. Baumwarte
Brugger.

Einladung.

Der **„Verein Württembergischer Baumwarte"** hält am **Dienstag, den 1. Februar 1916** im **„Europäischen Hof"** in **Stuttgart, vormittags 11 Uhr,**

Ausschuß- und Vertrauensmänner-Versammlung.

Die Vertrauensmänner werden ersucht zu erscheinen und gebeten, im Verhinderungsfalle ihre Stellvertreter rechtzeitig zu berichten.

Im **gleichen Lokale** findet sodann **selben Tags nachmittags 2 Uhr** die

Generalversammlung

statt mit folgender Tagesordnung:

1. Jahresbericht;
2. Kassenbericht;
3. Bedeutung und Wichtigkeit der Führung von Ertrags- bezw. Beobachtungsbüchern durch die Baumwarte zum Zwecke gewisser Zuchtwahl bei Gewinnung von Edelreisern;
4. Wahlen;
5. Gegenseitige Aussprache.

Alle unsere Vereinsmitglieder und Baumwarte, wie auch alle Freunde unseres Vereins ladet zu dieser Versammlung freundlichst ein

Schomburg, im Dezember 1915. Der Vorstand: Brugger.

Nachrichten über ausmarschierte Kollegen.

Den Heldentod fürs Vaterland hat unser Mitglied **Josef Igel,** Gemeindebaumwart in **Herbertingen** erlitten im Reserve-Infanterie-Regiment 247.

Er war ein sehr fleißiger, strebsamer und lieber Kollege und von allen unseren Mitgliedern sehr geschätzt und hat in seinem Berufe recht tüchtiges geleistet. Wir werden dem lieben Gefallenen ein treues Andenken bewahren.

Saulgau, im November 1915. L. Kotz, Bezirksbaumwart.

Auch der Verein Württ. Baumwarte betrauert den Verlust eines seiner tüchtigsten und geschätztesten Mitglieder in dem gefallenen Helden und wird seiner stets in Ehren gedenken.

Schomburg, im November 1915. Vereinsvorstand Brugger.

Albert Müller, Baumgärtner in **Litzelmannshof** bei Schomburg OA. Tettnang, Landsturmmann der 2. Komp. des Reserve-Infanterie-Regiments 247 ist am 29. November, 25 Jahre alt, bei Ypern als Held fürs Vaterland gefallen.

Als er, wie vorher öfters, um seine verheirateten Kameraden zu schonen, einen freiwilligen gefährlichen Dienst erfüllte, traf ihn eine feindliche Kugel, verletzte ihm die Halsschlagader und führte seinen sofortigen Tod herbei. Bei Molenhoek auf dem Ehrenfriedhof seines Regiments beerdigten ihn die Kameraden seiner Heimat mit militärischen Ehren.

Er war ein sehr braver, lieber, edler junger Mann, beliebt und geschätzt bei allen, die ihn kannten. Wir verlieren in ihm eines unserer besten und hoffnungsvollsten Mitglieder, einen lieben, überaus fleißigen, strebsamen, tüchtigen und pflichtgetreuen Kollegen, einen wahrhaft guten Menschen, der uns unvergeßlich bleiben wird. Ehre seinem Andenken!

Schomburg, im Dezember 1915. Vereinsvorstand Brugger.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins, E. V. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gutzmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 2. | **Stuttgart, Februar.** | **1916.**

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Mittwoch, den 2. Februar 1916,** vormittags 10 Uhr, findet im **Großen Saale des Bürgermuseums,** Langestr. 4 in Stuttgart, eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** zur gemeinschaftlichen Besprechung verschiedener Fragen auf dem Gebiet des Obstbaus und zur Vorbereitung der Generalversammlung statt.

Tagesordnung

1. Vortrag von Herrn Oberamtsbaumwart Brugger-Schomburg über „die Bedeutung des Obsthandels für Württemberg und die bei demselben in den letzten Jahren gemachten Erfahrungen".
2. „Die Schädlingsbekämpfung mit Arsen-Mitteln". Referent: Vereinssekretär Schaal.
3. Besprechung von Obstbaufragen und Anregungen aus der Mitte der Versammlung.

Nach dieser Sitzung **gemeinschaftliches Mittagessen** (Gedeck 2 Mk. ohne Wein), woran sich dann im gleichen Lokal um 2 Uhr präzis die **Generalversammlung** mit folgender Tagesordnung anschließen wird:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Bericht über die Tätigkeit der Zentralvermittlungsstelle.
3. Ablegung der Jahresrechnung.
4. Wahl des Vorstandes.
5. Ergänzungswahl des Ausschusses.
6. Wahl der Vertrauensmänner und deren Stellvertreter für die Jahre 1916—1918.
7. Vortrag von Vereinssekretär Schaal über: „Der Obstbaum, seine Ernährung und Düngung.
8. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Wir beehren uns, zu diesen Versammlungen hiermit einzuladen.

Stuttgart, den 15. Januar 1916.

Der Ausschuß.
Stellv. Vorstand: **Warth.**

Einladung zu Praktischen Unterweisungen.

Am **Sonntag den 27. Februar** finden im **Vereinsgarten I** in **Stuttgart** und am **Sonntag den 5. März** im **Vereinsgarten II** in **Cannstatt**

Praktische Unterweisungen über Pflanzung, Umpfropfen und Schnitt der Formobstbäume

statt. Zusammenkunft für Stuttgart vormittags 8½ Uhr an der Straßenbahnhaltestelle „Forststraße" der Linie 5, für Cannstatt vormittags 8½ Uhr Ecke Brücken- und Haldenstraße.

Zu zahlreicher Beteiligung ladet freundlichst ein **Der Ausschuß.**

Digitized by Google

Preis-Ausschreiben.

Auf **1. Juni d. J.** haben wir zu vergeben:

A. Für richtig behandelte, zweckmäßig angelegte, mindestens 5 Jahre alte Zwergobst-, größere Hochstamm-, Halbhochstamm- oder gemischte Obst-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten,

1. an Gemeinden und Vereine: eine **große silberne** und eine **große bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom;
2. an Private: eine **große silberne**, eine **kleine silberne** und eine **kleine bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.

B. Für schön gezogene und musterhaft gehaltene, mindestens 5 Jahre ausgepflanzte Spalierobstbäume an Wänden von Gebäuden, Mauern 2c. in geeigneten Tafelsorten,
eine **kleine silberne** und eine **kleine bronzene Vereinsmedaille** samt Diplom.

C. An **Lehrer und Baumwärter** in Württemberg, welche sich um den Obstbau auf dem Lande, insbesondere auch um die Zwergobstzucht verdient gemacht haben:

1. die Zinsen aus der Kohlhammer-Stiftung und zwar
   ein Preis von 20 Mark samt Diplom an Lehrer,
   zwei Preise von 10—20 Mark samt Diplom an Baumwärter;
2. vom Verein je eine Vereinsmedaille und ein Diplom an Lehrer und Baumwärter.

Für die **Beurteilung** der zur **Prämiierung angemeldeten Obstbaumpflanzungen** kommt folgendes in Betracht:

Dieselben müssen in Württemberg gelegen und mindestens 3 Jahre im Besitz oder in Pflege des Anmelders sein.

Zwerg- oder Formobst- bzw. Spalierbäume müssen, neben zweckentsprechenden Formen und Sorten, Gleichmäßigkeit und richtige Behandlung des Fruchtholzes aufweisen; ferner sind passende Unterlagen, richtige Pflanzweite, sowie Gesundheit der Bäume maßgebend.

Jüngere Hoch- und Halbhochstämme müssen richtig gezogene Baumkronen mit nicht mehr Aesten, als zur Bildung einer vollkommenen Krone notwendig sind, mit stets nach außen gerichteten Verlängerungen und möglichst geradem Mittelast, aufweisen.

Die **Stämme** müssen in den ersten Jahren an geschälte, bis 10 cm **unter** die Krone gehende Baumpfähle gebunden und die **Baumscheiben** mindestens auf 1 m im Durchmesser offen, sowie von Unkraut frei sein.

Die **Bäume** müssen in einer, den Sorten, dem Boden, Klima und Lage entsprechenden Entfernung voneinander stehen, so daß jede Baumkrone sich frei entwickeln kann.

Die **Anlage** muß eine verständige und rationelle Baumpflege erkennen lassen, insbesondere müssen die älteren Bäume rein von Moos und Flechten, die Kronen richtig gelichtet und frei von Aststumpen, dürrem Holz und entbehrlichen Wasserschossen sein. Auf eine zweckmäßige Wundbehandlung ist besonders zu achten. Richtige Anbringung von Nistkästen ist erwünscht.

Für **Lehrer und Baumwärter** (C) kommt außer den eigenen Bäumen noch besonders das Maß ihrer Bemühungen und das gute Beispiel für andere Gartenbesitzer in Betracht. Jüngere als **fünfjährige Baumpflanzungen** werden auch bei dieser Prämiierung nicht berücksichtigt.

Bewerbungen sind bis **spätestens 1. März** an das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Eßlingerstr. 15, zu richten, woher auch die Anmeldeformulare zu beziehen sind.

Gewerbsmäßige Baumzüchter und **selbständige Gärtner** sind von der Konkurrenz ausgeschlossen. Ein und dieselbe Pflanzung kann nur einmal mit einem Preis bedacht werden.

Stuttgart, 1. Februar 1916.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

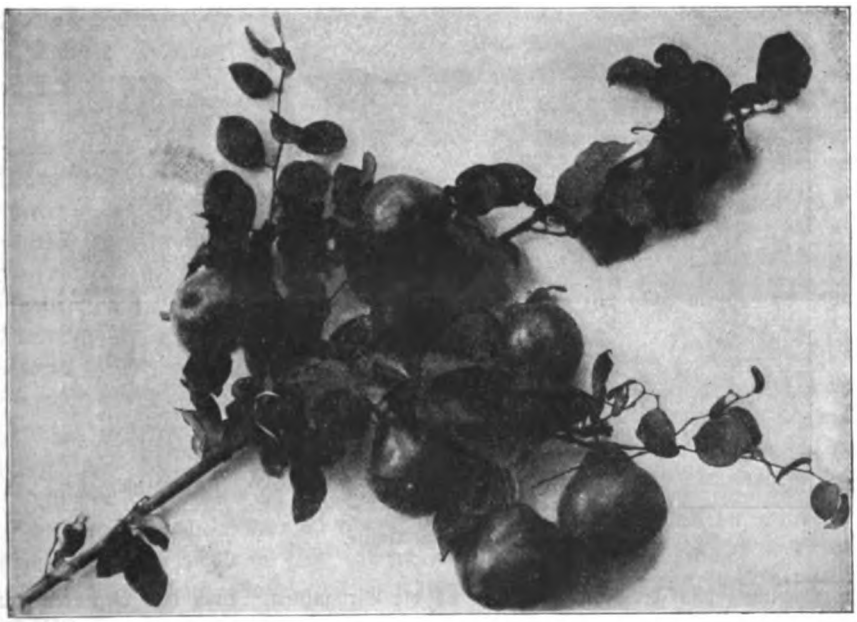
☞ Um kostenfreien Abdruck dieses Ausschreibens in württemb. Zeitungen wird höflichst gebeten.

Digitized by Google

I. Praktischer Obstbau.

Worin besteht der Unterschied zwischen Apfel- und Birnquitten und welche Sorten sollen wir anpflanzen?

Der Quittenstrauch, vor zwei Jahrzehnten noch ein seltenes Gewächs in unseren Gärten, bürgert sich mehr und mehr im Haus- und Obstgarten ein. Mit der Ausbreitung der Obstkonservierung, der Herstellung von Obstsulzen (Gelee) und Obstmus (Marmelade) ꝛc. — zum Rohgenuß eignet sich bekanntlich die Quitte nicht — steigert sich mehr und mehr die Nachfrage nach der Quittenfrucht. Sie nimmt für solche Zwecke mit ihrem eigenartigen Geschmack und dem entsprechenden kräftigen Aroma eine hervorragende Stelle unter den Obstkonserven ein. Der Quittenstrauch, Cydonia vulgaris L., gehört zu der Familie der Rosazeen oder Rosengewächse und



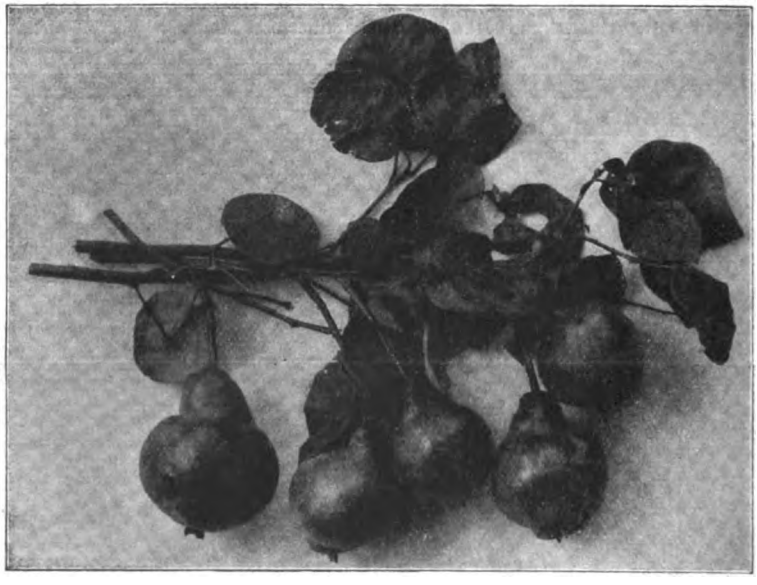
Rea's Mammut-Quitte.

innerhalb dieser zu der Unterfamilie der Pomoideen oder Kernobstgewächse. Die Gattung Cydonia besitzt unter den verschiedenen Gattungen der Kernobstgewächse die nächste Verwandtschaft zu der Untergattung (im engeren Sinne) Pirus, dem Birnbaum. Eines den auffallendsten gemeinschaftlichen Merkmale der beiden Gattungen sind die Steinzellen, die im Fruchtfleische der Quitten und Birnen vorkommen, die z. B. bei den Früchten des Apfelbaumes fehlen. Diesen Umstand anzuführen, halte ich deshalb für angezeigt, weil in Interessentenkreisen, namentlich bei der hauswirtschaftlichen Obstverwertung, zwei Quittenformen, die Apfel- und die Birnquitten, unterschieden werden. Einer solchen Unterscheidung liegt vielfach die Meinung zugrunde, als ob die Apfel- und die Birnquitten etwas organisch oder stofflich Grundverschiedenes wären. Diese Annahme ist eine irrige. Tatsächlich beruht die Unterscheidung lediglich auf der Fruchtform, d. h. ob die Frucht mehr hoch als breit gebaut ist — dann bezeichnet man dieselbe als Birnquitte (Stammform); oder, ob sie so breit als hoch oder in diesen Dimensionen wenig verschieden ist — dann spricht man von

Digitized by Google

der Apfelquitte. Bei Sorten, die die eine oder die andere der beiden Fruchtformen bei der Mehrheit der Früchte charakteristisch ausbilden, bietet die Unterscheidung keine Schwierigkeit. Sehr schwierig, ja unmöglich gestaltet sich dagegen die Unterscheidung, wenn bei gewissen Formen nur Uebergangsformen entstehen, so daß man im Zweifel ist, ob die Mehrheit der Früchte als apfelförmig oder als birnförmig anzusprechen ist. Tatsächlich kann man auch bei Sträuchern, die eine ausgesprochene Fruchtform produzieren, bald mehr, bald weniger Früchte der entgegengesetzten Fruchtform feststellen, also aus den sogenannten Apfelquitten die Birnquittenform — und umgekehrt — herausssortieren.

Von manchen Hausfrauen wird nun behauptet, daß die Apfelquitten besser bei der Verwertung ausfallen, viel feineres Fruchtfleisch besäßen, also feinere Marmelade ergäben und sich



Portugiesische Quitte.

besser zur Bereitung von Fruchtsulz eigneten, als die Birnquitten. Auch das Gegenteil wird behauptet, wiewohl seltener. Welche der Parteien hat nun recht? Um dieser Frage gerecht werden zu können, stellte ich mit einer Anzahl Quittensorten Versuche an, um mir eine objektive Meinung in dieser strittigen, vom Standpunkt der Sortenwahl nicht unwichtigen Sache zu verschaffen. Die strikte Antwort auf diese Frage fällt recht widerspruchsvoll aus: beide strittigen Parteien haben recht; oder, wem das Verneinen besser ansteht: keine der Parteien hat recht. Dieser wirre Durcheinander in den Ansichten unserer Hausfrauen, der Küchenchefs und Konditoren, sowie in der Kochbuch-Literatur, findet aber sehr leicht ihre Erklärung, wenn man den pomologischen Bezeichnungen der Quitte nachforscht. Das größte Chaos findet man in Dochnahl, „Systematische Beschreibung aller Obstsorten", Band 1, Seite 201—205, welcher die einzelnen Quittensorten als botanische Arten aufführt. Allein diese irreführenden Aufzeichnungen liegen mehr als ein halbes Jahrhundert zurück und entstanden im pomologisch-wissenschaftlichen Zeitalter, zur Zeit der pomologischen Hochflut; sie sind entschuldbar. Nicht entschuldigen darf man aber das Chaos der Beschreibung der Quitten in den Preisbüchern unserer sonst auf der Höhe der Zeit stehenden größeren Baumschulbetriebe, unter welcher dieselben dem interessierten Publikum die gangbaren Quittensorten

Digitized by Google

heutzutage anbieten. In den Preisbüchern unserer Baumschulen liegt der Ausgangspunkt der irregeleiteten Auffassung hinsichtlich des Wertes oder Unwertes der einzelnen Quittenformen. Als stichhaltigen Beleg für meine Behauptung, die selbstverständlich rein sachlicher Natur und ohne jede persönliche Spitze ist, will ich als Beispiel die Charakterisierung zweier Quittensorten aus den Sortenverzeichnissen einiger Baumschulen anführen. Die Form der „Quitte von Angers" wird

als apfelförmig bezeichnet bei Schmitz-Hübsch, Merten bei Bonn,
„ rundlich bezeichnet bei S. Louis, Metz,
„ birnförmig bezeichnet bei Hermann Hesse, Weener,
ohne Formbezeichnung aufgeführt bei Späth, Berlin,
„ Formbezeichnung aufgeführt b. Pönicke, Delitzsch.

Die Sorte „Rea's Mammut" wird

als apfelförmig bezeichnet bei Hermann Hesse, Weener,
„ sehr groß rundlich bei S. Louis, Metz,
„ rund wie eine Apfelsine bei Müller, Langsur,
„ breit birnförmig bei Späth, Berlin,
„ Birnquitte bezeichnet bei W. Aldinger, Feuerbach,
ohne Formbezeichnung aufgeführt b. Pönicke, Delitzsch,
„ Formbezeichnung aufgeführt b. Bertrams Söhne, Geldern.

Strauch der Berezky-Quitte.

Ganz vernachlässigt ist die Besprechung der Quitten in den Handbüchern für Obstbau. Eine sehr verdienstvolle Zusammenstellung und Beschreibung der Quittensorten bringt R. Zorn in der „Deutschen Obstbauzeitung", Jahrgang 1902, Seite 49—60.

Bedauerlicherweise fehlten bei dem Versuch einige wichtige Sorten, die mir heuer nicht zur Verfügung standen. Absoluten Wert hat ein solcher Versuch nur für die Oertlichkeit der Produktion, da die klimatischen, Boden- und Ernährungsverhältnisse die Fruchtqualität wesentlich beeinflussen können. Allein relative Schlüsse dürfen daraus auch für andere Verhältnisse gezogen werden. Acht Quittensorten wurden auf die Zartfleischigkeit und Größe der Früchte, sowie ihren Zucker- und Säuregehalt geprüft. Hinsichtlich der Zartfleischigkeit des Fruchtfleisches wurden vier Grade unterschieden: 1. zartfleischig, 2. wenig steinig, 3. steinig, 4. stark steinig.

Namen der Sorte	Beschaffenheit des Fruchtfleisches	Fruchtgröße hoch : breit	Saft nach Oechsle	Säuregehalt %
1. Berezky-Quitte	stark steinig	11 : 8½	57	14
2. Portugiesische Quitte . .	zartfleischig	9 : 7	50	16
3. Champion-Quitte . . .	zartfleischig	9 : 7	45	8½
4. Muskat-Quitte	steinig	8 : 7	48	11
5. Rea's Mammut-Quitte .	zartfleischig	8 : 6½	56	10
6. Persische Zucker-Quitte .	wenig steinig	7½ : 6½	58	12
7. Meech's Fruchtbare Quitte	wenig steinig	7 : 7	50	10
8. Apfel-Quitte	zartfleischig	6 : 6½	56	12

Digitized by Google

Aus der Feststellung der Grade der Zartfleischigkeit geht hervor, daß die Apfelquitte zu den weichfleischigen Sorten gehört, daß aber die birnförmigen Sorten: Portugiesische, Champion und Rea's Mammouth genau dieselbe Fruchtfleischbeschaffenheit besitzen wie erstere. Was die Bereitung von Gelee betrifft, so ergeben sich nur geringe Unterschiede unter den verschiedenen Sorten. Gleichwertig sind auch die als zartfleischig bezeichneten Sorten zur Musbereitung, sowohl in der Quantität, wie in der Qualität. Weniger günstig liegt dagegen das Verhältnis bei den mehr Steinzellen im Fruchtfleisch enthaltenden Sorten: je feinmaschiger das Passiersieb, das Verwendung findet, ist, um so geringer wird die Ausbeute bei den mehr feinfleischigen Sorten sein; je weitmaschiger dasselbe ist, um so größer wird das gewonnene Quantum, um so derber wird aber auch die Qualität der Quittenmarmelade ausfallen. Eine andere Anschauung, die von der einen Quittensorte ein helleres, von der anderen ein dunkleres Gelee erwartet, beruht insofern auf einem Irrtum, als bei der Verwendung einer kleineren Menge Saftes bei starkem Feuer die Sulzbildung schon in kurzer Zeit vor sich geht, wodurch die Oxydation des Saftes bezw. das Braunwerden der Fruchtsulz verhindert wird; dasselbe gilt auch für die Bereitung der Marmelade.

Wie schon angedeutet, entbehrt diese Zusammenstellung zunächst der Vollständigkeit, da einige vielangebaute Sorten Apfel- und Birnquitten nicht in dieselbe eingereiht sind, deren Einreihung mit der nächsten Gelegenheit stattfinden soll.

Was nun die Sortenwahl betrifft, so gelange ich auf Grund vieljähriger Erfahrung zu dem klaren Ergebnis, daß, ungeachtet aller sonstigen Empfehlungen, die Portugiesische Quitte die lohnendste für den Anbau und eine der allerbesten Sorten in Hinsicht auf ihre Fruchtqualität ist. Diese Sorte ist an den Boden, mäßige Feuchtigkeit vorausgesetzt, anspruchslos, der Wuchs ist sehr kräftig und deren Tragbarkeit ist unübertroffen. Dazu kommt noch die weitere gute Eigenschaft, daß die Portugiesische Quitte zu den großfrüchtigen Sorten gehört und sich aus diesen Gründen sowohl für den Eigenverbrauch, wie für den Erwerbsanbau gleich gut eignet.

Hohenheim. Garteninspektor Schönberg.

Pflanzet Walnußbäume!

Hauet sie weg, die Nußbäume! war in den letzten Jahren überall bei uns die Losung. Und mit Bedauern sah man immer mehr diese schönsten unserer Bäume aus Flur und Garten verschwinden. Freilich, ihre Bestimmung war's ja! Vorausgesetzt, daß ein solcher Nußbaum das erforderliche Alter erreicht hatte. Es wurde aber vor lauter Habgier mancher schöne Baum vor der Zeit umgehauen, so daß sich der Besitzer ins eigene Fleisch schnitt. Das Nußbaumholz wird immer gesuchter. Früher zur Möbelindustrie, jetzt zu Kriegszwecken.

Freiherr von Solemacher, zurzeit Major und erster Adjutant des Gouvernements von Brabant in Brüssel, macht darauf aufmerksam, daß in den nächsten Jahren in allen kriegführenden Staaten zur Ergänzung der verlorenen und zur Herstellung neuer Bestände an Kriegswaffen Nußbaumholz gesucht sein wird. In den unter deutscher Verwaltung stehenden feindlichen Ländern wurden bereits die brauchbaren Walnußbäume aufgekauft, so daß mit der Zeit ein großer Mangel an Walnußholz bei der Waffenindustrie eintreten wird. Aus herrenlosen Gebieten wurden die Stämme herausbefördert.

Es bedeutet die Anpflanzung von Nußbäumen eine der besten Kapitalanlagen für die Zukunft. Nicht nur das Holz der Walnußbäume wird überaus gesucht sein, sondern auch die Früchte werden stets guten Absatz finden, da unsere heimischen Ernten den Bedarf bei weitem nicht mehr decken können.

Aus dieser Erkenntnis heraus ist bekanntlich Freiherr von Solemacher schon vor Jahren dafür eingetreten, daß bei einer vermehrten Anpflanzung von Walnußbäumen nicht nur auf das

Digitized by Google

starke Wachstum und die Widerstandsfähigkeit der einzelnen Sorten besonders Wert gelegt werden sollte, sondern es sollen auch als Saatgut nur großfrüchtige, vollkernige Früchte von reichtragenden Bäumen Verwendung finden. Durch diese Maßnahme soll erreicht werden, daß neben dem Holznutzungswert auch der Ertrag aus den Früchten eine gute Einnahme bringen wird. Bekanntlich findet der Walnußbaum die günstigsten Wachstumsbedingungen in denjenigen Gegenden, in denen Wein und Kastanien gedeihen. Die Anpflanzung von Walnußbäumen kommt daher vor allem in unsern schwäbischen Weintälern in Betracht. Wie mancher Dorfplatz, wie mancher sonnige Abhang, der für landwirtschaftliche Zwecke nicht verwendbar ist, könnte noch mit Walnußbäumen bepflanzt werden!

Wir haben auch schon im Land herum in Höhenlagen stattliche fruchtbare Nußbäume gesehen, wo weit und breit kein Wein wuchs. Das darf immer als Fingerzeig benutzt werden.

Auf die bei Neupflanzungen sehr zu beachtende Auslese des Saatguts legt bekanntlich der Württ. Obstbauverein von jeher besonderen Wert.

Der Walnußbaum zieht steinigen und schweren Boden jeder fetten Gartenerde und dem Sand vor, bevorzugt sonnige Höhen und recht freien Stand; weniger wohl ist's ihm in Tälern und Ebenen, wo ihm nicht selten die Spätfröste zusetzen. Am besten und schönsten gedeihen die Nußbäume, die an Ort und Stelle aus der Saatnuß aufgewachsen sind. Zur Saat merke man: man schichtet die Walnüsse bald nach der Ernte, nachdem sie in der Sonne etwas nachgereift sind, in mäßig feuchte Sägespäne oder in Sand ein, stellt sie frostfrei und mäusesicher auf, und sät sie im Frühjahr so zeitig als möglich aus. Wenn man die Nüsse schon im Herbst aussät, so wird oft der größte Teil von Mäusen aufgefressen; wollte man sie aber bis zum Frühjahr trocken aufbewahren, so würden die Kerne ihre Keimkraft verlieren.

Himbeeren.

Der Name „Himbeere" soll von „Hindinbeere" herkommen und würde darnach „Hirschkuhbeere" bedeuten. Wir gönnen dem Wild die schmackhaften Waldbeeren; aber heuer mußten es sich die Hirsche und Rehe schon gefallen lassen, daß auch wir Menschen uns diese süße Speise aus dem Wald holten — der Krieg entschuldigt und erklärt ja alles!

Nicht bloß in den Wäldern aber gab's reiche Ernte für Mensch und Tier, sondern unsere Gartenhimbeeren haben auch üppig getragen und verdienen darum, daß man ihnen jetzt die entsprechende Pflege angedeihen läßt.

Wir haben die Erfahrungen eines Himbeerfreundes in der „Schweiz. Obst- u. Gartenbauzeitung" mit Interesse gelesen und geben sie hiermit an unsere Leser weiter.

Ich habe, erzählt der Betreffende, eine kleine Anlage an ziemlich schattigem Ort, etwa 50 Quadratmeter groß. Die Sträucher sind durchschnittlich 60 Zentimeter weit auseinander gesetzt, so daß man ziemlich gut durchgehen kann. Seit 2—3 Jahren habe ich die Himbeersträucher nicht mehr zurückgeschnitten, sondern ich habe im Herbst nur die letztjährigen Triebe entfernt und auf eine Staude 3—4 Stengel stehen lassen. Diese Stengel binde ich gut auf, damit der Schnee nichts beschädigen kann. Ich hatte nun Stengel, die weit über 4 Meter hoch waren, so daß die herrlichen Früchte nur mit einer Leiter abgenommen werden konnten. Alle Stengel waren aber bis zum äußersten Spitzchen mit Früchten so behangen, daß ich nur mit großer Mühe sie alle fest genug anbinden konnte. Ich hatte Triebe, an denen bis zu 250 Stück der schönsten Himbeeren hingen. Meiner Ansicht nach sollte man die Himbeersträucher gar nicht zurückschneiden (natürlich nicht! Red.), sondern einfach nach Belieben in die Höhe wachsen lassen. Der Ertrag war dieses Jahr außerordentlich groß. Jetzt im Herbst, nach dem Wegschneiden der letztjährigen Ruten und nach gutem Festbinden an lange Stangen wird der Boden 10 Zentimeter hoch mit

Digitized by Google

gutem Pferdemist überlegt. Im Frühjahr, sobald die Pflanzen richtig angetrieben haben, wird dieser Mist mit einer Hacke nicht gar tief eingegraben. Dabei wird auch alles Unkraut gehörig entfernt. Auf die umgehackte Erde gieße ich kräftig Jauche und lasse dann die ganze Anlage bis im Frühsommer sich selbst über. Sobald die Stengel Blüten zeigen, beginne ich mit dem Verteilen der Ruten, d. h. ich binde dieselben so lose als möglich an den nächsten Stangen auf, um ihnen möglichst viel Luft und Licht zu bieten. Die äußersten Ranken ziehe ich an besonders angebrachten Drähten recht hoch (mit Bast) und bekomme nun wie oben gesagt 4—4,50 Meter lange Stengel, die bis zum äußersten Zöpfchen Früchte angesetzt haben. Es wird oft der Fehler gemacht, daß die Stengel einer Staude recht gut an einen Stecken angebunden werden. Das ist recht, aber nur für den Winter. Gib deinen Himbeeren nicht zu sonnigen Standort, dünge sie recht kräftig im Frühjahr, halte das Unkraut fern, binde sie recht lose auf, schneide die Stengel ja nicht zurück, und du wirst mit Freuden deine Himbeerpflanzung hegen und pflegen. Lasse nicht mehr als 3—4 Stengel an der Staude. Behandle diese gut, und der Ertrag wird der denkbar größte sein. In jedem Gartenbaugeschäft sind Himbeerpflanzen erhältlich. Es kommt gewiß weniger auf die Sorte an, als auf gute zweckdienliche Behandlung. Auf dem Markt werden die außerordentlich großen, schönen Himbeeren leicht besseren Preis abwerfen, als die oft recht unansehnlichen Waldhimbeeren. Ihr Aroma steht demjenigen der Waldhimbeeren keinesfalls nach.

Hierzu Nachschrift der Redaktion: Ob es vorteilhaft ist, Himbeeren mit der Leiter zu pflücken, ist doch recht fraglich; weitaus bequemer ist es, starke Ruten bogenförmig herunter zu biegen und an Drähte zu heften. Der Erfolg bei dieser Behandlungsweise ist außerordentlich zufriedenstellend. Gewiß können Himbeeren auch halbschattig gedeihen, aber bei freiem sonnigem Standort ist der Ertrag noch größer.

Vogelfeinde.

Feinde unserer nützlichen Singvögel gibt's leider gerade genug. Schon die Bevölkerungszunahme, die wachsende Besiedlungsdichtigkeit wirkt stets ungünstig. Durch Nutzbarmachung von Sumpf und Moor werden die Lebensbedingungen für Wasservögel unterbunden: sie wandern aus oder sterben aus. Es ist höchste Zeit, wenn man noch da und dort „Reservate", Schutz- und Baungebiete, für sie retten will. Ferner hat die weibliche Putzsucht schon mancher schönen und nützlichen Vogelart geschadet, z. B. den Eulen, die ihr so nützliches Leben lassen müssen, nur damit ihr zartes Gefieder als Schmuck abgeschmackter Hüte und Hutträgerinnen dienen kann. Leuchttürme und Leuchtfeuer bilden, wie bekannt, Massenfriedhöfe für Zugvögel. Die zunehmende „Ueberdrahtung" unserer Landschaft mit elektrischen Stromleitungen aller Art hat schon unzähligem, fliegendem Getier, schädlichem, aber auch nützlichem, Tod und Verderben gebracht. Auch das Zerschellen der Vögel an Schnellzugslokomotiven wurde da und dort festgestellt.

Die Vogelfresserei der Italiener bereitet uns trotz aller geplanter und ausgeführter Verträge schweren Schaden und großes Aergernis — wobei wir Deutsche nur übersehen, daß auch bei uns Wachteln gefressen werden, die in den Südländern gefangen und über die Grenze gebracht werden. Von andern verspeisten Vogelarten zu schweigen. Ebenso vom Heckenschwund und von der Abnahme hohler Waldbäume. Ebenso vom fast unausrottbaren Laster des Nesterausnehmens.

Aber ein Hauptfeind oder eigentlich der Hauptfeind unserer nützlichen Singvögel muß noch besonders genannt und an den Pranger gestellt werden: die Katze.

Die Katzenfreunde und -Freundinnen in Ehren; wir verstehen und würdigen ihre Gefühle. Aber eine Katze, die aus der Hauskatze zeitweise zur Feld- und Waldkatze wird, ist vom Uebel und gehört ausgerottet. Wir schimpfen über die italienischen und südfranzösischen Vogelmörder. Aber, wie man nachzuweisen versucht hat, der Vogelschaden der Katze ist dreimal so

Digitized by Google

groß; als der der Italiener! Die Katze, die einmal Meisenfleisch verschmeckt hat, läßt Mäuse Mäuse sein und verlegt sich ganz und gar auf den Vogelfang. Meise, nicht „Mäuse!", heißt's dann. Wiesel und Iltis, Marder und Fuchs, Eichhörnchen und Haselmaus — das sind gewiß alles teilweise schlimme Nesträuber, so gut wie die geflügelten Vogelmörder Habicht und Sperber und Elster und Würger. Aber hier kann immer der Jäger abhelfend eingreifen. Jedoch schlimmer als alle diese Vogelfeinde ist die Hauskatze, wenn sie sich an die Raubzüge in Garten und Feld und Wald einmal gewöhnt hat. Der Katze gegenüber ist auch oft der mutigste Jäger machtlos — er fürchtet nicht die Katze, aber die Katzenfreundin! Der starken Vermehrung der Katzen hat man in verschiedenen Städten durch Einführung einer Katzensteuer entgegenzutreten gesucht. Mit welchem Erfolg, wissen wir nicht.

Was helfen alle Vogelschutzgehölze, wenn die Katzen den Vögeln nachstellen dürfen! Wenn man sich scheut, so eine wildernde Katze zu schießen, so fange man sie in einer Kastenfalle, die einem jeder Jagdverständige konstruieren kann. Dabei wird sie durchaus nicht verletzt noch gequält, sondern höchstens mit einer guten Lehre für ein andermal entlassen! Eine Katze, die einmal in einer solchen Falle saß, meidet das Grundstück, auf dem ihr solches passierte, wie Feuer. Sie wird schon wissen, warum.

Ratten und Mäuse mögen in ihrer Art auch manchmal vogelschädlich sein (kommen in die Nisthöhlen ꝛc.). Ebenso muß die Vermehrung der Spatzen in vernünftigen Grenzen gehalten werden (je mehr Spatzen, je weniger Meisen; je weniger Spatzen, je mehr Meisen). Aber gegen den Vogelschaden der Katze kommt nichts auf — wir meinen nicht die hinter dem Ofen schnurrende, mäusefangende, brave Mieze, aber die felbernde und wildernde Katze meinen wir, wenn wir vom Haupt- und Erzfeind unserer lieblichen Singvögel reden!

Betrachtungen über den Obstbau in Nordfrankreich.

Wie jeder Betriebszweig, so wird auch der Obstbau in jedem Land, ja in jeder Gegend, etwas anders betrieben. Es spielt hier sowohl die klimatische, als auch die geographische Lage eine kleinere oder größere Rolle, vielleicht auch die alte Gewohnheit mit. Hier spielt der Obstbau eine sehr untergeordnete Rolle. Zwar steht hier fast jede Ortschaft in einem kleinen Wäldchen von Bäumen, aber die Wäldchen bestehen eben hauptsächlich aus Waldbäumen (Pappeln und Steinlinden). Eine Ursache an dem geringen Stand des Obstbaus mag darin zu suchen sein, daß nur wenig oder gar kein Most aus Aepfeln und Birnen gemacht wird. Wenn „Most" gemacht wird, so wird er hauptsächlich aus einer Art Sauerampfer oder aus Rhabarber hergestellt. Ein großer Teil des Obstes wird der Fäulnis überlassen. Der Tafelobstbau wird im Vergleich zum sonstigen Obstbau in einem größeren Maßstabe betrieben, sowohl in Stein- als auch in Kernobst; hauptsächlich Birnen und Pfirsiche, letztere fast ausschließlich als Formobst.

Obwohl die Behandlung eine sehr oberflächliche ist und der Schnitt mehr einer Verstümmelung gleicht, so zeichnen sich die Bäume doch durch sehr hohe Fruchtbarkeit aus und sind sowohl in Quantität als auch in Qualität nicht zu verachten. Veredelt ist die Birne fast nur auf Quitte und der Apfel auf Doucin. Ich hatte Gelegenheit, sehr schöne Obstanlagen zu sehen. Sie sind zum Teil sogar mustergiltig angelegt, einige vielleicht sogar mustergiltig für Anlagen in Württemberg. Krankheiten sind außer Fusikladium und Pfirsich-Kräuselkrankheit meist selten zu beobachten.

Nordfrankreich. G. Rapp, Baumwart, z. Z. Inf.-Reg. 180.

Anmerkung der Schriftleitung. Aus Privatbriefen erfuhren wir, daß in der Gegend des Argonnenwaldes eine Unmenge von Obst gediehen war — meist gutes Mostobst. Unsere württ. Truppen machten natürlich Most, so viel sie konnten (sie müßten ja sonst keine richtigen Schwaben sein!); aber trotzdem ging bei der Ueberfülle der Obsternte noch viel unbenützt zu Grund. Schade drum!

Digitized by Google

Aus Russisch-Polen.

Aus Siedlce schreibt uns unser Mitglied **Wilhelm Steinle**, Reservist in einem Infanterie-Regiment:

Siedlce, den 14. September 1915.

Ich erlaube mir, Ihnen wieder etwas über mein Gesehenes in Rußland zu berichten. Die Gegend, wo wir jetzt sind, hat noch zum Teil recht schönes Obst, Kern- und Steinobst. Es sind meistens Halbstämme in verwildertem Zustand zu sehen. Ab und zu sieht man auch ganz schöne Kernobstbäume, natürlich nicht mit unseren zu vergleichen! Formobst habe ich eigentlich noch nicht gesehen; nur in der Nähe von Warschau und Wilnosa sah ich ein schön angelegtes und schön gepflegtes Baumgut mit Zwischenpflanzung von Erdbeeren auf hohen Furchen, Reihenabstand 50 cm ohne Ranken; desgleichen Zwischenpflanzung mit Himbeeren und Brombeeren (Reihenabstand 1,50 m). Alles schön gepflegt, ohne Gras, mit vielem und schönem Obst. Hier sah man alle Obstsorten. Aepfel kosten 20 Pfg., Birnen 30 Pfg., Zwetschen 20 Pfg., das russ. Pfund; Rindfleisch 48 Pfg., Kalbfleisch 60 Pfg., Schweinefleisch 60 Pfg., Butter 1 Mk. 20 Pfg., 1 Ei 10 Pfg., Weißbrot 15 Pfg. usw. Bier, kl. Flasche 50—70 Pfg. Das Brot ist in den Städten in Rußland leicht zu bekommen; alles treibt Handel von klein auf. Mit Gruß

W. Steinle.

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Wie bekomme ich und wie pflege ich einen schönen Rasen im Ziergarten?

Durch jährliche Aussaat bekommt man natürlich den schönsten Rasen. Wenn man aber bleibenden Rasen will, so muß man ihn auch entsprechend pflegen.

Zur frischen Saat gehört die Bodenvorbereitung, für die es jetzt gerade noch Zeit ist. Man kann im Herbst säen. Wir haben's immer Anfang April gemacht und stets mit Erfolg. Düngen, umgraben, ebnen: darin besteht die Vorbereitung des Bodens. Sandigem trockenem Boden hilft man dabei auf durch Mischung mit lehmhaltigem Boden (von einem gedüngten Acker etwa). Kein frischer, sondern nur alter Dünger; noch besser: 20 cm starke Kompostschicht. Alter Gemüseplatz eignet sich ohne weiteres für Grassaat. Vor der Aussaat wird der Boden festgetreten. Wo wächst das schönste Gras? In den festgetretenen Wegen. Schuhe mit flachen Absätzen dazu anziehen, oder Brettchen unter die Füße binden, so daß alles eben wird wie eine glatte Scheunentenne. Ohne dieses Festtreten und Ebnen vor der Saat wird man kein Glück haben. Gleich kräftige, breitwürfige Aussaat bei windstillem Wetter. Vermischung des Grassamens mit derselben Menge feiner sandiger Erde (auch Gips) erleichtert die Gleichmäßigkeit. Bedeckung des Samens mit steinfreier Erde 1 cm hoch, worauf die Fläche mit einem Brett festgeschlagen, oder, so man hat, mit einer Walze festgewalzt wird. Dieses Ueberdecken geschieht am besten mit der Hand, so lang, bis jedes Samenkorn zugedeckt ist. Nach 14 Tagen schon wird der Platz grün werden. Ist das junge Gras 15 cm lang, so wird es mit Grasschere (Schafschere) oder Sichel geschnitten und mit Besen sauber abgekehrt, wieder festgetreten und bewässert. Zur weiteren Rasenpflege gehört das Freihalten von Unkraut, als da sind z. B. Löwenzahn, Gänseblümchen, Wegwarte, Klee usw. Beim Ausziehen des Unkrauts wird sich der Boden lockern; darum wird er nachher mmer wieder festgetreten. Die Gräser dürfen nie zum Blühen kommen; daher immer wieder mähen. Das Mähen oder Schneiden geschieht am besten an regnerischen feuchten Tagen. Kommt Sonnenschein darein, so läßt man das abgeschnittene Gras bis zum Abend liegen; erst dann wird

Digitized by Google

es abgerecht und abgekehrt; bis dahin hat es den Boden gegen Austrocknung geschützt. Nach jedem Schnitt wird begossen, aber nicht mittags, sondern früh morgens und abends. Tritt später Moos auf, so gibt's vielleicht kein besseres Mittel als Holzasche. Ein vortreffliches Mittel zur Vertilgung von Moos besteht auch darin, den Rasenplatz in den Monaten Januar und Februar tüchtig mit gehaltreicher Gülle oder Kuhjauche zu begießen. Das Moos wird nach dieser Behandlung in kurzer Zeit verschwunden sein und das Gras so gekräftigt werden, daß es infolge seines üppigen Wuchses kein Moos mehr wird aufkommen lassen.

Gegen die Maulwurfsgrille oder Werre: Aufsuchen und Ausheben der mit Eiern gefüllten Nester. Am zweckmäßigsten geschieht dies von Ende Mai an bis Mitte Juli, zu welcher Zeit dann die jungen Maulwurfsgrillen oder Werren meist dem Ei entschlüpfen und sich bald darauf im Boden verteilen. Alle sonst gewöhnlich angepriesenen Mittel haben entweder gar keinen oder aber einen nur sehr geringen Erfolg. Außerdem sind sie umständlich und zeitraubend.

In den Winter darf der Rasen nur geschnitten kommen. Regelmäßige Kompostdüngung im Spätherbst nach diesem letzten Schnitt.

Zu guter Letzt noch eine Frage, auf die der Leser wohl gleich anfangs gewartet hat: was für Grassamen? Das haben wir an den Schluß gestellt, weil der Leser am besten darüber sich nicht den Kopf zerbricht, sondern es dem Handelsgärtner überläßt, bei dem er jetzt den Grassamen bestellt. Hiebei ist 1. die Bodenart anzugeben: leicht, schwer, trocken, feucht; 2. die Lage, ob sonnig oder schattig oder halbschattig; 3. die Größe des Platzes. Einem zuverlässigen Gärtner darf er dann alles andere überlassen. Eine passende Mischung verschiedener Arten wird immer das Beste sein. Nur am Preis für das Saatgut nicht sparen, wenn man wirklich schönen dauerhaften Rasen will.

Blumenkohl.

Blumenkohl gilt als etwas Nobles. Anspruchsvoll ist er jedenfalls. Der beste Gartenboden, gründlich und tief bearbeitet, tüchtig mit Stallmist gedüngt, feucht gehalten und bei Trockenheit fleißig bewässert, 60 cm Platz um sich her — das sind so die Anforderungen, die er stellt. Hieraus schon wird mancher merken, weshalb ihm der Blumenkohl nie recht geraten ist. Was dieses vielleicht anspruchsvollste aller Gemüse verabscheut, das ist heiße, trockene Luft, das ist hohe, rauhe Lage, das ist geringer, schlecht gedüngter Boden. Wo dies vorhanden ist, da lasse man lieber die Hand vom Blumenkohl und decke sich seinen Bedarf beim Gärtner. Wo aber die Lebensbedingungen für Blumenkohl zutreffen, da mag man's getrost probieren.

Um frühen Blumenkohl zu gewinnen, muß man die Herbst- und Wintersaat anwenden. Herbstsaat: Anfang September, dann Ernte im Juni; Wintersaat: Anfang Februar, dann Ernte Juni—Juli. Da man aber hiezu Mistbeetkästen braucht, so überlassen wir das dem Gemüsegärtner von Beruf und beschränken uns auf die Sommersaat: Ende April, Anfang Mai. Auf ein Gartenbeet mit vorbeschriebenem Boden. Wer Teichschlamm zur Verfügung hat, grabe den ein — vorzüglich. Auspflanzung Juni—Juli. Wer's gut machen will, gibt statt 60 cm 1 m rings Abstand. Eine frühreifende Sorte muß man auch nehmen, sonst wird der Blumenkohl, im Juni, Juli gepflanzt, nicht mehr reif. Wenn es nicht regnet, muß man jeden Abend gießen. Dungguß (im Wasser gelöster Schafdung, Gülle) stets sehr willkommen. Acht haben auf Kohlweißlingseier! Einfaches Bekämpfungsmittel: täglich nachsehen, um die Eier des Schmetterlings, die durch ihre gelbe Farbe leicht zu erkennen und in kleinen Häufchen beisammen sind, einfach mit der Hand zu zerdrücken; oder wem dies zuwider ist, der kann ja einen alten Handschuh anziehen. Hat man so die Pflanzen gründlich durchgesehen (am besten nachmittags), so werden sie tüchtig abgespritzt. Im Hochsommer, bei heißer trockener Witterung, wird alle 2—3 Tage so gegossen, daß auf jede Pflanze

Digitized by Google

6—7 Liter Wasser kommen. Auf diese Weise wird man bis September schöne große Blumen erhalten. Die Pflanzen, die bis zum Frost keine oder nur kleine Blumen angesetzt haben, werden mit Wurzelballen ausgehoben und in trockenem Keller eingeschlagen, wo sie öfters bis tief in den Winter hinein schöne Blumen liefern. Man muß sie aber fleißig von gelben Blättern säubern und gut gegen Frost schützen. Auch das Lüften des Kellers darf nicht versäumt werden.

In Holland schneidet man nicht den ganzen Kopf oder „Käs" auf einmal weg, sondern läßt ein äußerstes Stück mit den Blättern stehen. Dadurch bildet sich ein neuer Kopf und dies kann 2—3 mal wiederholt werden. So kann man von ein und derselben Pflanze etwa ein Vierteljahr lang Blumenkohl holen. Aber eben nur in Holland!

Bekannt ist, daß, wenn die Blumen etwa die Größe eines Apfels erreicht haben, sie, um schön weiß zu bleiben, gegen die Sonne geschützt werden müssen; hiezu knickt man einige große Blätter ein und beschwert sie mit einem flachen Steinchen, damit sie sich nicht wieder aufrichten.

Der Blumenkohl, dieses edle Gemüse, ist erst seit dem 16. Jahrhundert bekannt und kam damals aus Aegypten über die Levante und Italien nach Deutschland. Hier wurde es zuerst gegen Ende des 17. Jahrhunderts als eine Seltenheit aus cyprischem und italienischem Samen gezogen, da man erst später lernte, selbst Samen zu ziehen. Vom Italienischen her hat er auch den Namen Carviol oder Karfiol, der durchaus überflüssig ist.

Eine Stammform des Blumenkohls ist Brokkoli — seltener zu treffen. Uns genügt der Blumenkohl, vorausgesetzt daß wir ihm genügen. Denn er ist wie gesagt ein heikler Geselle. Und erwischt man vollends die unrichtige Sorte, so ist's von vornherein gefehlt. Stimmt aber alles, dann ist ein hochfeiner Blumenkohl der Stolz der Hausfrau für Garten, Küche und Tisch. Und wir können's, obschon es ziemlich nüchtern und prosaisch klingt, schon begreifen, wie sogar ein leibhaftiger Dichter — Dingelstedt — sich also zu des Blumenkohls Lob und Preis aufgeschwungen hat:

„Herr Gevatter, habt ihr drüben
Die Kartoffeln schon geseh'n?
Und die dicken Runkelrüben,
Die auf meinem Acker steh'n?

Blumen läßt der Herrgott blühen
Ueberall auf Wies' und Feld;
Aber solche Wunder ziehen,
Kann allein die Künstlerwelt.

Blumen mag's zum Luxus geben,
Ohne Blumen lebt man wohl.
Aber sprecht, wie mög't ihr leben
Ohne guten Blumenkohl?"

III. Vereins-Angelegenheiten.

An unsere Mitglieder!

Unsere Weihnachtsgabe ist bis jetzt an 340 ausmarschierte aktive Mitglieder abgegangen. Zahlreiche herzliche Dankschreiben sind von allen eingelaufen. Jeder Empfänger hat seiner Freude darüber Ausdruck gegeben, daß der Württ. Obstbauverein seiner Getreuen nicht vergessen und für sie ein so praktisches Weihnachtsgeschenk ausgewählt hat. Der Wunsch nach baldiger Rückkehr zur friedlichen Arbeit steht überall im Vordergrund und die Sorge um die Gärten und Baumbestände kommt vielfach in den Briefen zum Ausdruck.

Wir haben seinerzeit im Dezemberheft die Bekanntgabe der Adressen von Ausmarschierten bis 5. Dezember 1915 verlangt, damit die Weihnachtspakete auch rechtzeitig zum Fest in die Hände der Mitglieder kommen sollten. Es ist aber anzunehmen, daß uns nicht alle Ausmarschierten angegeben worden sind, einesteils wohl weil die Angehörigen das betreffende Obstbauheft nicht oder zu spät gelesen haben, andererseits weil mancher glaubt, das Geschenk würde nur für an der Front Stehende bestimmt, es käme also den im Lazarett Liegenden oder sonst im Heeresdienst Verwendeten kein Weihnachtsgeschenk zu. **Wir werden deshalb gerne noch nachträglich Weihnachtspakete an solche einberufenen Mitglieder verschicken, die noch nichts erhalten haben, wenn wir in der nächsten Zeit in den Besitz solcher Adressen gelangen. Der Ausschuß.**

Digitized by Google

Unsere Eingabe an das stellv. Generalkommando (Heft 1) wird, wie wir hoffen, den Erfolg haben, daß mancher Besitzer einer Anlage, die dringend seiner Aufsicht und Anordnung der Frühjahrsbestellung bedarf, für einige Wochen der friedlichen Arbeit zurückgegeben wird.

Die diesbezüglichen Gesuche sind unter genauer Darlegung der persönlichen Verhältnisse, des Besitzumfangs usw. an den betreffenden Truppenteil oder an das stellv. Generalkommando zu richten, der Ortsbehörde zur Begutachtung vorzulegen und gehen von dort aus über das Oberamt weiter.

Eine Einsendung an den Landesverein würde nur Zeitverlust bedeuten. Der Württ. Obstbauverein hat in seiner Eingabe die Gründe für eine möglichst umfassende Beurlaubung seiner Mitglieder ausführlich dargelegt; er wollte damit den einzelnen Gesuchen die Wege ebnen, ist aber nicht in der Lage, die Verhältnisse jedes Einzelnen so zu beurteilen, wie dies von der Militärbehörde gefordert werden muß. Der Ausschuß.

Zu unserem Lokalapfelsortiment in Leonberg wird in nächster Zeit der Grund gelegt, indem die dort angepflanzten Unterlagen gleichzeitig und einheitlich mittels Geißfußpfropfung veredelt werden. Unter Hinweis auf den Artikel von Vereinssekretär Schaal im Novemberheft, S. 192, bitten wir unsere verehrlichen Mitglieder, soweit sie im Besitz von wirklich wertvollen Lokalsorten sind

> von jeder Sorte ein starkes, gesundes Reis vom besten Baum der betreffenden Sorte an Christian Greß, Baumwart in Eltingen OA. Leonberg, bis spätestens 1. März zu senden.

Porto- und andere Kosten werden nach Anmeldung beim Sekretariat aus der Vereinskasse gerne vergütet.

Wir dürfen wohl erwarten, daß sich jeder Obstbautreibende, dem die Frage der Klärung des Lokalsortenwirrwars am Herzen liegt, an der Aufgabe beteiligt und sein Teil dazu beiträgt, eine für Württemberg so außerordentlich wichtige Aufgabe lösen zu helfen.

Stuttgart, im Januar 1916. Der Ausschuß.

Die zweite Winterveranstaltung des Württ. Obstbauvereins fand unter Leitung des stellv. Vorstands, Oekonomierat Warth, am vergangenen Donnerstag im Charlottenhof statt. Nach Begrüßung der zahlreichen Teilnehmer erhielt Weinbauinspektor Mährlen-Weinsberg das Wort zu einem Vortrag über „Das Wurzelleben unserer Pflanzen". Er zergliederte den Bau und die Funktionen der einzelnen Wurzelteile unter Zugrundlegung der vom † Landesökonomierat Göthe in Geisenheim a. Rh. über diese Materie in einem eigens dazu gebauten Wurzelglashaus angestellten Versuche. Die Wurzeln der Pflanzen sind nach den Ausführungen des Redners befähigt, sich in hohem Maße den gegebenen Verhältnissen anzuschmiegen. Sie konzentrieren sich eng um die Pflanze, wenn sie dort genügend Nährstoffe und Wasser finden, sie gehen weitab in die Tiefe und in die Breite, wenn sie ihre Nahrung suchen müssen. Kleine Gemüsepflanzen wurzeln metertief und darüber nach ihrem nötigsten Lebenselement, dem Wasser; Nußbäume und Pappeln tragen oft ihre Wurzeln 30, 40 m von ihrem Standort vor. Zwischen Wurzel und Blatt besteht eine Wechselwirkung; die Gesundheit des einen ist des anderen Lebensfrage.

Unter Anführung einer ganzen Anzahl höchst interessanter und wichtiger Beobachtungen und Erfahrungen auf dem theoretischen Gebiet des Wurzellebens ging der Vortragende zur Nutzanwendung für die Praxis über. Kein Kernobst zwischen Steinobst pflanzen, weil das letztere, als Flachwurzler, die Nährstoffe der oberen Schichten zu ungunsten des tiefwurzelnden Konkurrenten abfängt. Baumscheiben offen halten, damit das Ablaufwasser von den Stämmen den Wurzelstock gut durchdringen kann. Keine Bäume kaufen, die nur einige starke Pfahl- aber keine Faserwurzeln haben. Die Pflanzgrubenerde mit Humus oder Torfmull mischen, damit schnelle Neubildung und ungestörte Entwicklung von Faserwurzeln vor sich gehen kann. Dies nur eine kleine Auslese aus der Fülle der Belehrungen. Als besonderes Moment, das auch in der nachfolgenden Diskussion zum Ausdruck kam, soll noch hervorgehoben werden, daß die Möglichkeit besteht, auf die Wurzelbildung einen bestimmten Einfluß auszuüben. Man könnte demnach die Wurzeln durch Ver-

Digitized by Google

abreichung von Nährstoffen an bestimmter Stelle dorthin lenken, also näher oder entfernter vom Stamm, an Bodenhindernissen vorbei usw.

Der Vortrag wurde mit lebhaftem Beifall aufgenommen. An der Diskussion beteiligten sich die Herren Rittmeister Adorno-Tettnang, Privatier Herrmann, Reallehrer Vollmer-Stuttgart und Baumschulbesitzer Aldinger-Feuerbach. Der Vorsitzende, Oekonomierat Warth, konnte die Versammlung in vorgerückter Stunde mit dem Bewußtsein schließen, daß der W. O. V. den anwesenden Mitgliedern und Freunden des Obstbaus durch die heutige Veranstaltung wieder wertvolle Belehrungen und Anregungen geboten hat. Die nächste Veranstaltung wird die Generalversammlung vom 2. Februar sein; am letzten Sonntag im Februar findet die erste praktische Demonstration in den Vereinsgärten statt. G. Schaal.

Bekanntmachung

der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft, betreffend die Abhaltung von Unterrichtskursen über Obstbaumzucht.

Im kommenden Frühjahr werden wieder Unterrichtskurse über Obstbaumzucht, und zwar an der K. landwirtschaftlichen Anstalt in Hohenheim, an der K. Weinbauschule in Weinsberg, ferner in Ulm in der hierfür eingerichteten städtischen Obstanlage und in einer Privatbaumschule durch den Obstbauinspektor Winkelmann daselbst, sowie erforderlichenfalls noch am pomologischen Institut des Oekonomierats Lucas in Reutlingen und in dem Betrieb des Baumschulenbesitzers Roll in Amlishagen abgehalten.

Hierbei erhalten die Teilnehmer nicht nur einen leicht faßlichen, dem Zweck und der Dauer des Kurses entsprechend bemessenen theoretischen Unterricht, sondern auch eine geeignete praktische Unterweisung für die Zucht und Pflege der Obstbäume. Zu diesem Zweck sind dieselben verpflichtet, nach Anweisung der Kursleiter in den betreffenden Obstanlagen und Baumgütern die entsprechenden Arbeiten zu verrichten, um die Erziehung junger Obstbäume, die Veredlung, den Baumschnitt und die Pflege älterer Bäume praktisch zu erlernen.

Die Dauer des Kurses ist auf zehn Wochen — acht Wochen im Frühjahr und zwei Wochen im Sommer — festgesetzt.

Der Unterricht ist unentgeltlich; für Kost und Wohnung aber haben die Teilnehmer selbst zu sorgen. Außerdem haben sie das etwa bei dem Unterricht notwendige Lehrbuch, die erforderlichen Hefte, sowie ein Veredlungsmesser, ein Gartenmesser und eine Baumsäge anzuschaffen, was am Ort des Kurses selbst geschehen kann.

Die Gesamtkosten für den Besuch eines Kurses mögen etwa 160 Mk. betragen.

Unbemittelten Teilnehmern kann ein Staatsbeitrag bis zu 50 Mk. in Aussicht gestellt werden.

Bedingungen der Zulassung sind: zurückgelegtes 17. Lebensjahr, ordentliche Schulbildung, guter Leumund, Uebung in ländlichen Arbeiten. Vorkenntnisse in der Obstbaumzucht begründen einen Vorzug. Die weiteren Vorschriften über die Aufnahme können jederzeit bei der K. Zentralstelle erfragt werden.

Gesuche um Zulassung zu den Unterrichtskursen sind bis längstens 20. Februar d. J. an das „Sekretariat der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft in Stuttgart" einzusenden.

Stuttgart, 3. Januar 1916. Sting.

IV. Monats-Kalender.

Februar.

Eine willkommene Frucht dieses Kriegs wird sein die starke Ausbreitung des Kleingartenbaus. Nicht bloß, weil man jedes Plätzchen ausnützen muß, sondern auch, weil viele unserer Kriegsbeschädigten nicht mehr zu ihrer alten Hantierung, wohl aber zu Hacke und Spaten greifen werden. Ihnen können wir für die Rückkehr in die Heimat nichts Besseres wünschen, wie das, was Ludwig Fulda so ausspricht:

Digitized by Google

Jeder muß ein Gärtchen haben —
Wär es noch so klein —
Wo er hacken kann und graben,
Herr und Schöpfer sein.
Eine stille Blumenecke,
Die er treu bestellt
Und beschützt durch eine Hecke
Vor der Außenwelt.

Wo im Schatten eines Baumes,
Den er selbst gepflanzt,
Ewig seines Jugendtraumes
Reigen ihn umtanzt.
Dankbeschwingtes Festgeläute
Klingt durch sein Gemüt,
Wenn vom Samen, den er streute,
Alles grünt und blüht.

Inzwischen arbeiten wir daheim weiter „wie im tiefsten Frieden". Düngung der Obstbäume. Vorbereitung der Pflanzung. Baumbestellung nach Studium unseres Grundblatts oder Befragung des kundigen Baumwarts. Bei milder Witterung Baumpflanzung. Prüfung aller Baumpfähle und Baumbänder: die Frühlingsstürme nahen. Durchsehen des Kellerobstes. Ausbessern aller Gartengeräte. Wichtige Frage: welche meiner Bäume sind umzupfropfen? Der März ist in Sicht. Eine weitere Frage, die unversehens an manchen herantritt, lautet: wie sind fast vertrocknete Bäume zu retten? Bei der Versendung von Bäumen geschieht es öfter, daß, aller angewandten Vorsicht ungeachtet, bei Ankunft der Bäume an ihrem Bestimmungsorte sie doch gänzlich vertrocknet scheinen. Dies rührt meist vom Durchzug trockener Winde durch die Baumpackete her. Diese Bäume, so wie sie nun sind, gleich in die Erde zu stellen, wäre ihr Untergang. Man lege vielmehr die Bäume in einen anderthalb Fuß tiefen Graben, den man in recht frischer Erde gemacht hat, überschütte sie einen Fuß hoch mit lockerer Erde und übergieße die Erde, im Falle sie trocken sein sollte. So läßt man die Bäume einige Tage liegen. Ist noch irgend Kraft in der Rinde vorhanden, so wird diese Behandlung die Bäume gewiß retten. Bekommt die Rinde ihr glattes Aussehen wieder, so nimmt man die Bäume aus der Erde heraus und verpflanzt sie sogleich an den Ort ihrer Bestimmung. Am besten geschieht dies bei feuchter Witterung und milder Luft.

Für den Gemüsegarten raten unsere Gärtner für den Februar: Die im Januar nicht vollendeten Erdarbeiten sind fertigzustellen und Mistbeete herzurichten. Bei geeigneter Witterung kann in leichtem Boden schon folgendes ins Freie gesät werden: Brockel- und Zuckererbsen, gelbe Rüben, Schwarzwurzeln, Spinat, Lauch, Petersilie, Salat und Zwiebel. Die zweiten Mistbeetkästen sind mit Salat zu bepflanzen, dazwischen können Zweimonat- und frühe Sommerrettiche gesteckt werden. Salat, Karotten, Schnittkohl, Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Frühkohl, Frühkraut, Blumenkohl sind zu säen. Bohnen und Gurken in Töpfe zu legen zum Bepflanzen der Mistbeete. Falls infolge ungünstiger Witterung nicht genügend gelüftet werden kann und manche dichte Aussaaten notleiden, „schwarze Füße" bekommen und „umfallen", so ist durch Einstreuen von trockenem Sand, Kohlenpulver oder feiner Asche der Fäulnis Einhalt zu tun. Aussäen von Gartenkresse im warmen Zimmer oder in der Küche. Schnittlauchbüsche in Töpfe oder Kistchen pflanzen; hell und warm aufgestellt, fangen sie bald zu treiben an und liefern das entbehrte Grün. Saatkartoffeln sind jetzt, gleichwie auch die Speisekartoffeln, umzulagern und auszulesen; durch öfteres Umlagern wird die Keimung verzögert.

Im Ziergarten herrscht im allgemeinen noch Ruhe. Was für Januar gesagt wurde, gilt auch für Februar. Lobelien, Verbenen, Petunien im Zimmer in Töpfe aussäen und mit Glasscheibe bedecken. Stecklinge von Fuchsien und Geranien. Deckung der Blumenzwiebelbeete bei Tauwetter entfernen und nur ganz leichte Bedeckung lassen. Wie es im Obstkeller gilt, jetzt oft nachzusehen (faulige Früchte entfernen, leicht angefaulte verwenden — denn nur durch peinliche Sauberkeit und geeignete tiefe Temperatur im Obstkeller vermögen wir die Spätsorten bis zum Sommer frisch zu erhalten), so dürfen wir auch nicht vergessen, bei dieser Gelegenheit die im Keller untergebrachten Kübelpflanzen durchzusehen und sie bei Trockenheit gründlich zu gießen.

Digitized by Google

V. Schädlings-Kalender.

Februar.

Gegen allenfallsige Frostschäden, bei denen man dem Februar mit seiner wieder kräftiger wirkenden Sonne nie trauen darf, hilft immer wieder am besten der bekannte Kalkanstrich, womit Düngung und Bodenlockerung zu verbinden ist. Sind Pfahl und Band schlecht angebracht, so können leicht Reibungswunden verursacht werden, so daß bei Frost die junge Rinde, die diese Stellen überwallen möchte, erfriert — also gleichfalls Frostschaden! Achtung gerade jetzt auf den Hasen! Drahthose 1,20 m hoch. Warum man beim Baumputzen entstandene Wunden mit Baumsalbe bedecken soll, erklärt sich nach dem Gesagten von selbst. Altes Baumlaub, alte abgescharrte Rinde verbrennen oder tief in den Boden bringen. Den Wurzelhals der Bäume auf Blutlaus untersuchen. Die Klebgürtel gegen den Frostspanner werden angefochten. Ja, wer weiß was Besseres? Bis dahin ist der einzige Schutz gegen diese Schädlinge das Anlegen von Klebgürteln um den Stamm im Herbst. Bei dem bekannten Obstzüchter Planitz in Grimma wurden allerdings auch sämtliche Apfelbäume mit Raupenleim umgürtelt und trotzdem traten im Mai die Raupen auf, allerdings auf zwei Baumreihen, die absichtlich freigelassen waren, 8—10 Tage früher als auf den mit Klebgürteln versehenen. Eine Erklärung dafür kann nur darin gefunden werden, daß die Anlage der Gürtel zu spät vorgenommen oder der Leim nicht erneuert worden ist und somit seine Wirkung versagte. Herr von der Planitz hatte die Gürtel am 4. und 5. November angebracht. Ohne Zweifel zu spät, denn unter ähnlichen klimatischen Verhältnissen konnten anfangs Oktober schon Frostspanner auf dem Leim beobachtet werden. Sicher hatten also schon vor Anlage der Klebgürtel viele Weibchen ihren Weg nach der Baumkrone genommen und ihre Eierablage an den Knospen ausgeführt. Es ist aber auch nicht ausgeschlossen, daß infolge von ungünstiger Witterung im November viele Frostspanner die in der Erde ruhende Puppe erst später im zeitigen Frühjahre verlassen. Mancher will im Frühjahr die Frostspannermännchen haben fliegen sehen. Wohl möglich; Goethe-Geisenheim machte im Jahresbericht der Geisenheimer Lehranstalt 1894/95 darauf aufmerksam, daß bei ungünstiger Witterung im Vorwinter die Tiere erst im Frühjahr fliegen und daß man deswegen nach schwachem Fluge im Herbste gut tut, die Klebringe im zeitigen Frühjahr zu erneuern. Selbstverständlich darf nur ein guter Raupenleim mit langer Klebfähigkeit benutzt werden, auch muß man sich öfter einmal von seiner Klebefähigkeit überzeugen. Hat dieselbe nachgelassen, was nicht vor sieben Wochen bei einem guten Raupenleim der Fall sein darf, dann muß der Anstrich erneuert werden. Ganz besonders scheint das bei den gegenwärtigen Verhältnissen notwendig zu sein. Denn die Klagen über minderwertige Beschaffenheit des Raupenleims sind ja allgemein gewesen. Auch eine Wirkung des Kriegs, über die sich bloß die Raupen freuen und die uns dringend nahe legt, auf anderweitige Mittel zu sinnen.

VI. Literatur.

Böttners Garten-Taschenbuch. Monatskalender und Nachschlagebuch für die praktischen Arbeiten im Garten. 11.—20. Tausend. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. In Leinen gebunden Mk. 1.20. (20 Exemplare 20 Mk.)

Neubearbeitung des in über 10000 Stück verbreiteten Taschenbuchs. Gibt eine Uebersicht über die wichtigsten Arbeiten im Garten nach Monaten. Gartennachschlagebuch, das auf alle wichtigen Fragen kurze und klare Antwort gibt. Wertvolle Ergänzung zu unserem Monats- und Schädlings-Kalender als „immerwährender Gartenkalender".

Digitized by Google

VII. Kleine Mitteilungen.

Der Erfinder des Karbolineums. Die Phenol- oder Karbolsäuren sind auch heute noch diejenigen Teerprodukte, die für die meist desinfizierenden gehalten werden, und sie sind auch dort, wo es auf eine rasche, sofortige Wirkung ankommt, am meisten zu empfehlen, sie dürfen aber nicht gewählt werden in Fällen, wo man auf eine dauernde Wirkung Wert legt und gerade auf eine solche kommt es beim Konservieren von Holz an. Ein hierfür brauchbares Material muß Wetter und Wind Widerstand leisten, darf sich bei gewöhnlichen Wärmegraden nicht leicht verflüchtigen und weiter in Wasser nicht löslich sein. Zur Entdeckung solcher Stoffe haben u. a. die Untersuchungen von Richard Avenarius viel beigetragen. Richard Avenarius, früher Offizier im deutschen Heer, ein tüchtiger Chemiker und Ingenieur, der sich mit allgemeinen Fragen der Volks- und Landwirtschaft viel beschäftigt und damit seinem Vaterlande Dienste geleistet hat, hat durch praktische Versuche den Beweis geliefert, daß das schwere Teeröl mit hohem Siedepunkt, obschon es fast keine Phenole enthält, doch antiseptische und sehr starke fäulniswidrige Eigenschaften besitzt. Als Besitzer von ausgebreiteten Weinbergen am Rhein hat Avenarius seine Versuche zuerst an Weinbergpfählen gemacht. Diese Pfähle, die sonst nach wenigen Jahren durch Fäulnis zerstört wurden, bleiben mit diesen hochsiedenden Teerölen getränkt viele Jahre im besten Zustand. Die Avenariusschen Versuche sind später auch von verschiedenen anderen gemacht und für richtig befunden worden. Schwellen und Pfähle, die 16—32 Jahre in Verwendung standen, blieben gesund, wenn sie früher mit schweren hochsiedenden Oelen getränkt waren, während andere, mit stark karbolhaltenden Oelen behandelte sich immer in einem mehr oder weniger verfaulten Zustand befanden. Avenarius gab seinem Konservierungsmittel den Namen „Karbolineum", obschon das Produkt mit Karbol selbst nichts zu tun hat. Das Karbolineum hat, nachdem die ausgezeichneten Resultate bekannt wurden, rasch eine ausgebreitete und große Anwendung gefunden, der Name ist in der ganzen Welt bekannt geworden. Unter dem guten Namen Karbolineum wurden freilich oft ganz minderwertige Mischungen von Oel- und Teerabfallprodukten auf den Markt gebracht, die nur wenige oder keine antiseptischen Eigenschaften besaßen. Ein Karbolineum, bei dem, wie es oft geschieht, als vermeintlicher Vorteil ein Gehalt von 20- und mehrprozentigen Teersäuren garantiert wird, ist nicht als ein brauchbares Holzkonservierungsmittel zu empfehlen. Kennzeichen eines guten Karbolineums sind hoher Siedepunkt, hohes spezifisches Gewicht und eine helle, jedenfalls nicht zu dunkle Farbe.

Ursprungnamen der Katzenkopfbirne. Man sucht jedem Ding auf die Spur zu kommen, so auch woher der Name „Katzenkopf" für die Birnsorte stamme. Da will man nun gefunden haben, daß in den Bamberger Baumschulen schon im 17. Jahrhundert Katzenköpfe gebaut wurden. Nach der holländischen Pomologie von Knoop wurde die Katzenkopfbirne besonders im Amte Sand und zwar in den Fluren der Dörfer Oeversheusen und Stevershausen gezogen und von dort verkauft. Der Pomologe Jahn hielt die beiden Dörfer Ober- und Unterkatz in Franken im Thüringer Wald, zum Herzogtum Meiningen gehörig, für den Stammort und Namengeber dieser Birne. Doch dürfte solches wohl nicht stichhaltig sein. Wahrscheinlich ist, daß diese Birne ihren Namen davon erhielt, daß ihre Früchte sehr oft eine entfernte Aehnlichkeit mit einem Katzenkopf haben.

Bedeutungsvolle Pflanzenzuchtversuche. Für Gegenwart und Zukunft sehr bedeutsame Versuche, die Erträgnisse des Grund und Bodens nach Zahl und Güte zu steigern, werden gegenwärtig auf dem Gelände der Technischen Hochschule in Dresden unternommen. Der Vater des Gedankens ist der Oberingenieur Schulze. Er ging davon aus, daß durch Zuführung erheblicher Wärmemengen die Erträgnisse des Bodens gesteigert und das Wachstum der Pflanzen selbst beschleunigt werden könnte. Es kommt allerdings weniger der Feldbau in Betracht, als vielmehr die Förderung des Gartenbaues im weitesten Sinne. Es handelt sich vor allem darum, die Abwärme großer Fabriken, Elektrizitätszentralen usw., die jetzt als Abfallprodukt unverwertet in die Luft geht, nützlich zu verwenden. Nur der Umstand, daß man diese Abwärme zur Verfügung hat und verwerten kann, gewährleistet eine Rentabilität; sie wäre nicht möglich, wenn man die Wärme besonders erzeugen müßte. Die einzelnen Gärtnereien, denen man die Wärme zuführen will, können ruhig kilometerweit von der Erzeugungsstelle der Wärme entfernt sein. Man legt von dort aus Röhren bis unter das betreffende Gartenland und leitet Wasser von etwa 50 Grad hinein, das nachher abgekühlt wieder in das Werk zurückkehrt. Die bisherigen Erfolge sind über

Digitized by Google

Erwarten befriedigend. Die Pflanzen sind früher reif zur Ernte gewesen und haben erheblich mehr Gewicht gezeigt. Es sind u. a. angebaut worden Mais, Roggen, Weizen, Kohlrabi, Kartoffeln, Sojabohnen, Futterrüben usw. Der Kohlrabi beispielsweise hat nach Feststellung der landwirtschaftlichen Sachverständigen ein Mehrgewicht von 40 v. H.! Dieses Mehrgewicht und die frühere Reife ermöglichen die Erzielung höherer Preise, durch die nicht nur die Kosten des Verfahrens gedeckt, sondern auch noch ein höherer Nutzen als bisher erreicht werden kann. Auch die Blumenzucht wird Vorteile von diesem Verfahren haben, insbesondere wird man der Einfuhr südfranzösischer und italienischer Blumen wirksam steuern können.

Beschädigung der Bäume durch Elektrizität. Die landwirtschaftliche Versuchsstation in Amherst (Massachusetts) gibt in ihrem Bulletin Nr. 156 eine populär gehaltene Beschreibung derjenigen Schäden, die durch Elektrizität an Bäumen hervorgerufen werden. Da neuerdings durch die Anlage zahlreicher Leitungsdrähte für Licht-, Kraft- und Verkehrszwecke diese Schädigungen immer häufiger werden, ist diese Arbeit, die von George E. Stone verfaßt ist, recht zu begrüßen. In dem Schlußwort der Broschüre heißt es: Elektrizität wirkt auf die Pflanzen anreizend. — Das Minimum und das Optimum elektrischer Stromstärken differieren in ihrer Wirkung in den verschiedenen Pflanzen nur wenig; dagegen ist das Maximum dieser Stromstärken, das den Tod einer Pflanze bewirkt, sehr variabel. Abgesehen von der Verunstaltung der Bäume durch das für die Führung der Drähte notwendige Ausschneiden, besteht der größte Schaden in dem Hervorrufen von Brandwunden und der damit verbundenen Zerstörungen am Stamm und an den Aesten durch die Hochspannungsdrähte. Trockenes Wetter schützt die Bäume vor einem partiellen Ablenken der durch diese Drähte passierenden Ströme, wogegen feuchtes Wetter, wenn Wasser die Rinde überzieht, mehr oder weniger solche Ablenkung verursacht, so daß Brandwunden entstehen. Stone konnte aber keine Schäden beobachten, die, sei es durch Gleichstrom oder durch Wechselstrom bedingt, den Tod von Bäumen veranlaßt hätten; dagegen stellte er ein Absterben fest, wenn die Polarität in den Leitungen von elektrischen Bahnen sich umkehrte, so daß die Schienen positiv und die Leitungsdrähte negativ wurden. Die Brandwunde ist größer an der positiven Elektrode als an der negativen, und bei einem Stromwechsel wird eine größere Fläche des Baumgewebes in Mitleidenschaft gezogen. Die Brandwunden entstehen durch das Erhitzen des Wassers, das die Rinde umzieht und an ihr hinabsickert, da die hohe Wärme das unter der Rinde befindliche lebende Gewebe zerstört. Der immerhin große Widerstand, den Bäume und Kräuter im allgemeinen elektrischen Einflüssen entgegensetzen, schützt sie gegen größere Schädigungen, die sonst Blitzschläge und die Berührung mit Hochspannungsdrähten ergeben würden. Den geringsten Widerstand bietet das Kambium der Bäume und die diesem benachbarten Gewebe. Der physiologische Effekt des Gleichstromes ist von dem des Wechselstromes verschieden. Es ist nicht unwahrscheinlich, daß ersterer bei einer Stärke, die zwar nicht hinreicht, Brandwunden zu erzeugen, doch den Inhalt der Pflanzenzellen so beeinflußt, daß der Baum schließlich abstirbt. — Elektrische Erdentladungen sind bei Gewitterstürmen häufiger, als man bisher angenommen hat, und gerade sie scheinen nicht selten die Ursache für das Absterben der Bäume zu sein. Dr. v. O.

Eine fürstliche Obstfreundin aus schwäbischer Familie spielt eine Rolle in der Vergangenheit des Kuhländer Obstbaues in Deutsch-Mähren. Die Wohltäterin des Kuhländchens, Walpurga Gräfin Truchseß-Waldburg-Zeil, Besitzerin der Herrschaft Kunewald, hat sich in dieser Beziehung unsterbliche Verdienste erworben. Durch ihre Boten ließ sie in der 1. Hälfte des vorigen Jahrhunderts Edelreiser der feinsten Sorten aus Frankreich kommen, um sie in ihrer Baumschule zu vermehren und die jungen Bäumchen dann an die Bauern abzugeben. Diese nahmen zwar das herrschaftliche Geschenk scheinbar außerordentlich dankbar an; statt aber die Sprößlinge in ihren Garten zu verpflanzen, warfen sie sie in der einfältigen Meinung, sie besäßen mindestens ebenso gute, weg. Trotzdem dies bald der Gräfin zu Ohren kam, gab sie ihre guten Absichten nicht auf, sondern verstand es durch eine List, die Untertanen zu ihrem eigenen Vorteil zu zwingen. Sie ließ nämlich öffentlich verkünden, daß jeder, der Bäumchen aus der Baumschule stehle, strenge bestraft würde; die Wächter erhielten den Auftrag, wohl kräftig zu schreien, aber keinen zu fangen. Wie beabsichtigt, war binnen kurzer Zeit die Baumschule geplündert. Die Gräfin verstand es auch, die Schule in den Dienst der guten Sache zu stellen. In ihrem Auftrag wurden die Kinder mit dem Obstbau vertraut gemacht und zur Obstbaumpflege angehalten. Es scheint dann der Obstbau eine ziemlich hohe Stufe erreicht zu haben, denn 1815 führt Jurende in dem nachmals berühmten Kalender „Moravia" unter den mährischen Berühmtheiten das Kuhländer Obst an. Um diese Zeit auch wird das erste Mal der Lokalsorte „Kuhländer Gulderling" Erwähnung getan.

Digitized by Google

Auch die noch heute vielfach anzutreffenden Lokalsorten im „Kuhländer Grafensteiner", Quargeläpfel, Bieräpfel, Kupferäpfel — meist Sämlinge — dürften in dieser Zeit entstanden sein. Der „Kuhländer Obstbauverein" hat seither die zielbewußte Förderung des Obstbaues mit großem Erfolg durchgeführt. Zahlreiche Ausstellungen haben kundgetan, welchen hervorragenden Platz das Kuhländchen in obstbaulicher Hinsicht im Rahmen Mährens einnimmt.

Zur Ausnutzung der Weintraube. Dem „Scientific American" zufolge hat das amerikanische Staatsamt für Landwirtschaft Mitteilungen über die Erfindung eines neuen Verfahrens zur Konzentrierung des Traubensaftes gemacht, die als einer der bedeutendsten Fortschritte auf dem Gebiete der Weinindustrie beurteilt wird. Das Verfahren besteht darin, daß man den Traubensaft zum Gefrieren bringt, worauf die so gebildete Eismasse zerschlagen und zentrifugiert wird. Hierbei wird der Zuckerstoff und der dicke Saft herausgeschleudert, während das zurückbleibende Eis aus beinahe reinem Wasser besteht. Ein Liter Traubensaft wird auf diese Weise auf den vierten Teil seines räumlichen Umfanges zurückgeführt. Eine Besonderheit des Verfahrens ist, daß der Weinstein mit dem Eise auskristallisiert, so daß die Säure des Saftes geringer als normal wird. Wird der konzentrierte Saft durch Erhitzung sterilisiert, so ist er in Form eines dicken Sirups unbegrenzt haltbar. Das amerikanische Landwirtschaftsamt hofft, daß die neue Erfindung sofort werde geschäftlich ausgenützt werden können. Das Verfahren soll nicht allein ein feines Produkt von guten Trauben erzielen, sondern auch bei den geringeren Traubensorten dem Safte den weniger guten Geschmack benehmen und auch von ihnen eine ausgezeichnete Ware ergeben. Ob diese Angaben und Erwartungen sich freilich durchweg bewahrheiten werden, bleibt abzuwarten.

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Mitgliedsbeitrag von 5 Mk. beziehungsweise (für Baumwarte und Volksschulen 3 Mk.) für das Jahr 1916 zur Zahlung verfallen.

Die zur Fahne einberufenen Mitglieder sind zur Bezahlung ihres Vereinsbeitrags für 1916 nicht verpflichtet!

Der heutigen Nummer liegt für die auswärtigen Mitglieder eine Zahlkarte bei, mittels welcher die Beiträge kostenlos auf unser Postscheckkonto 3529 einbezahlt werden können. Nach erfolgter Bezahlung werden die Mitgliedskarten zugeschickt.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 1. April 1916 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung der Beiträge durch Postnachnahme wünschen.

Wir machen aber besonders darauf aufmerksam, daß, nachdem der Verein durch den Postscheckkonto Gelegenheit zur kostenlosen Einsendung der Beiträge gegeben hat, bei den Nachnahmen sämtliche Portokosten zu Lasten der Mitglieder gehen.

In Groß-Stuttgart werden die Beiträge wieder durch den Vereinsdiener eingezogen.

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

An unsere Mitglieder!

Bei der Vertrauensmänner-Versammlung am 28. Februar 1915 wurde beantragt und in der Vollausschuß-Sitzung vom 12. März 1915 beschlossen, daß die Gratisabgabe von

Einbanddecken

künftig in Wegfall kommen soll.

Auf Wunsch werden jedoch gegen Voreinsendung des Betrags von 50 Pfg. auch künftig Einbanddecken, für 2 Jahrgänge „Obstbau", portofrei geliefert und bitten wir diejenigen Mit-

Digitized by Google

glieder, die Wert auf das Einbinden ihrer Monatshefte legen, bis spätestens 1. März d. Js. bei unserem Sekretariat unter Beilegung von 50 Pfg. in Briefmarken eine Einbanddecke für die Jahrgänge 1916/17 zu bestellen. Später einlaufende Bestellungen können auf keinen Fall mehr berücksichtigt werden. Der Versand erfolgt etwa Ende April.

Stuttgart, den 1. Januar 1916. **Der Ausschuß.**

Betr. Edelreiser-Abgabe an unsere aktiven Vereinsmitglieder.

(Siehe Dezember-Heft Seite 224.)

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins hat mit dem Pomologischen Institut, Oek.-Rat Fr. Lucas-Reutlingen, folgende Vereinbarung getroffen:

Das Pomologische Institut liefert den aktiven Mitgliedern des Württ. Obstbauvereins unter Garantie der Echtheit der Sorten, Edelreiser der im „Grundblatt" des Vereins empfohlenen Apfel- und Birnsorten zu folgenden Preisen:

Beim Bezug von 1—10 Reisern einer Sorte, das Reis zu 5 Pfg.,

bei Bezug von 11—25 Stück einer Sorte, das Reis zu 4 Pfg.

Größere Quantitäten einzelner Sorten können nur dann abgegeben werden, wenn der Vorrat in solchen ein sehr großer ist.

Verpackung wird zum Selbstkostenpreis berechnet. Der Versand geschieht franko unter Nachnahme des Betrags. Sämtliche Bestellungen sind an das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart einzusenden; dieselben werden dort gesammelt und wöchentlich an das Pomologische Institut eingesandt.

Bestellungen, welche nach Mitte Februar einlaufen, können unter Umständen nicht mehr vollzählig ausgeführt werden.

Bestellungen auf Edelreisersorten, die nicht im „Grundblatt" enthalten sind, ebenso Reiser von Kirschen, Pflaumen und Zwetschen, sind direkt beim Pomologischen Institut zu machen und werden nach den dortigen Katalogpreisen berechnet. Kataloge stehen kostenfrei zu Diensten.

Stuttgart, den 10. Januar 1916. **Der Ausschuß.**

☞ Flugblätter. ☜

„Grundblatt der empfehlenswertesten älteren und neueren Apfel- u. Birnsorten Württembergs", herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum IV. Obstbautag in Heilbronn. Neueste (VIII.) Auflage.

„Die Behandlung des Tafelobstes, Ernte, Sortierung, Verpackung, Versand u. Aufbewahrung, mit einem Anhang über Post- und Bahnvorschriften und die wichtigsten Handelsgebräuche", herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum VI. Obstbautag in Ehingen a. D.

Beide Broschüren können vom Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, zu nachfolgenden Preisen bezogen werden:

Von 2—100 Stück	per St. 10 Pfg.	600—1000 Stück	per St. 7 Pfg.
100—300 „	„ „ 9 „	über 1000 „	„ „ 6 „
300—600 „	„ „ 8 „	bei freier Zusendung.	

Bei Einzelverkauf ist das Porto (3 Pfg.) in Briefmarken der Bestellung beizufügen.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

☞ **Die Zentralvermittlungsstelle des Vereins, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, unterhält Muster sämtlicher Gegenstände für Vogelschutz und Fütterung.**

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins, E. V. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Sutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 3. | Stuttgart, März. | 1916.

Ehren-Urkunde.

Stuttgart, den 2. Februar 1916.

Der Württembergische Obstbauverein
an seinen bisherigen Vorsitzenden Herrn J. Fischer, Stuttgart.

Hochverehrter Herr Fischer!

Zu unserem großen Bedauern sehen Sie sich aus Gesundheitsrücksichten genötigt, die Vorstandschaft des Württ. Obstbauvereins niederzulegen.

Es ist landauf landab bekannt, was Sie für den württembergischen Obstbau geleistet haben.

So weit im Land Württemberg der Obstbau gepflegt wird, kennt man Ihren Namen und nennt ihn mit Verehrung. So manche schöne Anlage dankt ihr Dasein Ihrer Anregung und Sie haben sich damit mehr als ein lebendes und bleibendes Denkmal im Schwabenland geschaffen.

Das württembergische Volk, dem unser Verein dient, wird das nicht vergessen. Auch die Landesregierung hat Ihre Verdienste jederzeit anerkannt und oftmals Ihren bewährten Rat eingeholt.

Doch in vorderster Reihe unter denen, die Ihnen Dank schulden, steht der W. Obstbauverein.

Digitized by Google

Im Jahr 1889 wurden Sie in den Ausschuß gewählt und zugleich zum stellvertretenden Vorstand bestimmt. Vier Jahre nachher (1893) übernahmen Sie die Vorstandschaft selbst und haben sie nun in ununterbrochener Folge all' die 23 Jahre her geführt. Das ist ein Lebenswerk, wie es wenigen beschieden ist. Nicht sehr groß war damals die Mitgliederzahl, als Sie die Zügel der Vereinsleitung in Ihre feste Hand nahmen. Und jetzt, da Sie diese aus der Hand legen, sind es — aktive und passive Mitglieder zusammen — nahe an 25000 geworden! Sie haben es in unermüdlicher Treue verstanden, den Verein finanziell auf sicheren Fuß zu stellen und ihn in seiner inneren und äußeren Einrichtung praktisch und erfolgreich auszubauen. Die Muster- und Muttergärten, die der Verein sein eigen nennt, sind nichts anderes als die sichtbare Verwirklichung Ihrer Gedanken. Es war Ihnen keine Mühe zu groß, wenn es galt, im Interesse des Vereins und damit der Volkswohlfahrt zu wirken. Unsere Versammlungen, sowohl die großen als die im engeren, haben Sie allezeit mit Verständnis und Klugheit geleitet und sich kraftvoll für die Erreichung der jeweiligen Ziele eingesetzt. Sie hinterlassen uns den Verein derart festgegründet, daß auch der Kriegssturm ihn in seinem Wachstum nicht zu erschüttern vermochte.

Als aufrechter Mann sind Sie kein Freund von Komplimenten und Redensarten und Sie haben auch jede Ehrengabe von vornherein abgelehnt. Aber unsern Dank dürfen und werden Sie nicht zurückweisen! Er kommt von Herzen und wir wissen, daß die vom Schwarzwald uns hierin ebenso freudig zustimmen, wie die von der Schwabenalb, die vom Bodensee wie die vom Neckarstrand und aus dem Taubergrund.

So ist es ein zwar bescheidener, aber vollberechtigter Ausdruck der Gefühle des Württembergischen Obstbauvereins, die sich mit denen des Landes decken, wenn wir Sie unter freudiger Zustimmung der heutigen Generalversammlung zum

Ehrenvorsitzenden des Württembergischen Obstbauvereins

ernennen und Sie bitten, diese Würde — eine höhere haben wir nicht zu vergeben — annehmen zu wollen.

Mit den aufrichtigsten Wünschen für baldige und nachhaltige Wiederherstellung Ihrer Gesundheit und in dankbarer Verehrung

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

(Folgen die Unterschriften.)

I. Praktischer Obstbau.

Drei bewährte neuere Obstsorten.

Von Zuccalmaglios Renette (Abb. 1), vierjährige Pyramide mit Früchten. Ein sehr edler Tafelapfel, der warm empfohlen werden kann. Außerordentlich früh und reichtragend. Frucht ersten Ranges. Für Spalier, Buschobstkultur und Halbstamm sehr zu empfehlen.

Ontario (Abb. 2). Eine aus Amerika eingeführte, sehr fruchtbare und ertragreiche Sorte, die Aufmerksamkeit eines jeden Obstzüchters verdienend. Baum wächst stark, hat gesundes Laub. Die Frucht ist mehr breit, als hoch gebaut, blaßgelb, auf der Sonnenseite rot verwaschen, mit wachsartigem Ueberzug. Vorzüglicher Winter- und später Frühjahrsapfel. Die Sorte wird nicht von der Blutlaus befallen.

Jonathan (Abb. 3). Eine dreijährige aufgepfropfte Pyramide. Die Sorte trägt schon als zweijährige Veredlung in der Baumschule und macht am einjährigen Trieb schon Fruchtaugen. Die Frucht hält sich bis spät zum Frühjahr, ohne zu welken, ist dunkelrot mit Gelb verwaschen. Reichtragend. Ich kann die Sorte zum Versuchsanbau sehr empfehlen.

Heilbronn a. N. Karl Mauk, Baumschulenbesitzer.

Digitized by Google

Obstbaum-Karbolineum.

Der Raupenleim wurde im vorigen Jahr so schlecht geliefert, daß viele auf dessen Anwendung verzichteten. Dem Frostspanner mit Avenarius Obstbaum-Karbolineum im März zu Leib zu gehen, wird unter Beifügung einer Reihe von Gutachten, welche die Wirksamkeit einer zehnprozentigen Lösung gegen alles Baumungeziefer, unter denen Blattläuse und Frostspanner hervorzuheben

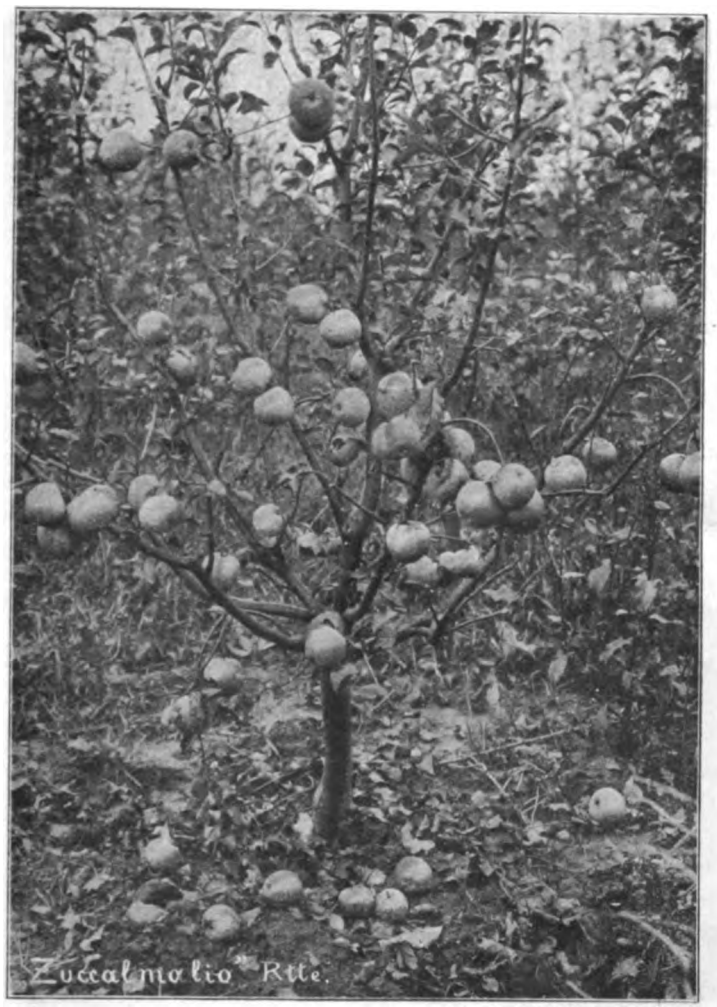


Abb. 1. Zuccalmaglios Renette.

sind, auch gegen Krebs und Flechten betonen, empfohlen. Ich werde den Versuch heuer machen, namentlich da frühere Versuche, die ich mit Avenarius Obstbaum-Karbolineum machte, die Behauptung bestätigten, daß das Laub bei Bespritzung des unbelaubten Baums sich besonders schön und kräftig entwickle. Den Schaden, den ich damals beobachtete, daß einzelne kränkelnde Birnspaliere von der vielleicht zu starken Lösung ernstlichen Schaden nahmen, will ich dann gern in Kauf nehmen. Auch hoffe ich, gleichzeitig den heillosen Spatzen ihre Lust am Knospenabhacken am Baum und Beerenstrauch damit vertreiben zu können. Bauer, Pfarrer in Herbrechtingen.

Digitized by Google

Gründüngung im Obst- und Gemüsebau.

(Von Jakob Groß, Vorsteher der Obstbauschule Schlachters b. Lindau i. Bodensee.)

Mancher Besitzer eines kleinen oder größeren Gartens mit Form- oder Buschbäumen, mit Gemüse für den häuslichen Bedarf oder zum Verkaufe, ist nicht immer in der Lage, die Bodenfläche entsprechend mit natürlichen Düngemitteln zu versorgen. Er besitzt selbst keinen Stallmist,

Abb. 2. Ontario.

den Universaldünger aller Zeiten, „den man", wie ein Wanderredner sel. oft sagte, „dem Bauern und Gärtner nicht warm genug ans Herz legen kann"; — oder seine Bezugsquellen sind rar und teuer zugleich; oder seine Herbeischaffung ist schwierig, umständlich und wieder kostspielig. In solcher Verlegenheit sucht man Hilfe und zwar lobenswerte Hilfe im Kompost, dem ausgesprochenen Dünger der Gärtner. Gewiß, diese Sparbüchse aller Pflanzenbauer ist allererster Beachtung wert. Allein auch darin fehlt's an der erforderlichen Menge recht oft, teils weil der Garten mit seinen Zehrern zu groß ist, teils weil es an den erforderlichen Grundlagen zur Herstellung der Kompost-

Digitized by Google

haufen manchmal mangelt. In dieser Not hilft auch der leicht und preiswert zur Verfügung stehende Kunstdünger (an Friedenszeit gedacht) nicht aus der Verlegenheit, da es sich ja um natürliche Dünger dreht, die dem humusarmen, schweren oder leichten Boden Ersatz der Pflanzennährstoffe verschaffen sollen.

In dem Falle springt die Anwendung von Gründüngung helfend ein. Wer sich damit umsichtig befaßt, kann sein Garten- und Baumstück im Wechsel mit ergänzenden Kunstdüngern (Thomasmehl, Superphosphat, 40 %iges Kalisalz, Kainit und Kalk, kohlensaurer und Aetzkalk)

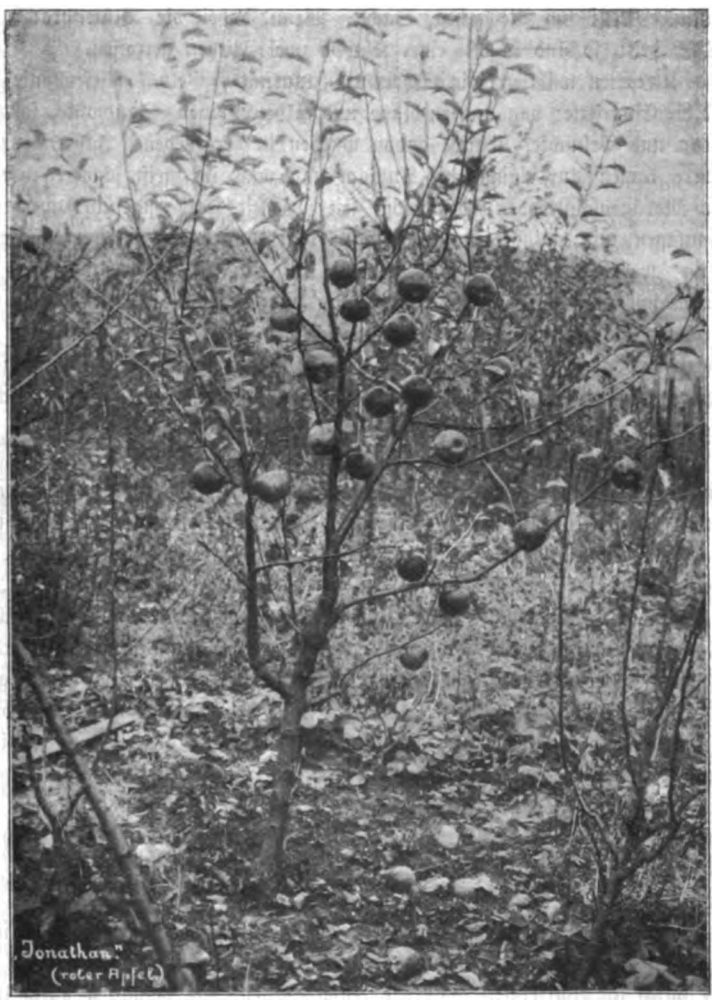


Abb. 3. Jonathan.

vollauf in bestem Zustand dauernd erhalten und erhöhte Erträge bei leichter Arbeit und mäßigen Kosten erzielen. —

Um unsern Vereinsmitgliedern in der Frage aus der Praxis heraus zu dienen, geben wir einige Winke dazu auf Grund älterer und ganz neuer Versuche. Gerade die Kriegszeit mit dem allgemeinen Arbeitermangel drängte uns sehr auf das Mittel der Gründüngung im Obst- und Gemüsebau hin. Eine ganze Reihe von stickstoffmehrenden und stickstoffzehrenden Pflanzen, die teilweise Futter- und Bienennährpflanzen sind, wurden auf ihre Tauglichkeit dazu hier geprüft.

Digitized by Google

Zu den Stickstoffmehrern, also zu den Pflanzen, die infolge ihrer eigenartigen Knöllchenbildung an den Wurzeln den Vorrat des Bodens an Stickstoff durch kostenlose Verarbeitung des billigen Stickstoffes der Luft herbeizuführen imstande sind, zählen alle Kleearten und sogenannten Schmetterlingsblütler. Es gilt, davon diejenigen durch Anbauversuche auszuwählen, die einerseits viel Luftstickstoff binden und andererseits gleichzeitig große Massen an Blattwerk bilden, das im Verein mit den wertvollen Wurzelrückständen den Boden an Humus hervorragend bereichert. Je rascher in der Zeit dieses Ziel erreicht wird, je billiger zugleich der Einsatz des Saatgutwertes ist, desto rentabler stellt sich die ganze Sache. Wenn dabei die Blütenpracht unsern lieben Bienen den Tisch deckt, so sind so mit einer Klappe zwei Fliegen getroffen.

Von den Kleearten wählten wir hier aus: Inkarnat-, Gelb-, Riesenhonig- und Sumpfschotenklee und die Esparsette; von andern blaue und gelbe Lupinen, Sandwicke, schwedische Futtererbse, Serradella und Peluschke. Einige davon wurden in verschiedenen Jahren zur sichern Probe ausgesät, andere kamen nur einmal zur Aussaat und zwar im meist schweren, feuchten, etwas undurchlässigen Moränenschuttboden, dem von Zeit zu Zeit Kalk zugeführt werden muß. Für jüngere Buschanlagen mit einjährigen Veredlungen oder Pyramiden mit erst einer Serie ist es nicht gleichgültig, welche Pflanzenart mit Rücksicht auf den Wuchs gewählt wird. Alle Gründüngungspflanzen mit kletterndem Wuchse sollte man unbedingt ausschließen, weil sie die jungen Bäumchen geradezu als Klettergerüste anzusehen scheinen und durch ihr Gewicht Verbiegungen sicher hervorrufen und gleichzeitig Luft und Licht vom jungen Kronenwerk empfindlich störend abhalten. In der Hinsicht sind zu meiden: schwedische Futtererbse, Sandwicke, Peluschke, Inkarnatklee und Esparsette. Dagegen empfiehlt sich Gelbklee, gelbe oder blaue Lupine. Im Gemüsegarten und unter älteren Pyramiden oder Buschobstanlagen sind die eben ausgeschalteten wohl zu empfehlen mit Ausnahme der Esparsette. Auch die bekannte, hochgerühmte Bienennährpflanze Phacelia teut., die als Gründüngungspflanze angesprochen wird, die wir auch im großen anbauten, paßt recht schlecht. (Merke wohl: ob Phacelia ein Stickstoffsammler ist, das ist noch nicht entschieden; ich stimme vorerst dagegen.)

Rasche, freudige Entwicklung zeigen und viel Grünmasse liefern: schwedische Futtererbse, Peluschke, gelbe und blaue Lupine. Abraten möchten wir bei ähnlichen Bodenverhältnissen von der Reinsaat von Serradella, Sumpfschotenklee und Esparsette, auch türkischer Klee genannt. Dagegen nehmen Sand- oder Zottelwicke, Inkarnat- und Gelbklee die recht befriedigende Mittelstellung ein. Den Riesenhonigklee bauen wir deshalb nicht mehr an, weil er zu tief wurzelt, zu wenig Blattmasse gibt und der Unterbringung auch mit dem schärfsten Spaten — in kleinen und mittleren Gärten mit Gemüse oder Buschobst ist Gespannarbeit ausgeschlossen — zu starken Widerstand entgegensetzt. Nach dieser rein mechanischen Seite verhalten sich ähnlich Gelbklee und Esparsette, während Sandwicke, Futtererbse, Inkarnatklee und Peluschke durch ihren wirren Wuchs dem Abmähen zornig entgegentreten.

Ganz interessant verhalten sich die wiederholt genannten Pflanzen hinsichtlich der Feuchthaltung der oberen Bodenschicht. Geradezu trockenlegend wirken Riesenhonigklee, Inkarnatklee und Esparsette durch ihr Wurzelwerk, während feuchterhaltend sich verhalten durch ihre Masse und ihren Wuchs die Erbsen- und Wickenarten. Die Lupinen dagegen benehmen sich nach der Hinsicht ganz eigenartig: ihr strammer, aufrechter Wuchs läßt jeden natürlichen Niederschlag durch (auch Sonne und Luft), ihre Blattmasse übt mäßige Beschattung aus, und ihr Wurzelwerk entzieht mehr den mittleren und tieferen Bodenschichten das in solchen Fällen oft übermäßig kühlend-kaltwirkende Wasser.

Daß sich gelbe und blaue Lupinen beim Anbau ab Ende April bis Mitte Mai nach jeder Seite bewähren, steht für solche Verhältnisse fest. Der Erfolg reizte zum wiederholten Anbau. Jetzt aber sollte hier die sonst in Getreidegegenden übliche Gründüngungswirtschaft nach Stoppelbau

Digitized by Google

geprüft werden. Am 10. August kamen die Samen, teils mit Nitragin geimpft, in den Boden. Der Auflauf und die Entwicklung gefielen durchweg. Aber mit dem kühlen Oktober- Novemberwetter trat Stillstand ein, der uns belehrte, daß der Zeitpunkt bei 500 m ü. d. M. zu spät gewählt ist. Da lohnt sich die verhältnismäßig billige Saatware und besonders die Arbeit nicht. Aus unsern mehrjährigen Versuchen in verschieden rigolten Böden mit Gemüse und hauptsächlich mit Buschbäumen auf Zwergunterlagen bepflanzt, ziehen wir hier den Schluß: **die Gründüngung rentiert sich; als am geeignetsten kommen im Mai gelbe Lupinen, mit Nitragin geimpft, zum Anbau; darauf folgen als Winterkultur Inkarnatklee oder Winterreps. Bei kleinen Parzellen greift man zur Abwechselung auch zu Gelbklee oder zur Sandwicke oder zur Peluschke. Einem gemischten Anbau** — z. B. Phacelia mit Serradella, oder Gelb- und Inkarnatklee, oder Lupinen und Peluschken, oder Lupinen und Serradella — **weichen wir tunlichst aus.**

Damit wäre das eigentliche Kapitel der Gründüngung im engsten Sinne des Wortes in Kürze erschöpft. Allein der empfehlende Hinweis auf den Anbau von Winterreps nötigt zu weiterer Aufklärung an den geneigten Leser. Eingangs stellten wir stickstoffmehrende und stickstoffzehrende Gründüngungspflanzen einander gegenüber. Diese zweite Gruppe hat vor allen Dingen bei ihrer Verwendung im Garten- und Buschobstbaubetrieb den Zweck, den **humusarmen** Boden bei Stallmistmangel an Humus zu bereichern. Da können also nur Pflanzen in Betracht gezogen werden, die rasch viel grüne Blatt- und Stengelmasse erzeugen. Ihrem Anbau muß natürlich eine Düngung mit allen Nährstoffen (Stickstoff, Kali und Phosphorsäure) vorausgegangen sein, wenn ein durchschlagender Erfolg sich einstellen soll. Beim Anbau von Stickstoffsammlern dagegen ist eine Vordüngung mit Kali, Phosphorsäure und Kalk (bei Lupinen und Serradella ist Kalk nicht unbedingt nötig, oft gar hemmend) wohl angezeigt. Zu den bekanntesten **Stickstoffzehrern** zählen Winterreps, Sommerreps, Buchweizen, weißer und gelber Senf, Oelrettich, Ackerspörgel und nach unserem Dafürhalten die wiederholt erwähnte Phacelia. Sie können alle fast als vorzügliche Futter- und Bienennährpflanzen gelten. Auch sie zogen wir wiederholt in unseren Anbauversuchsbereich. Künftig bauen wir zu dem Zwecke nach der Note ihrer Bewährung, Winterreps, Senf, Phacelia und Buchweizen. Oelrettich und Ackerspörgel scheiden unter allen Umständen aus. Sofern es sich um ganz rasche Erzeugung von Grünmasse dreht, greift man sicher und zuverlässig zum Senf. Der Anbau der empfohlenen Stickstoffzehrer kann mehrmals im Jahre erfolgen, also nacheinander oder im Wechsel mit den Stickstoffsammlern. Man braucht ja nicht den ganzen Gartenteil damit anzubauen; das ginge ja schlecht wegen des ständigen alljährlichen Bedarfes an Gemüse. Da empfiehlt sich Wechselwirtschaft zu treiben und etwa alle 3 oder 4 Jahre ein Stück Brachland dem Gründüngungsbau zu widmen. Das wäre planmäßiger Gartenbaubetrieb ohne Stallmistwirtschaft. Wer über größere Gartenflächen verfügt, baut zweckmäßig etwa zwei oder drei verschiedene Gründünger (St.-mehrer und St.-zehrer) an, damit er rechtzeitig, d. h. am besten in der Hauptblüte oder sofort darnach, die Pflanzen abmähen und flach untergraben kann, am besten mit der Grabegabel bei schwerem Boden oder mit dem Pionierspaten bei mittlerem oder leichtem Boden.

Wie viel von jeder Art an Samen gebraucht werden, sagen die Samentabellen der landw. Kalender.

Die Erfolge überzeugen bei richtiger Durchführung von der großen Bedeutung der aufgeworfenen Frage. Dazu beigetragen zu haben durch Mitteilung unsrer mühsam, oft „eigenhändig" gesammelten Versuchsergebnisse, wird unserm „lieben Obstbau" und seinen werten Lesern hoffentlich angenehm sein. Aber, bitte: „Prüfet alles und nehmet vom Guten das Beste!"

Digitized by Google

Oelpflanzen unter den Obstbäumen.

Nicht um das Pflanzen von Oelpflanzen, Raps oder Rübsen, Mohn oder Senf im Schatten von Obstbäumen soll es sich hier handeln, wohl aber um Obstbäume, die als Nebenerzeugnis Oel liefern können. Es sind deren nicht viele unter unsern Obstbäumen, aber immerhin einige; und wenn gegenwärtig in Kriegszeiten, die die Einfuhr von Oel aller Art aus dem Ausland verbieten oder mindestens stark erschweren, auf bisher Nichtbeachtetes in Beziehung auf Oelgewinnung aufmerksam gemacht wird, so müssen da unsere Obstbäume und Fruchtsträucher auch zu Wort und Ehren kommen. Wir müssen, wie es in den „Mitteilungen der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft" heißt, auf die unsere Mitteilung nach einem Aufsatz von Dr. Krause zum Teil zurückgeht, mit einer erheblichen Preissteigerung der fetten pflanzlichen Oele rechnen und da ist es von Interesse, im folgenden eine kurze Uebersicht über unsere wichtigsten einheimischen Oelpflanzen und ihren Gehalt an fettem Oel zu geben.

Stammpflanze	Bezeichnung des Oeles	Oelgehalt des Samens bezw. der Frucht in Prozenten des Gesamtgewichts
Raps, Brassica napus	Rapsöl	40
Rübsen, Brassica rapa	Rüböl	35—40
Hederich, Raphanus raphanistrum	Hederichöl	30—40
Leindotter, Camelina sativa	Dotteröl	25—34
Mohn, Papaver somniferum	Mohnöl	47—50
Lein, Linum usitatissimum	Leinöl	30—40
Hanf, Cannabis sativa	Hanföl	30—35
Feldkohl, Brassica campestris	Kohlsaatöl, Colaöl	33—40
Schwarzer Senf, Brassica nigra	Schwarzsenföl	bis 33,8
Weißer Senf, Sinapis alba	Weißsenföl	25—35
Haselnuß, Corylus avellana	Haselnußöl	50—60
Buche, Fagus silvatica	Bucheckernöl	25—38, entschält 45
Walnuß, Juglans regia	Nußöl	40—50
Johannisbeere, Ribes rubrum	Johannisbeerkernöl	16—18,5
Quitte, Cydonia vulgaris	Quittensamenöl	14,3—15,3
Pfirsich, Prunus persica	Pfirsichkernöl	44,8
Aprikose, Prunus armeniaca	Aprikosenkernöl	39
Pflaume, Prunus domestica	Pflaumenkernöl	31—42
Kirsche, Prunus Cerasus	Kirschkernöl	25—35
Linde, Tilia ulmifolia	Lindenöl	bis 58
Gurke, Cucumis sativus	Gurkensamenöl	bis 25
Kürbis, Cucurbita pepo	Kürbiskernöl	34—38
Sonnenrose, Helianthus annuus	Sonnenrosenöl	bis 30

Wie man sieht, kommen unter unseren einheimischen Pflanzen neben den bekanntesten in der obigen Liste an erster Stelle stehenden Sorten auch noch verschiedene andere für Oelgewinnung in Betracht, die bisher weniger berücksichtigt worden sind. Dazu gehören vor allem die Linde und weiter die Kirsche mit ihren Verwandten, Pflaume, Aprikose und Pfirsich, die alle in ihren Samenkernen ganz erhebliche Mengen von fettem Oel enthalten. Auf Linden- und Kirschenkernöl ist in der letzten Zeit mehrfach aufmerksam gemacht worden, und tatsächlich dürfte es sich empfehlen, ihnen mehr Beachtung als bisher zu schenken. Beide sollen in der ersten Pressung ein aus-

Digitized by Google

gezeichnetes Speiseöl geben, während die späteren Pressungen immer noch als Schmieröl, in der Seifenfabrikation usw. Verwendung finden können. Besonders Lindenöl soll dem echten Olivenöl kaum nachstehen, während dem Kirschkernöl gegenüber geltend gemacht worden ist, daß es Blausäure enthält und deshalb für Ernährungszwecke vollkommen unbrauchbar ist. Indes trifft diese Behauptung nach neueren Feststellungen nicht zu. Denn das Oel selbst enthält keine Blausäure; letztere entsteht vielmehr nur zusammen mit Benaldehyd, wenn die zerquetschten Samen mit Wasser in Berührung kommen. Dies läßt sich aber bei richtigem Preßverfahren leicht vermeiden, so daß ohne Schwierigkeiten ein Oel gewonnen werden kann, das vollkommen frei von allen schädlichen Beimischungen ist und unbedenklich verwertet werden darf. Tatsächlich wird Kirschkernöl schon jetzt in größerem Umfange hergestellt und kommt jedenfalls auch bald in den Handel. Die Gesellschaft, die sich mit seiner Gewinnung befaßt, hält natürlich noch mit ihren bisherigen Erfahrungen zurück, doch wird man sich bald ein eigenes Urteil über das Kirschkernöl bilden können. Immerhin empfiehlt es sich, wie es auch jetzt schon vielfach zum Teil auf Anregen der Behörden geschieht, Kirschkerne (derzeit von eingemachten und gedörrten Kirschen) in größeren Mengen zu sammeln und sie zur eventuellen Verarbeitung bereitzuhalten.

Vielleicht ist es vorteilhaft, auch noch einige andere der obengenannten, bisher weniger gebräuchlichen Oelpflanzen für die Oelgewinnung auszunützen, um so einer Knappheit zu begegnen. Allerdings wird von verschiedenen Seiten behauptet, ein wirklicher Mangel an Oel wäre auf lange Zeit vollkommen ausgeschlossen, da wir sehr große Vorräte besäßen und die augenblickliche Teuerung nur darauf zurückzuführen sei, daß große Mengen absichtlich zwecks einer künstlichen Preissteigerung zurückgehalten würden. Wie weit diese letzte Annahme zutrifft, ist natürlich schwer zu entscheiden.

Was die Herstellung von Oel aus Kirschkernen betrifft, so handelt es sich da um einen heute längst vergessenen landwirtschaftlichen Betrieb auf altschwäbischem Boden. Als Beleg führen wir aus der Oberamtsbeschreibung des Oberamts Kirchheim u. T. (1842) beim Marktflecken Gutenberg an: „Ein Müller Ehni, der 1795 starb, soll die Talbewohner des Lenninger Tals zuerst darauf gebracht haben, die Kirschensteine zu einem geruchlosen Brennöl zu benutzen, und nun kann mancher Bürger in guten Kirschenjahren seinen Bedarf an Brennöl selbst gewinnen." Da die genannte Oberamtsbeschreibung aus dem Jahr 1842 stammt, so reicht diese Art von Brennölerzeugung immerhin noch in die Zeit unserer Großväter herein und dürfte unschwer wieder zu neuem Leben erweckt werden können. Auch Jeremias Höslin kommt in seiner „Beschreibung der Württembergischen Alp" (1798) darauf zu sprechen: „In Teurung wurden die Kirschenkerne zermalmt und von einigen armen Leuten unter das Mues oder Habermehl gemischt und für eine schmackhafte Speise genossen. Wenigstens konnte dieses Mehl vor andern Kräutergemüsen, die sich arme Leute von jungen Brennesseln, einem Rapontico, das sie Taubenkröpfe, und eine Bistorta, die sie Schafblättlen nennen, mit Milch kochen, immer einigen Vorzug haben." Von Oelschlagen aus Kirschenkernen redet Höslin als von etwas Gewöhnlichem. Als Ausnahme aber und durch Kriegszeit erklärlich, schildert er die Bereitung von Oel aus — Tollkirschen!! „Die Tollbeeren werden von armen Leuten gesammelt, in einem leinenen Sack zerquetscht, im fließenden Wasser ausgewaschen und hierdurch von dem schädlichen Safte befreit. Der Saame, der sehr zahlreich ist, wird in der Oelmühle geschlagen und gibt ein unschädliches Brennöl, dem gleich andern giftigen Pflanzen durch das Feuer der Gift gewonnen wird." —

Tollkirschenöl wollen wir doch lieber trotz der Kriegszeit beiseite lassen. Aber anders ist's immerhin vielleicht mit den Kirschen und ihrem Nebenerzeugnis. So vieles, was vor dem Krieg weggeworfen wurde, hat auf einmal Wert und Bedeutung gewonnen. So wohl auch die verachteten Kirschenkerne. Eine etwaige Giftigkeit kommt ja bei Brennöl in keiner Weise in Betracht.

Digitized by Google

Obstbau und Obsternte in Württemberg 1915.

Die Bestandesaufnahme an ertragfähigen Obstbäumen ergab für das Jahr 1915: 5 281 464 (im Jahr 1914: 5 200 169) Apfel-, 2 103 008 (2 065 213) Birn-, 1 745 989 (1 773 986) Pflaumen- u. Zwetschen-, 359 646 (366 453) Kirschbäume, insgesamt 9 490 107 Obstbäume (mehr gegen 1914: 84 286), wovon entfallen 3 025 475 = 31,9 % auf den Neckar-, 2 170 103 = 22,9 % auf den Schwarzwald-, 2 108 032 = 22,2 % auf den Jagst-, 2 186 497 = 23,0 % auf den Donaukreis. In Kernobst ist ein das 10jährige Mittel beträchtlich übersteigender Ertrag erzielt worden. In Aepfeln, der Hauptobstgattung, gehört der Ertrag des Jahres 1915, wenn man bis 1878 zurückgeht, zwar nicht zu den besten (1888 65,2 kg von 1 Baum, 1893 43,4 kg, 1900 70,5 kg, 1908 44,7 kg), aber immerhin zu den guten, und das gleiche gilt auch von den Birnen, in denen das Jahr 1915 hinter den sehr guten Jahren 1888 (68,4 kg von 1 Baum), 1893 (43,0 kg), 1900 (40,2 kg) zwar bedeutend zurücksteht, aber dennoch einen sehr befriedigenden Ertrag geliefert hat. Dagegen bleibt die Ernte des Jahres 1915 in Kirschen, namentlich aber in Pflaumen und Zwetschen, von denen namentlich die Spätzwetschen versagt haben, beträchtlich unter dem Mittel. In Pflaumen und Zwetschen ist der 1915er Ertrag überhaupt einer der schlechtesten, der in dem Zeitraum seit 1878 vorgekommen ist. In Aepfeln haben Donau- und Jagstkreis wesentlich höhere Erträge zu verzeichnen als Neckar- und Schwarzwaldkreis. Besonders begünstigt war wiederum, wie auch in sonstigen Jahren, der obstreiche Bezirk Tettnang mit einem Gesamtbetrag von rund 114 500 dz und einem Baumertrag von 78 kg, oder mehr als 1½ Zentner. In Birnen hatte der Donau- und der Neckarkreis die höchsten Erträge, an dritter Stelle steht der Jagst-, an letzter der Schwarzwaldkreis. In Pflaumen und Zwetschen war in allen vier Landesteilen der Ertrag annähernd gleich gering. Glückserträge haben nur die Bezirke Heilbronn (Gesamtertrag 900 dz. Ertrag durchschnittlich von 1 Baum 4,2 kg) und Schorndorf (Gesamtertrag 873 dz, Durchschnittsertrag von 1 Baum 4,8 kg) zu verzeichnen. Auch in Kirschen sind die Erträge in den vier Kreisen nicht sehr verschieden. In Aepfeln ist, trotz der guten Ernte, der Preis über den Durchschnitt der 10 Vorjahre gestiegen und zwar um nicht ganz 1/10 (8,5%), in Birnen dagegen um annähernd den gleichen Betrag unter den 10jährigen Durchschnitt herabgegangen, wogegen in Pflaumen und Zwetschen, sowie in Kirschen die Preise des Jahres 1915 erheblich über den 10jährigen Durchschnitt hinausgegangen sind, bei Pflaumen und Zwetschen mit ihrer ganz geringen Ernte in wesentlich stärkerem Grade als bei den Kirschen, in denen die Ernte etwas besser ausgefallen ist. Der Gesamtgeldwert des Obstertrags von 1915 berechnet sich zu 13 736 095 Mk., oder rd. 13,7 Mill. Mk., gegen 10,0 Mill. Mk. im Jahr 1914, 1,02 Mill. Mk. im Jahr 1913 und 8,13 Mill. Mk. im Durchschnitt der 10 Jahre 1905/14. Einen höheren Geldwert der Obsternte weisen seit dem Jahr 1878, dem Beginn der Statistik des Obstbaus, nur die Jahrgänge 1908 (13,8 Mill. Mk.) und 1902 (14,1 Mill. Mk.), 1900 (19,2 Mill. Mk.) und 1888 (14,0 Mill. Mk.) auf. Einen Geldwert von mehr als 200 000 Mk. haben folgende 22 Bezirke aufzuweisen: Tettnang (1 174 090 Mk.), Kirchheim (706 237 Mk.), Schorndorf (629 445 Mk.), Göppingen (495 221 Mk.), Welzheim (491 345 Mk.), Ravensburg (477 666 Mk.), Oehringen (459 964 Mk.), Nürtingen (426 574 Mk.), Marbach (309 493 Mk.), Waiblingen (308 528 Mk.), Backnang (299 029 Mk.), Stuttgart-Stadt (289 900 Mk.), Urach (224 703 Mk.), Eßlingen (268 630 Mk.), Weinsberg (259 907 Mk.), Neckarsulm (247 559 Mk.), Ludwigsburg (245 242 Mk.), Gmünd (228 345 Mk.), Vaihingen (227 807 Mk.), Gaildorf (221 917 Mk.), Waldsee (221 147 Mk.), Stuttgart-Amt (208 276 Mk.). Nimmt man zu dem Geldwert des Obstertrags mit 13 736 095 Mk. noch diejenigen des Weinertrags, der sich zu 15 393 287 Mk. berechnet, so erhält man als Gesamtwert der württ. Wein- und Obsternte des Jahres 1915 den Betrag von 29 129 382 Mk., oder rd. 29,1 Mill. Mk., gegen 13,6 Mill. Mk. im Jahr 1914, 1,6 Mill. Mk. im Jahr 1913 mit seiner Fehlernte in Wein und Obst und 15,6 Mill. Mk. im 10jährigen Durchschnitt 1905/14. Einen noch höheren Geldertrag weisen bis 1878 zurück nur die 3 Jahre 1904 (33,5 Mill. Mk.), 1900 38,1 Mill. Mk. und 1884 (29,4 Mill. Mk.) auf.

Digitized by Google

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Pflanzenwanderungen im Krieg.

In unseren friedlichen Blumen- und Krautgärten spürt man nichts vom Krieg — höchstens insofern, als das Nutzgemüse mehr Platz einnimmt als sonst und die Zierpflanze etwas zurücktreten muß. Und doch ist die Pflanzenwelt in gewissem Sinn „Kriegsteilnehmerin". So manches Blümlein aus dem heimatlichen Garten wandert im Brief oder Paket hinaus in den Schützengraben und mancher schwäbische Rettich hat schon seinen Weg gefunden nach Frankreich oder Rußland. Das hat dann heimischen Erdgeruch und freut unsere Kriegsleute draußen.

So wandern unsere Pflanzen im Krieg und mit dem Krieg in mannigfacher Weise. — In Oesterreich-Ungarn stoßen vier große Florengebiete zusammen. An der so standhaft verteidigten Küste der Adria die mediterrane (mittelländische) Flora, in welcher Myrten, Lorbeeren, immergrüne Eichen, Cistrosen und Lippenblütler vorherrschen, von Laibach an nördlich regiert die baltische mit Fichten, Kiefern, Heidelbeer- und Preiselbeersträuchern, östlich der steirischen Grenze die aus sommergrünen Eichen und Fluren, Steppengräsern, Korbblütlern und Nelken bestehende pontische, und endlich die durch Legföhren, Alpenrosen und Matten mit Carexarten sich auszeichnende alpine Flora.

Während der zehn Monate, die ich an der Front verbrachte (so erzählt uns ein Offizier), habe ich in den Ostbeskiden die baltische, am Kamme der Waldkarpathen die alpine und endlich im Mai und Juni bei Czernowitz und Zaleszczyki die pontische Flora beobachten können. An der ungarischen Grenze bei Cisna und Blechnarka lagen wir tagelang eingegraben in ausgedehnten Buchenwäldern, die stellenweise in urwaldartigem Zustande stehen. Auf den zahllosen, dort oft kreuz und quer liegenden morschen Riesenstämmen siedeln sich ganze Kolonien von farbigen, reizend geformten Pilzen, Flechten und Algen an, die mir viel glückliche Stunden bereiteten. Der Boden ist hoch mit Buchenlaub bedeckt, die Pflanzengenossenschaft besteht daher hier aus mühsam hervorbrechenden Schneeglöckchen und einigen sehr wenigen Pflanzengattungen.

Auffallend wirken in den Karpathen die stellenweise großen Gestrüppe von Wacholder; häufig stehen sie wie Soldaten in der Schwarmlinie längs der Felder und so mancher ungeübte Beobachtungsposten vor unserer Front ließ sich durch diese Aehnlichkeit zur unnützen Alarmierung der Kameraden verleiten.

In der Bukowina sowie in Ostgalizien bot sich uns ein äußerst fruchtbares, kultiviertes Land dar, allerdings ohne Wälder; die ausgedehnten, unregulierten Ufer der Flüsse Czeremosz und Pruth sind mit Weidenstöcken voll, aus deren Ruten und Holz man hier sehr geschickt alle Zäune, ja Hühnerställe und sonstige leichte Bauten herstellt. Nebenbei erwähnt, sind dort im Gegensatz zu jenen der Karpathen und Südgaliziens die Dörfer und deren Bewohner selbst nett und rein, ein gesunder, schöner Menschenschlag, allerdings in der Kultur geistig weit hinter uns; doch die Leute leben hier zum Beneiden zufrieden in ihrer Abgeschiedenheit.

Wanderungen von Pflanzen durch den Krieg habe ich öfters konstatieren können. Unter dem für mein Reitpferd ausgefaßten, aus dem oft weiten Hinterlande transportierten Futter habe ich allerlei Samen gefunden, die dort ausgestreut bald keimten und frisch der Zukunft entgegensahen. Als wir einmal ein längst verlassenes russisches Lager in Ozena (südlich Gorlice) passierten, fielen mir die zahlreichen hellen Stellen mit bereits aufgegangenen Pflanzen, die deutlich auf eine hier früher aufgestellt gewesene russische Fouragefassungsstelle wiesen, auf. Ich fand hier interessante fremde Pflanzen; da ich aber keine diesbezügliche Behelfe zum Bestimmen dieser Arten bei der Hand hatte, konnte ich deren Namen leider nicht bestimmen.

Auch mit Liebesgaben werden Samen, ja selbst Pflanzen, verschiedenste Sporen, Flechten, Algen und Pilze, die an den von liebender Hand oft beigelegten Blumen und Zweigen haften

Digitized by Google

und hier verstreut werden, ins Feld, somit in ganz fremdes Gebiet gebracht. Oft habe ich mich in den stillen Stunden des Tages damit unterhalten, die von der Mannschaft der frischangekommenen Marschbataillone an den Mützen und sonst aus der weiten Heimat mitgebrachten Blumen in dieser Hinsicht zu untersuchen. Der Same reifte unterwegs in den Blumen und wurde dort am Lagerplatz, im Schützengraben samt allen daran haftenden Schmarotzern, Pilzen und tierischen Mikroorganismen, ohne jede Absicht angebaut, durch Wind und sonstige Mittel weit verbreitet.

Daß sich hier im Laufe der Zeit infolge der Kriegsereignisse die einheimische Flora verändern, ja vernichtet werden kann, leuchtet ein, wenn man bedenkt, was alles auf erwähnten Wegen in das ganze Gebiet zufällig verschleppt wird. Es werden sich sicher unter den so eingewanderten Pflanzen einige finden, die auf Kosten der Erbgesessenen es sich dort gut gehen lassen werden.

Neben Wanderungen von Pflanzen werden die Heereszüge auch solche von Tieren verursachen. Der Kriegslärm wird manche Tiere verjagen (Wild, Singvögel), er wird solche auch anlocken (Raubtiere). Man hat hierüber auch bei uns schon Beobachtungen zu machen geglaubt. Der „württembergische Gemsbock", der im vorigen Jahr in der Geislinger Gegend — leider! — geschossen wurde, wird dem Leser noch in Erinnerung sein. Schade, daß solche fremde Gäste, die der Krieg zu uns hertreibt und die zunächst gewiß nichts schaden würden, fast immer unfreundlichen Willkomm bei uns finden! Die Pflanze schert sich weniger darum und wandert ihre Wege, im Krieg wie im Frieden.

Mit fast menschlicher Klugheit und Berechnung sendet die Pflanze ihre Ableger, Früchte und Samen, soweit als es nur möglich ist, in die weite Welt hinaus. Ob man die sogenannten Hexenringe der verschiedenen Pilze im Walde und auf der Wiese betrachtet oder die wagrecht unter der Erde verlaufenden, zeilenförmig knospentreibenden Wurzeln der Espe, des Bockdorns und zahlreicher Bäume, Sträucher und Stauden verfolgt, die Verbreitung der knollen- und zwiebeltreibenden, beziehungsweise Rhizome bildenden Pflanzen ins Auge faßt, überall stößt man auf das Bestreben der Pflanze, ihre Nachkommen recht weit von sich zu verschieben. Die den Gärtner und Landwirt plagende Quecke, der Geißfuß, die Brennessel sind als besonders emsige Verbreiter ihrer Arten bekannt.

Aber auch der Mensch muß zu diesem Zweck herhalten. Bekannt ist die Verbreitung des Schwarzen Bilsenkrauts („Bilse" vom althochdeutschen belisa, bal = töten, also totbringendes Kraut), Hyoscyamus niger, durch die Zigeuner, die daraus ihre „Hexensalbe" bereiteten; das Gleiche trifft für den aus der Gegend des Schwarzen Meeres stammenden Gemeinen Stechapfel (Datura Stramonium) zu. Und so geht auch in diesem Weltbrand die Pflanze ihre Pfade still und friedlich, wiewohl es im Grund auch Kriegspfade sind.

Auch ein Kriegsgemüse.

Mit gutem Gewissen bescheinigt man allen denen, die jetzt statt Butter Obstmus auf ihr Brot schmieren, daß sie nicht nur für den Augenblick patriotisch, sondern auch wirklich ernährungshygienisch richtig handeln. Auf der einen Seite müssen wir lernen, viel mehr Pflanzenkostnahrung zu genießen, auf der anderen Seite, die vorhandene Nahrung sehr viel sparsamer zu gebrauchen und nicht mehr so viel zu verschwenden. Es klingt gering, wenn man mahnt, die Kartoffeln mit der Schale zu kochen; man meint, das mache doch auf den einzelnen zu wenig aus. Nun, die Wucht der Zusammenzählung muß hier den Volksmassen noch ganz anders zum Bewußtsein kommen, als bisher. Es ist eine sehr gewichtige Tatsache, daß beim Schälen der rohen Kartoffeln 14 v. H. des Gewichts verloren gehen. Und wenn die verehrlichen Eltern sich einmal die Mühe machen und die auch nur kleinen Speisereste ihrer Kinder, die sie zurückgelassen haben, wiegen wollten, so würden sie erstaunt berechnen können, welche Massen von Nahrungsstoffen unserer Volks-

Digitized by Google

ernährung durch scheinbar nur geringe Verschwendung einfach verloren gehen. Auch die Landwirtschaft wird noch mehr hinzulernen müssen. Es wird jetzt gar manche Pflanze noch vernachlässigt, die auch bei uns heimisch werden kann. In Süddeutschland sollte man bei uns die ölreiche Walnuß wieder viel mehr anpflanzen. Eine der nährstoffreichsten Pflanzen, die Sojabohne, hat bei uns noch allzu geringe Verbreitung. Viel mehr müssen wir Hülsenfrüchte genießen; dazu müssen sie aber bei uns viel mehr angebaut werden. Hülsenfrüchte liefern einen sehr großen Ertrag an Nährstoffen und entziehen doch den Stickstoff, den sie zur Eiweißbildung brauchen, nicht unserem Ackerboden, sondern auf einem Umwege der Luft. Wir müssen unbedingt mehr Hülsenfrüchte zur Aufbesserung unserer Eiweißnahrung schaffen. Was man von ihrer Unverdaulichkeit gesagt hat, ist ja alles hinfällig, wenn man sie durch die Bearbeitung nur gut aufschließt. Wir dürfen im übrigen die Bedeutung der Pflanzennahrung nicht einseitig bloß nach ihrem Kaloriengehalt messen, sondern müssen erwägen, daß die Pflanzennahrung auch gewisse noch unerforschte Stoffe, die sog. Vitamine der frischen Pflanzen, enthält, die für unsern Körper durchaus nötig sind und deren Mangel schwere Krankheiten (wie z. B. Skorbut) erzeugt. Und wenn man in Blattgemüsen wenig Kohlenhydrate festgestellt hat, so darf man wiederum nicht vergessen, daß sie dafür sehr wertvolle anorganische Salze enthalten. Es wird noch viel Arbeit und Erziehung kosten, bis wir unseren Nahrungsbedarf im eigenen Lande decken können; aber kommen müssen wir dahin!

Daher dürfen wir auch vor neuen guten Gemüsearten nicht zurückschrecken.

Ein bei uns wenig bekanntes, im Gemüsegarten des Verf. aber schon lange gehegtes und gepflegtes Blattgemüse ist der Neuseeländer Spinat.

Den ganzen Sommer hindurch der richtige Ersatz für Spinat (schmeckt gerade so gut). Einjährig. Gedeiht auch noch halbschattig und da sogar recht gut. Guter, nährstoffreicher Boden (Kompost). Kann keinen engen Stand vertragen (40 cm Abstand in den Reihen). Um dem Neuseeländer Spinat zu entsprechender Ueppigkeit zu verhelfen, ist es nötig, ihn auf Beete, die reich mit Kompost und verrottetem Rinderdung durchsetzt sind, zu säen oder zu pflanzen. Bei derartigem Anbau genügt für den Quadratmeter eine einzige Pflanze. Eine solche ist auch hinreichend, um den Sommer über bis zum Eintritt der Fröste eine Person all' vierzehntägig entsprechend mit Spinat zu versorgen. Güllebüngung nicht zu empfehlen, da die Pflanze zwar sehr üppig wird, aber in Geschmack stark einbüßt. Harte Samenkerne, also zeitig (Februar, März) ins Frühbeet säen (im Freien schon im Herbst, sät sich manchmal auch selber aus). Auspflanzung (oder Pflanzenbezug vom Gärtner): wenn kein Frost mehr. Bei trockenem Wetter öfters gießen. Ernte der Blätter von Juni ab: man entblättert mit Vorsicht die langen Zweige, so daß die Spitzen ungestört weiter wachsen. In Beziehung auf diesen Schnitt des Neuseeländer Spinats wird sonst empfohlen, die Ranken abzuschneiden und samt Blättern zu benützen. Ich dagegen, schreibt Geuder im „Erfurter Führer", kneife lediglich die großen üppigen Blätter ab und belasse die Ranken dem Stocke; denn gerade diese sind's, die das Gericht nach Farbe und Beschaffenheit nicht rein zur Geltung kommen lassen. Die Gefahr, daß das Blattwerk auf Kosten der zahlreich erscheinenden Blüten zu kurz komme, ist, wie die Erfahrung lehrt, auf fettem Boden nicht zu gewärtigen.

Spinatgemüse muß unter allen Umständen ganz klar sein, es muß wie milder Wein zart über die Zunge fließen. Um diesen Zustand zu erreichen, wird der Spinat meist zu stark gebrüht oder wohl gar abgekocht. Dadurch geht er nicht nur seines schönen Ansehens, sondern auch seines besten Bestandteiles, des reichen Eisengehaltes, verlustig. Am besten ist Spinat, wenn ihn die Köchin nur leicht brüht und ihn dann nicht mit dem Messer weiter behandelt, sondern ihn durch die Maschine laufen läßt. So ist der Geschmack des Neuseeländer Spinats noch feiner als der des Gartenspinats. Daß er gerade aus einer englischen Kolonie stammt, schert uns nichts. Man lernt und nimmt vom Feind auch das Gute, selbst wenn es nur ein Kriegsgemüse ist!

Digitized by Google

III. Vereins-Angelegenheiten.

Hauptversammlung des Württ. Obstbauvereins, 2. Februar 1916.

Die zweite Kriegstagung unseres Vereins! Aber wenn es nach der Beteiligung ging, so war vom Krieg nichts oder nur wenig zu merken. Der Versammlungssaal besetzt wie sonst — nur die Jungen fehlten und fast durchweg sah man alte Häupter. Und auch die Uniform, die da und dort in den Reihen auftauchte, Offiziere und Mannschaften, gemahnte an die ernste Zeit, in der wir leben. Und die wider Erwarten zahlreiche Teilnahme bewies, daß wir auf dem Feld des Obstbaus auch für den Krieg und seine Bedürfnisse schaffen müssen, können, wollen.

Schon die Einleitung abends zuvor hatte kriegerischen Klang. Unser verehrtes Ausschußmitglied für den Donaukreis, Herr Rittmeister Adorno, hatte uns in dicht besetztem Vortragssaal seine serbischen Feldzugserinnerungen in Wort und Bild vorgeführt und reichen Beifall geerntet.

Die Tagung selber begann am Mittwoch den 2. Februar 1916, vormittags 10 Uhr, im Großen Saale des Bürgermuseums, Langestraße 4 in Stuttgart, als die übliche vorausgehende

Zusammenkunft des Ausschusses mit den Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus

zur gemeinschaftlichen Besprechung verschiedener Fragen auf dem Gebiet des Obstbaus und zur Vorbereitung der Generalversammlung. Die im Dezemberheft dieser Monatsschrift bekannt gegebene Tagesordnung lautete:

1. Vortrag von Oberamtsbaumwart Brugger-Schomburg über „die Bedeutung des Obsthandels für Württemberg und die bei demselben in den letzten Jahren gemachten Erfahrungen".
2. „Die Schädlingsbekämpfung mit Arsenmitteln." Redner: Vereinssekretär Schaal.
3. Besprechung von Obstbaufragen und Anregungen aus der Mitte der Versammlung.

Als Vertreter der Regierung waren anwesend: Regierungsdirektor v. Sting, O.Reg.Assessor Bullinger. Außerdem erfreute uns wie alljährlich Herr Staatsrat Freiherr v. Ow-Wachendorf Exz. mit seiner Anwesenheit.

Nach Festsetzung der Anwesenheitsliste und begrüßenden Worten des stellv. Vereinsvorstandes, Oekonomierat Warth, in denen er auf die Notwendigkeit einer Vorstandswahl hinwies, fesselte der erste Vortrag als durchaus zeitgemäß und klar und bestimmt gefaßt die Aufmerksamkeit der Anwesenden, und eine lebhafte Erörterung, die sich an den Vortrag anschloß, gab den Beweis, daß die Wahl des Themas ein guter Griff war. Da wir den Vortrag im Wortlaut an anderer Stelle geben, dürfte sich ein tieferes Eingehen darauf erübrigen. Aus der Erörterung erwähnen wir folgende wichtigere Einzelheiten.

Punkt 1. Hauptlehrer Bühler-Grunbach berichtete über gute Erfahrungen, die er seinerzeit in Rommelshausen mit dem gemeinschaftlichen Verkauf von Tafelobst gemacht habe. Dem Publikum sollte durch die Preise der höhere Wert von gut behandeltem, aussortiertem Tafelobst immer wieder nahe gelegt werden. In der Baumpflege sei noch viel verbesserungsbedürftig, insbesondere sollten die Gemeinden, deren Güter oft sehr vernachlässigt angetroffen werden, mit gutem Beispiel vorangehen. Eine jährliche Begehung der Gemeindeanlagen durch die Bezirksvorstände sei empfehlenswert.

Rittmeister Adorno wünschte ebenfalls mehr Einwirkung auf die Presse; Artikel, die — ganz unberechtigterweise — von Wucherpreisen im Obst handelten, dürften nicht unwidersprochen bleiben.

Schultheiß Berger-Eschach berichtet über gute Ergebnisse der in Ravensburg und Tettnang eingerichteten Obstbörsen. Die Obstzüchter sollten allgemein dazu übergehen, den Verkauf ihrer Früchte selbst in die Hand zu nehmen, Züchter und Verbraucher hätten gleiche Vorteile davon. Hauptlehrer Hinderer-Altdorf bemängelt, daß nicht allen Obstsendungen Zettel mit Sortennamen und Reifezeit beigegeben werden.

Schultheiß Funk-Rohracker geht mit der Marktordnung auf dem Stuttgarter Engros-Markt nicht einig. 10 kg Mindestgewicht im Obstgroßhandel sei zu hoch gegriffen; mißlich sei ferner für die Anlieferer mehrerer Fruchtgattungen, daß sie ihr Obst am Schillerdenkmal, ihr Gemüse auf dem Marktplatz verkaufen müßten.

Vereinssekretär Schaal hält ihm entgegen, daß auf Anregung vom W. O. V. das Mindest-

Digitized by Google

gewicht während des Krieges auf 5 kg erniedrigt worden sei. Die Marktberichte der Zentralvermittlungsstelle sollten mehr gelesen werden, aus ihnen könne stets die Marktlage und die Sortenpreise entnommen werden.

Handelsgärtner Hausmann bestätigt dies und verweist Herrn Funk auf die Gelegenheit zum Verkauf eines jeden Quantums und jeder Fruchtgattung in der Markthalle. Die Stadt habe getan, was sie konnte, insbesondere den Zwischenhandel soviel wie möglich unterbunden. Die besten Ergebnisse hätten sicher die Orte rund um Stuttgart, wenn sie besondere Verkaufsstände mieteten.

Oberlehrer Ils-Ochsenhausen klagt über geringe Erfolge der Vereinsbestrebungen seines Bezirks im Sinn der Ausführungen des Referenten. Er hält gemeinsame Lagerung bis zur richtigen Reifezeit der Winterfrüchte für ein erstrebenswertes Ziel.

Landtagsabg. Locher-Tettnang bekundet, daß die Herabsetzung der Frachttarife während der Kriegszeit eine wertvolle Errungenschaft sei, die unbedingt auch nach dem Krieg festgehalten werden müßte. Auch die jetzigen Tarife seien zum Austausch der Erntemengen im Reich noch zu hoch. Einwirkung auf die Verbraucher durch kleine Artikel in der Presse über Wert und Reifezeit der einzelnen Sorten sollte mehr wie bisher angestrebt werden.

Rittmeister Adorno bekräftigt diese Anregungen und bedauert den seitherigen Standpunkt des W. O. V. in der Zollfrage. Schutz der einheimischen Produktion gegenüber dem Ausland sei unbedingt nötig, wenn der Obstbauer seinem Beruf weiter treu bleiben soll. Schon jetzt sei es an der Zeit, dieser Frage wieder näherzutreten, nachdem leider die schon anberaumten Verhandlungen hierüber auf dem Obstbautag in Eßlingen durch den Kriegsausbruch nicht stattfinden konnten.

Nachdem noch einige Redner, Gartenineispektor Schelle-Tübingen, Ruchte-Unterzeil und Schmidt-Laupheim sich zu dem Thema des Obsthandels, der Obsternte und Sortierung ausgesprochen hatten, schloß der Vorsitzende die Erörterung mit dem Dank für die rege Anteilnahme an diesem wichtigen Gegenstand und der Versicherung, daß der Ausschuß den verschiedenen Anregungen nachgehen werde.

Vereinssekretär Schaal sprach hierauf über die „Schädlingsbekämpfung mit Arsenmitteln und empfahl Versuche mit „Uraniagrün"-Spritzung gegen alle freissenden Insekten. Auch dieser Vortrag wurde beifällig aufgenommen; ein Auszug wird im „Obstbau" erscheinen. Schaal regte am Schluß die Bildung einer „Kommission zur Prüfung der billigsten und wichtigsten Schädlingsbekämpfungsmittel" durch den Ausschuß an. Spritzenfabrikant Holder-Metzingen gab nach Aufforderung durch den Vorsitzenden noch einige kurze Erläuterungen über die während der Kriegszeit verfügbaren Spritzen, deren Preis und Handhabung.

Hauptlehrer Bühler-Grunbach hatte mit zu starker „Uraniagrün"-Mischung Verbrennungserscheinungen an seinen Bäumen hervorgerufen, bei Reduzierung des Prozentsatzes auf die jetzige Vorschrift 60—70 g auf 100 l Wasser dagegen sehr gute Erfolge.

Nach eingenommenem Mittagessen, an dem etwa 30 Tischgäste teilnahmen, begann um 2 Uhr

die Generalversammlung.

Oekonomierat Warth begrüßte die Teilnehmer, deren Zahl sich gegenüber der Vormittagstagung erheblich vermehrt hatte, und gab seiner Befriedigung über den trotz der Kriegslage so zahlreichen Besuch Ausdruck. Wie bereits in der Vertrauensmännerversammlung, so gab er auch hier den Rücktritt Fischers kund und unterbreitete der Versammlung den Antrag des Ausschusses, Herrn Fischer zum

Ehrenvorsitzenden

zu ernennen. Er verlas einen Abschiedsbrief Fischers und legte die laut Ausschußbeschluß beschaffte Kunstmappe mit Ehrenurkunde zur Besichtigung auf, nachdem er die Versammlung mit dem Inhalt der letzteren bekannt gemacht hatte. Mit lebhaftem Beifall und einmütiger Zustimmung wurde nun die Ernennung Fischers zum Ehrenvorsitzenden ausgesprochen und dieser Ehrung durch Erheben von den Sitzen noch besonderer Nachdruck verliehen. Eine Abordnung des Ausschusses wird unter Führung von Warth die Urkunde überreichen.

Die Versammlung trat nunmehr in die Tagesordnung ein.

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Bericht über die Tätigkeit der Zentralvermittlungsstelle.
3. Ablegung der Jahresrechnung.
4. Wahl des Vorstandes.

Digitized by Google

5. Ergänzungswahl des Ausschusses.
6. Wahl der Vertrauensmänner und deren Stellvertreter für die Jahre 1916—1918.
7. Vortrag von Vereinssekretär Schaal über: „Der Obstbaum, seine Ernährung u. Düngung".
8. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Punkt 1. Der Rechenschaftsbericht wurde vom Vorsitzenden vorgetragen (s. u.) und fand dankbare Aufnahme.

Punkt 2. Der Bericht der Zentralvermittlungsstelle lag gedruckt vor und jedem Teilnehmer wurde ein Stück zugeteilt.

Punkt 3. Kassier Stähle legte die Jahresrechnung ab (s. u.), die trotz der Kriegslage ein annehmbares Ergebnis aufweist. Die Kassenführung war durch Revisor Kuhn und Prokurist Schädle geprüft und richtig befunden worden. Die Versammlung entlastet den Kassier und der Vorsitzende dankt ihm für die mühevolle und umsichtige Arbeit.

Der Vorsitzende Oekonomierat Warth überträgt den Vorsitz der Versammlung zu **Punkt 4** an das Ausschußmitglied Hausmann und verläßt den Saal.

Die einstimmige Wahl des Vorstands fiel nun durch Zuruf gemäß dem von Roller-Künzelsau warm unterstützten Vorschlag des Vollausschusses auf den bisherigen stellvertretenden Vorstand, Oekonomierat Warth in Stuttgart.

Nach Wiedereintritt des Herrn Oekonomierat Warth wird ihm das Ergebnis der Wahl mitgeteilt. Oekonomierat Warth nimmt die Wahl mit Dankesworten für das entgegengebrachte Vertrauen unter dem Beifall der Versammlung an und verspricht, die Vereinsgeschäfte während der nächsten zwei Jahre nach bestem Wissen und Gewissen zu führen.

Die Ergänzungswahl zum Ausschuß ergab, gleichfalls durch Zuruf, Wiederwahl sämtlicher Mitglieder, nämlich:

1. Albinger, W., Baumschulbesitzer, Feuerbach.
2. Leibfried, Ernst, Privatier, Stuttgart.
3. Kühnle, W., Ratschreiber, Cannstatt.

Ferner Ausschußmitglieder des Donau- und Jagstkreises:

1. Adorno, O., Gutsbesitzer, Kaltenberg bei Tettnang.
2. Koppenhöfer, J., Baumschulbesitzer, Neuenstein.

Stellvertreter:

1. Brugger, G., Oberamtsbaumwart, Schomburg.
2. Roller, Chr., Direktor, Künzelsau.

Die Wahl eines weiteren Ausschußmitglieds an Stelle von Warth wird dem Ausschuß zugewiesen.

Auch die Vertrauensmännerwahl ergab Wiederwahl durch Zuruf. Wir geben hier die auf 3 Jahre gültige Liste wieder.

Vertrauensmänner und deren Stellvertreter:

Gau 1.	Stuttgart Stadt u. Amt. — Cannstatt. — Eßlingen.	**Gau 1.** Schultheiß Deuschle, Obereßlingen. Stellv. Schultheiß Funck, Rohracker.
Gau 2.	Waiblingen. — Backnang. — Marbach.	**Gau 2.** Gutsbesitzer Metzger, Ungeheuerhof. Stellv. Baumgärtner Wirth, Oberstenfeld.
Gau 3.	Ludwigsburg. — Vaihingen. — Maulbronn.	**Gau 3.** Rentamtm. Albinger, Heutingsheim. Stellv. Hofgarteninsp. Sammet, Ludwigsburg.
Gau 4.	Heilbronn. — Neckarsulm. — Brackenheim. — Weinsberg. — Besigheim.	**Gau 4.** Hofgärtner Stärk, Schwaigern. Stellv. Baumschulbes. C. Mauk, Heilbronn.
Gau 5.	Oehringen. — Künzelsau. — Mergentheim.	**Gau 5.** Bäckermstr. Gehringer, Weikersheim. Stellv. Baumschulbesitzer Vogg, Neuenstein.
Gau 6.	Crailsheim. — Gerabronn. — Hall. Gaildorf.	**Gau 6.** Baumschulbes. Roll, Amlishagen. Stellv. Stadtgärtner Leyerle, Hall.
Gau 7.	Aalen. — Ellwangen. — Heidenheim. — Neresheim.	**Gau 7.** OA.-Bwrt. Nießler, Heidenheim. Stellv. Oekonomieverwalter Dalm, Aalen.
Gau 8.	Gmünd. — Schorndorf. — Welzheim.	**Gau 8.** Reallehrer Butz, Gmünd. Stellv. Baumwart Schmid, Schorndorf.
Gau 9.	Göppingen. — Kirchheim. — Nürtingen.	**Gau 9.** Baumwart W. Mayer, Ebersbach. Stellv. Hauptlehrer Hinderer, Altdorf.

Digitized by Google

Gau 10. Reutlingen. — Urach. — Münsingen.	**Gau 10.** Baumschulbesitzer Rall, Eningen. Stellv. Lederfabr. Fritz Brendle, Metzingen.
Gau 11. Ulm. — Geislingen. — Blaubeuren.	**Gau 11.** Privatier F. Geißler sen., Ulm. Stellv. OA.-Bwrt. Rampf, Tomerdingen.
Gau 12. Biberach. — Laupheim. — Waldsee.	**Gau 12.** Oberlehrer Ils, Ochsenhausen. Stellv. Gutsbes. A. M. Steiner, Gr.-Laupheim.
Gau 13. Leutkirch. — Wangen.	**Gau 13.** Fürstl. Bwrt. W. Ruchte, Unterzeil. Stellv. OA.-Baumwart Blank, Isny.
Gau 14. Tettnang. — Ravensburg.	**Gau 14.** Schultheiß Berger, Eschach. Stellv. Gärtnereibes. Schöllhammer, Langenargen.
Gau 15. Saulgau. — Riedlingen. — Ehingen.	**Gau 15.** Landtagsabg. Sommer, Beizkofen. Stellv. Stadtschultheiß Locher, Ehingen.
Gau 16. Tuttlingen. — Spaichingen. — Rottweil.	**Gau 16.** Fabrikant Estermann, Rottweil. Stellv. Privatier W. Scheerer, Tuttlingen.
Gau 17. Horb. — Freudenstadt. — Nagold.	**Gau 17.** Oberlehrer Seiz, Tornstetten. Stellv. Bez.-Baumwart W. Raaf, Nagold.
Gau 18. Sulz. — Oberndorf. — Balingen.	**Gau 18.** OA.-Sparkassier Jetter, Balingen. Stellv. Hauptlehrer Schmitz, Isingen.
Gau 19. Tübingen. — Herrenberg. — Rottenburg. — Böblingen.	**Gau 19.** Kgl. Garteninsp. Schelle, Tübingen. Stellv. Stadtschultheiß Hörmann, Sindelfingen.
Gau 20. Leonberg. — Calw. — Neuenbürg.	**Gau 20.** OA.-Bwrt. Weiß, Ottenhausen. Stellv. OA.-Baumwart Jeutter, Kornthal.
Gau 21. Hohenzollern.	**Gau 21.** Ldw.-Lehrer Deigendesch, Sigmaringen. Stellv. Hauptl. Zimmermann, Empfingen.

(Schluß folgt im nächsten Heft.)

IV. Monats-Kalender.

März.

Baumpflanzung (besonders Steinobst). Umpfropfung. Pflanzung von Beerenobst (höchste Zeit). Düngung der mit Blütenknospen reich besetzten Obstbäume. Im Herbst gepflanzte Obstbäume nachsehen nach Pfahl und Baumband und ob der Frost den Boden gehoben hat (dann niedertreten).

Für den Gemüsegarten geben wir diesmal am besten folgende Jahresanweisung zum heurigen Gemüsebau. In Veranlassung der Stadtverwaltung hielt unser Herr Vereinssekretär Schaal im „Herzog Christof" einen Vortrag über Gemüsebau. Der Andrang war so stark, daß kaum die Hälfte der Besucher Platz fand. Nach einer Begrüßung durch unser Ausschußmitglied Herrn Hausmann gab der Vortragende übersichtlich ein Bild der Arbeiten beim Gemüsebau. Zunächst muß Samen bestellt werden von: Spinat, Salat, Mohrrüben (Karotten), Mangold, Rettich, Rotrüben, Weißrüben, Schwarzwurzeln, Bohnen, Erbsen, Puffbohnen, Gurken, Kürbissen, Zwiebeln, Küchenkräutern (Petersilie usw.). Dann heißt es: Pflanzen kaufen: Sellerie, Kohlarten; Saatknollen kaufen von Kartoffeln und Zwiebeln; durch Stockteilung vermehren: Schnittlauch, Esdragon, Pflanzen 1. Tracht sind: Blumenkohl, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Kohlrabi, Salat, Gurken, Kürbis; Pflanzen 2. Tracht Wurzelgewächse: Karotten, Rettiche; Hülsenfrüchte: Erbsen, Bohnen. Der Arbeits- und Pflanzenkalender für den Gemüsebau ist nach den Darlegungen des Vortragenden dieser: 1. Ende Februar: Aussaat Möhren, Spinat, Salat (Kresse, Pflücksalat); 2. Mitte März: Aussaat, Spinat, Kopfsalat, Erbsen, Zwiebel, Radieschen, Melde, Rübstiel; 3. Ende März: Aussaat, Spinat, Salat, Erbsen, Monatrettich, Schwarzwurzeln, Zichorie, Puffbohnen, Frühsorten von Blumenkohl, Weißkohl, Wirsing, Kohlrabi, Karotten; Anfang April: alle Spätkohlarten, Möhren, Rettiche, Lauch, Kohlrüben, Rotrüben; Frühkartoffeln legen und Kopfsalat setzen; 5. Mitte April: Spätkartoffeln legen; Auspflanzen von Frühkohlsorten; 6. Anfang Mai: Aussaat Bohnen, Gurken, Tomaten, Römischer Salat. Auspflanzen: Kohlarten, Sellerie, Kopfsalat; Ende Mai: Aussaat Rosenkohl, Krautkohl. Auspflanzen: Gurken, Tomaten, Winterlauch. 8. Juli: Endivien, Spinat zum Ableeren, Herbstrüben. 9. August: Endivien, Spinat zum Ueberwintern, Feldsalat. Der Vortragende gab zu jeder der verschiedenen Gemüsearten die notwendigen Erläuterungen über die besondere Behandlung der einzelnen Pflanzen. Eindringlich mahnte er: Pflanzt Bohnen, so viel wie möglich! Gerade die Bohne leistet für die Ernährung ausgezeichnete Dienste. Zum Schluß

Digitized by Google

kennzeichnete Sekretär Schaal noch den idealen Wert des Gartenbaus. Herr Hausmann wies noch darauf hin, daß die Anpflanzung eines jeden freien Geländes am sichersten die Aushungerungspläne der Gegner vereiteln werde.

Als altes Hausmittel fügen wir noch folgendes an. Bei der Aussaat der Gemüse ist zuerst für guten Samen zu sorgen. Dann holt man sich vor der Aussaat ein Pfund Schlemmkreide und reibt den Samen damit an; so kann man beim Säen genau sehen, wie dicht man sät und wo der Samen hinfällt, damit der richtige Abstand gesichert ist. Dieses Ankreiden des Samens hat auch den Zweck, Spatzen und sonstige Vögel vom Samen abzuhalten. In der feuchten Erde erhärtet die Kreide an dem Samenkorn und die Schlauberger von Spatzen mögen nur das Samenkorn, aber kein Kreidekügelchen und so schlagen wir diesem Dieb ein Schnippchen. Darauf wird der Samen untergebracht und die Oberfläche wieder leicht angetreten.

Im Blumengarten, der trotz der Wichtigkeit des Gemüsegartens nicht ganz zu kurz kommen darf, wird das Stroh ꝛc. von der Spätherbstdüngung her abgerecht, vermoofter Rasen mit eisernem Rechen aufgerecht und mit Holzasche überstreut. Rosen pflanzen und gleich wieder in die Erde legen. Topfgewächse umpflanzen. Ziersträucher pflanzen.

Vogelschutz und Vogelhege.

V. Schädlings-Kalender.

März.

Gegen Schorf (Fusikladium) mit Obstbaum-Karbolineum spritzen (10 %). Gegen Neigung des Kernobstes zum Stippigwerden Kalkdüngung geben. Gegen Rindenwunden durch den Baumstückel sollte man, um bei der Anlegung von zwei Bändern das Reiben einzelner Stellen zu verhindern, beim Kreuzungspunkte zwischen Pfahl und Stamm das Band mehreremal drehen, so daß hier ein Stiel entsteht, der den Baum weiter vom Pfahl abbringt. Das bezweckt ja auch der bekannte Achterverband. Sollte der Pfahl an irgend einer Stelle den Baum berühren, so kann man ein Polster, eine von weichen Stoffen gebildete Zwischenlage anbringen, so daß eine Reibung vermieden wird. Manche glauben, solchen Reibwunden durch drei Bänder, von denen das unterste Band 30 cm von der Erde, das zweite in der Mitte und das dritte oben an das Pfahlende kommt, vorzubeugen. Man weiß gar nicht, welch ein „Schädling" oft der Baumpfahl für den Baum wird! Man sehe sich nur in den Obstanlagen um.

Was gegen Blutlaus, Schildlaus, Ringelspinner, Goldafter, Schwammspinner ꝛc. jetzt zu tun ist, sagt genau unser „Württ. Obstbuch". Auch der Apfelblütenstecher fängt an wieder lebendig zu werden (morgens vor Sonnenschein auf unterlegte Tücher schütteln). Wir müssen uns mehr denn je der Obstbaumschädlinge zu erwehren suchen. Denn Deutschland braucht aufs neue eine Obsternte, die gar nicht groß genug sein kann. In dieses Kapitel gehört darum auch, doppelt unterstrichen, was am Schluß des Monatskalenders steht: Vogelschutz und Vogelhege.

Dieser Nummer liegt ein Prospekt über ein neues Dörr-Verfahren der Firma Friedrich Haas, G. m. b. H., Lenney, Rhld., bei.

Obstbaum- und Rosenschulen
J. Pfänder, Beuren am Neuffen
empfiehlt in bester Qualität [14
Obstbäume, Hochstämme u. Formbäume
Beerensträucher
Rosen, Hochstämme und Buschrosen.

B. Scheerer,
Baumschulen
Albeck b. Ulm [39
empfiehlt billigst Ia. Obstbäume, sortenecht jeder Art und Form,
:◆: Beerenobst, Rosen. :◆:
Katalog gratis.

Erstklass. Obstbäume
aller Art, Rosen- und Beerenobst
empfiehlt zu den billigsten Preisen
D. Hartmann, Baumschulen
Hedelfingen b. Stuttgart. [28
Telephon 41, Amt Obertürkheim
— Katalog gratis und franko. —

Karl Klenk's Baumschule
● **Mittelschöntal** ●
Post- u. Eisenbahnstation Backnang,
empfiehlt **Obstbäume** aller Art und Formen in nur Ia Qualität. [75
Preisverzeichnis gratis und franko!

Obstbäume aller Art u. Formen
— nur prima Qualität — billigst
Josef Denzel, Baumschulen
Stuttgart-Cannstatt,
Im Götzen Nr. 15. [60

Reklamationen wegen Ausbleibens e. Nummer unserer Zeitschriften sind im Laufe des folgenden Monats an das Sekretariat zu richten, von welchem sie sofort unentgeltlich erledigt werden; ebenso wollen **Adressveränderungen** denselben mitgeteilt werden; für später reklamierte Nummern sind für den „Obstbau" pro Stück 30 Pfg. mit der Bestellung an den Kassier einzusenden.

Digitized by Google

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

Bericht über die Generalversammlung des Vereins Württ. Baumwarte am 1. Februar 1916 im „Europäischen Hof" in Stuttgart.

Der Generalversammlung ging von vorm. 11 Uhr ab eine Beratung des Ausschusses und der Vertrauensmänner voraus, in welcher die Jahresrechnung für 1915 eingesehen und gutgeheißen und der Etat für 1916 festgelegt wurde; auch wurde über einige Anträge und die Vereinstätigkeit im laufenden Jahre beraten und Beschluß gefaßt.

Nachmittags 2 Uhr wurde die Generalversammlung, die trotz der Kriegszeit verhältnismäßig gut besucht war, durch Vereinsvorstand Brugger eröffnet mit einem herzlichen Willkommgruß an alle Anwesenden; im besonderen begrüßte er die beiden staatlichen Sachverständigen, die Herren Weinbauinspektor Mährlen-Weinsberg und Obstbauinspektor Winkelmann-Ulm, sowie den Vertreter des Württ. Obstbauvereins, Herrn Vereinssekretär Schaal.

Zu Punkt 1 der Tagesordnung: Jahresbericht 1915, führte Vorstand Brugger etwa folgendes aus: „Schon zum zweitenmal fällt unsere Jahresversammlung leider in die ernste Kriegszeit. Die überwiegende Mehrheit unserer lieben Mitglieder und Kollegen steht im Heeresdienst und kann daher unsern Verhandlungen unmöglich anwohnen. Gerade aus diesem Grunde war auch im vergangenen Jahre unsere Vereinstätigkeit eine eingeschränkte. Die sonst üblichen vier Kreisversammlungen fielen aus, weil vorauszusehen war, daß der Besuch derselben ein sehr geringer gewesen wäre und deshalb erschien der hiefür nötige Aufwand nicht gerechtfertigt. Aus allen Kreisen unserer Mitglieder wurde auch zum Ausdruck gebracht, daß zur Kriegszeit die Kreisversammlungen ihren Zweck nicht erreichen würden. Ausschußversammlungen waren unterjahrs nicht notwendig, da keinerlei entsprechend wichtiger Beratungsstoff vorlag. So wurden die nötigen Vereinsgeschäfte durch den Vorstand erledigt, welche eine außerordentlich große schriftliche Tätigkeit erforderten. Eine Reihe von Mitgliedern bekundeten großes Interesse am Verein durch Zuschriften: Anfragen und Mitteilungen. Ganz besonders bereitet es Freude, daß so viele im Felde stehende Kollegen ihre treue Anhänglichkeit zum Vereine und Berufe schriftlich bewiesen; mit ihnen führte der Vorstand regen Schriftverkehr. Leider erlaubten es unsere Vereinsmittel nicht, Liebesgaben zu gewähren, sonst wären solche von Herzen gerne gewährt worden. Eine vom Vorstand namens des Vereins an das Kgl. stellv. Generalkommando gerichtetes Gesuch betr. weitestgehendster Beurlaubung der Baumwarte zur Ausführung ihrer notwendigen Berufsarbeit wurde erfreulich in wohlwollendster Weise berücksichtigt und so konnte sehr vielen Kollegen, die in entsprechender Form darum nachsuchten, der von ihnen ersehnte Urlaub erwirkt werden. Für dieses Wohlwollen sei namens des Vereins der hohen Militärbehörde der herzlichste Dank zum Ausdruck gebracht. Ebenso fand ein vom Württ. Obstbauverein neulich eingereichtes Gesuch von derselben Behörde größtes Entgegenkommen, auch hiefür danken wir ihr und auch dem Württ. Obstbauverein für diesen Schritt zugunsten der Baumwarte und machen alle unsere Mitglieder und Kollegen auf die in Heft 2 „Der Obstbau" 1916 enthaltenen näheren Bestimmungen für Urlaubsgesuche ganz besonders aufmerksam, um damit hiefür unmaßgebenden Stellen unnötige Belästigungen zu ersparen.

Leider hat der schreckliche, völkermordende Krieg aus den Reihen unserer lieben Vereinsangehörigen schon große, schwerempfindende Opfer gefordert. O, so mancher unserer besten und hoffnungsvollen Kollegen kehrt niemals mehr zu uns zurück, er hat seine Pflicht getreu erfüllt, sein Alles dem teuren Vaterland geopfert. Die Namen der gefallenen Helden wurden, sofern sie dem Vorstand bekannt wurden, jeweils in unsern Vereinsmitteilungen bekanntgegeben. Möge ihnen allen der wohlverdiente ewige Lohn zuteil werden, uns aber sollen sie unvergeßlich bleiben. Zum Zeichen des ehrenden Angedenkens wollen wir uns von unsern Sitzen erheben. (Geschieht.) Sehr viele der Unseren sind es auch, die sich auch vor dem Feinde des Vaterlands als tüchtige Männer bewiesen und dafür hohe Auszeichnungen erworben haben, auch ihre Namen, soweit bekannt, wurden jeweils veröffentlicht. Sie alle sollen unseres Dankes und unserer Anerkennung für ihre Leistungen versichert sein. Mögen doch alle unsere tapferen Helden sehr bald wohlbehalten, siegreich heimkehren und uns ein ruhmreicher und dauernder Frieden beschieden sein, so daß wir wieder ungestört, mit erneutem Eifer und vereinter Kraft unserer friedlichen, schönen Berufsarbeit nachgehen können zum Segen des geliebten Vaterlands!"

Digitized by Google

Punkt 2. Der Kassenbericht wurde — da der Kassier Köhler ausmarschiert ist — ebenfalls von Brugger erstattet. Es betrugen 1915 die Gesamteinnahmen des Vereins: 745,43 Mk., die Gesamtausgaben: 335,20 Mk., somit Kassenbestand am 31. Dezember 1915: 410,23 Mk.; diese Summe ist auch gleichzeitig das Vereinsvermögen, welches im Vergleich zum Vorjahre um 10,23 Mk. zugenommen hat. Den Verhältnissen entsprechend ist der Kassen- bezw. Vermögensstand des Vereins ein sehr günstiger.

Inzwischen traf die I. Vorsitzende des Bundes für Vogelschutz, Frau Kommerzienrat Hähnle-Stuttgart in der Versammlung ein und wurde vom Vereinsvorstand freudigst begrüßt. Die geehrte Frau dankte für die Begrüßung und auch für die bisher bewiesene Betätigung der Baumwarte zugunsten des Vogelschutzes und erwähnte, daß sie, insbesondere nach dem Kriege, im Baumwärterstande ihre beste und zuverlässigste Stütze für den Bund für Vogelschutz erblicke.

Punkt 3. Vortrag über „Bedeutung und Wichtigkeit der Führung von Ertrags- bezw. Beobachtungsbüchern durch die Baumwarte zum Zwecke gewisser Zuchtwahl bei Gewinnung von Edelreisern" von Vereinsvorstand Brugger. Der Vortrag wurde beifällig aufgenommen; der Wortlaut desselben wird in dieser Vereinsschrift zum Abdruck kommen.

Punkt 4. Wahlen. Es wurde der Antrag des Ausschusses: „mit Rücksicht auf die Kriegszeit keinerlei Aenderungen vorzunehmen und alle bisher Gewählten — Vorstandschaft, Ausschuß und Vertrauensmänner — durch Zuruf auf weitere 2 Jahre wiederzuwählen", einstimmig angenommen.

Auch dem Antrag: „über die Dauer des Krieges von der Abhaltung von Kreisversammlungen abzusehen", wurde allseitig zugestimmt.

Punkt 5. Gegenseitige Aussprache, hatte eine längere Erörterung zeitgemäßer Fach- und Berufsfragen im Gefolge. Stellv. Vorstand Ruchte regte die Frage der Tafelobstaufbewahrung an und teilte seine Erfahrungen hierbei mit. Zu dieser Frage äußerten sich: Weinbauinspektor Mährlen, Sekretär Schaal, Kotz-Saulgau, Schultheiß Berger-Eschach, Maier-Niederwangen und Glenk-Cannstatt. Aus allen Aeußerungen ging deutlich hervor, daß sich tadellos behandeltes Tafelobst am besten hält in Verpackung in mäßig feuchten und möglichst kühlen Räumen aufbewahrt; trocken und warm aufbewahrt welkt es und geht rasch der Reife entgegen; in dumpfen Räumen schimmelt und fault es leicht. Hierauf wurde verschiedenerseits über schlechte Erfolge bei Anbringung von Klebgürteln geklagt und über Erfahrungen mit verschiedenen Spritzmitteln berichtet. Ruchte hat mit „Avenarius"-Karbolineum im unbelaubten Zustand der Bäume die besten Erfolge erzielt, auch verschiedene andere Kollegen bestätigten das gleiche; andere Karbolineummarken erwiesen sich nicht so zuverlässig und teilweise zu teuer. Sekretär Schaal und Vorstand Brugger berichteten über die mit arsenhaltigen Spritzmitteln, besonders mit „Uraniagrün", erzielten günstigen Erfolge; alle fressenden und nagenden Schädlinge — Raupen und Käfer — wie z. B. Frostspanner-, Goldafter-, Ringelspinner-, Schwammspinner-, Kohlweißlingsraupen u. dergl., Obstmaden, Maikäfer, Brachkäfer, die verschiedenen blatt- und knospenfressenden Rüsselkäfer u. a. werden damit mit Sicherheit getötet, ohne daß damit irgendwelche Schädigung für Menschen und Tiere zu befürchten ist. Der in der Versammlung anwesende Vertreter der chemischen Fabrik Schweinfurt, Herr Strelow, gab genauen Aufschluß über die Anwendung von „Uraniagrün" und dessen Wirksamkeit und empfiehlt Versuche damit anzustellen. Gegen saugende Schädlinge — wie Blatt-, Blut- und Schildläuse u. dergl. — hat „Uraniagrün" keine Wirkung. Auch über Erfahrungen mit „Bordola-Pasta"-Spritzungen wurde von einigen Kollegen berichtet, jedoch dem altbewährten Mittel, der Kupferkalkbrühe, zur Bekämpfung der Schorfkrankheit der Vorzug zugesprochen. Weinbauinspektor Mährlen machte darauf aufmerksam, daß durch einen kleinen Zuckerzusatz in die Kupferkalkbrühe — wenn auch nur 100 g auf 1 hl — deren Wirksamkeit auf 8—14 Tage erhalten bleibt, während sonst bekanntlich die Brühe in kurzer Zeit wirkungslos wird. Weitere zeitgemäße Fragen kamen noch zur Sprache. Vom Vertreter des Kali-Syndikats, Herr Rüdiger-Stuttgart, waren eine Anzahl verschiedener belehrender Broschüren über Obstbaumdüngung u. dergl. zur Verteilung an die Versammlungsteilnehmer zur Verfügung gestellt, welche von allen dankbarst angenommen wurden.

Nach 5 Uhr abends schloß Vorstand Brugger die schön und belehrend verlaufene Versammlung, indem er allen Teilnehmern, insbesondere denjenigen, die zur Belehrung beigetragen, dankte, zu treuer und eifrigster Pflichterfüllung ermahnte und der Hoffnung Ausdruck gab, daß die nächstjährige Generalversammlung sich zu einer großen Friedensfeier gestalten möge.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins, E. V. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 4. | **Stuttgart, April.** | **1916.**

An unsere verehrlichen Mitglieder!

Wir machen darauf aufmerksam, daß die noch nicht bezahlten **Mitgliederbeiträge** vom 15. April d. J. an durch Nachnahme erhoben werden.

Wir richten daher an alle unsere Mitglieder, die mit der Bezahlung ihres Beitrags für das laufende Jahr noch im Rückstand sind, im Interesse einer Vereinfachung der Geschäfte, der Zeit- und Gelderspanis, **die dringende Bitte,** ihren schuldigen Beitrag **vor dem gemeldeten Termin** einzusenden.

Bei Einzahlung auf unser Postscheckkonto Nr. 3529 kann dies ohne jede Kosten für die Absender geschehen, während bei der Erhebung durch Nachnahme die Portokosten zu Lasten der Mitglieder gehen.

Aktive Mitglieder, die **zum Heeresdienst einberufen** und nach dem früher bekannt gegebenen Ausschußbeschluß zur Beitragszahlung nicht verpflichtet sind, **wollen dies umgehend an unsern Kassier oder das Sekretariat bekannt geben,** oder, falls sie selbst hierzu nicht in der Lage sind, durch ihre Angehörigen bekannt geben lassen. **Der Ausschuß.**

I. Praktischer Obstbau.

Der Obstbaum, seine Ernährung und Düngung.

Vortrag von Vereinssekretär Schaal bei der Generalversammlung des W.O.V. am 2. Febr. 1916.

(Mit 2 Abbildungen.)

Schon so oft ist dieses Thema behandelt worden! Es muß auch wohl noch oft durchgesprochen werden, bis wir in der Düngungsfrage zuverlässige, klare, jedem Laien verständliche Regeln und Anweisungen hinausgeben können. Die Schwierigkeit liegt beim Obstbaum eben darin, daß eine Einwirkung auf sein Wachstum nur in den seltensten Fällen einwandsfrei, meist auch erst nach einer Reihe von Jahren, beurteilt werden kann. Es ist dies in der Verschiedenheit der Bodenarten und der Mannigfaltigkeit der übrigen Begleitumstände begründet.

Außer allem Zweifel steht heute die Wichtigkeit der Düngung, sowohl der Obstbäume, als auch aller übrigen landwirtschaftlichen und gärtnerischen Kulturen. Bis zum Kriege 1870/71 war Deutschland überwiegend Agrarstaat mit einer Landbevölkerung von etwa 75%. Wir konnten uns damals nicht nur selbst ernähren, wir führten sogar landwirtschaftliche Erzeugnisse aus. Dieses Verhältnis hat sich zuungunsten des platten Landes bald nach dem Kriege wesentlich verschoben.

Digitized by Google

Die sprunghafte Entwicklung der Industrie verursachte eine Abwanderung der Landbevölkerung nach den großen Städten, den Industrieplätzen. Bei einer jährlichen Bevölkerungszunahme von rund einer Million, bei fortwährend steigenden Landpreisen, Arbeitslöhnen, Steuern und Abgaben, mußten Mittel und Wege gefunden werden, den landwirtschaftlich bebauten Flächen erhöhte Erträge abzuringen, was einesteils durch Ausnützung der Dampf- und elektrischen Kräfte und Verbesserung der maschinellen Einrichtungen, andernteils aber vornehmlich durch rationelle Düngerwirtschaft erreicht wurde.

Der Obstbau, vielfach Stiefkind der Landwirtschaft, ist bei diesen Bestrebungen immer zu kurz gekommen. Die Landwirtschaft ist von seiner Rentabilität nicht allgemein überzeugt, betrachtet ihn sogar mitunter als lästigen Mitläufer. Wir sind aber bei der Klärung der Düngungsfrage von den Fortschritten in der Landwirtschaft auf diesem Gebiet ganz und gar abhängig. Sie arbeitet mit kurzlebigen, meist einjährigen Pflanzen, wir mit 100jährigen. Deshalb ist dort das Resultat praktischer Versuche in wenigen Jahren erkennbar, bei uns erst nach langer Zeit. Was die Wissenschaft bis heute in der Obstbaumdüngung uns gebracht hat, damit ist in der Praxis noch wenig anzufangen. Wir wollen hoffen, daß die gegenwärtig einsetzenden gründlichen Forschungen nach einer Reihe von Jahren praktisch anwendbare Ergebnisse bringen werden.

Ich greife zunächst den ersten Teil meines heutigen Themas, die Ernährung, auf (Abb. 1). Unter Ernährung ist hier der Vorgang der Nahrungsaufnahme und -verarbeitung zu verstehen. Der Obstbaum besteht aus einem oberirdischen Teil, Krone und Stamm, und einem unterirdischen, den Wurzeln. Beide Teile sind gleich wichtig für den Ernährungsvorgang, ohne dessen Kenntnis die Düngungslehre nicht vollkommen erfaßt werden kann.

Aus dem Boden entnimmt der Baum mittels seiner Wurzeln die in Wasser gelösten Rohstoffe auf und leitet sie durch die jüngsten Holzschichten des Stammes und der Aeste zu den Blättern. Dort ist die Werkstatt der Natur. Die Rohstoffe werden mit Hilfe des Blattgrüns, unter Hinzutritt von Kohlenstoff aus der Luft, zu fertigen Baustoffen umgebildet. Luft, Licht, Wärme spielen bei diesem Vorgang eine wesentliche Rolle. Je reichlicher dunkelgrüne Blätter vorhanden sind, desto schneller und ausgiebiger geht die Umbildung vor sich. Ueber den Winter wirft die Pflanze ihren Blattschmuck ab, der Umbildungsprozeß stockt. Wenn nun nicht rechtzeitig Vorkehrung getroffen wäre, daß der Umwandlungsprozeß im nächsten Jahr mit Hilfe neuer Blätter weiter gehen könnte, so müßten wir mit dem Absterben des Pflanzenkörpers rechnen. Hier sind es die im Spätsommer in Knospen, Astringansätzen und anderen Teilen des Baumgerüstes abgelagerten Reservestoffe, welche die Betriebskraft für den nächsten Frühling in sich bergen. Es sind dies fertige Baustoffe, die gewissermaßen als Spareinlage für Zeiten der Not niedergelegt wurden. Von der Güte und Menge der in den Knospen abgelagerten Reservestoffe hängt nicht nur die Blattbildung im ersten Frühjahr ab, sondern auch die Fruchtbarkeit. Jeder Obstbaum zeigt, je älter er wird, um so mehr die Neigung, Fruchtknospen anzusetzen, er sucht seine Art fortzupflanzen. Sorgen wir nun dafür, daß zu der Zeit, wenn die Blütenknospen gebildet werden — also im Juli, August, September —, genügend gelöste Nährstoffe im Boden vorhanden sind, damit der Baum nicht nur seine Früchte ernähren, sondern auch genügend Reservestoffe in den Blütenknospen ablagern kann, so haben wir das Unsrige zur Erzielung einer nächstjährigen reichen Ernte beigetragen.

Die Rohstoffe,

mit denen wir bei der Nahrungsaufnahme aus dem Boden rechnen müssen, sind Stickstoff, Kali, Kalk und Phosphorsäure. Man nennt diese auch die vier Kernnährstoffe oder Grundstoffe, weil die übrigen in der Pflanzenasche nachgewiesenen, Eisenoxyd, Schwefel, Magnesia, Natron, Kieselsäure, Chlor, in genügenden Mengen in fast allen Bodenarten vorhanden sind und bei der Düngung der Pflanzen unbeachtet bleiben können.

Ebenso wichtig wie die Rohstoffe aus dem Boden sind die weiteren Faktoren der Ernährung und des gedeihlichen Pflanzenwachstums: Luft, Licht, Wärme, Wasser. Aus der Luft

Digitized by Google

wird durch die Blätter Kohlenſäure entnommen, in ihre zwei Beſtandteile ausgeſchieden, der Kohlenſtoff verarbeitet und der Sauerſtoff wieder ausgeatmet. Das Sonnenlicht iſt zur Bildung des Blattgrüns unbedingt erforderlich. Weder im Dunkeln, noch bei hellſter elektriſcher Lichtbeſtrahlung findet eine brauchbare Blattgrünbildung ſtatt. Ohne Wärme keine Vegetation, ſie iſt

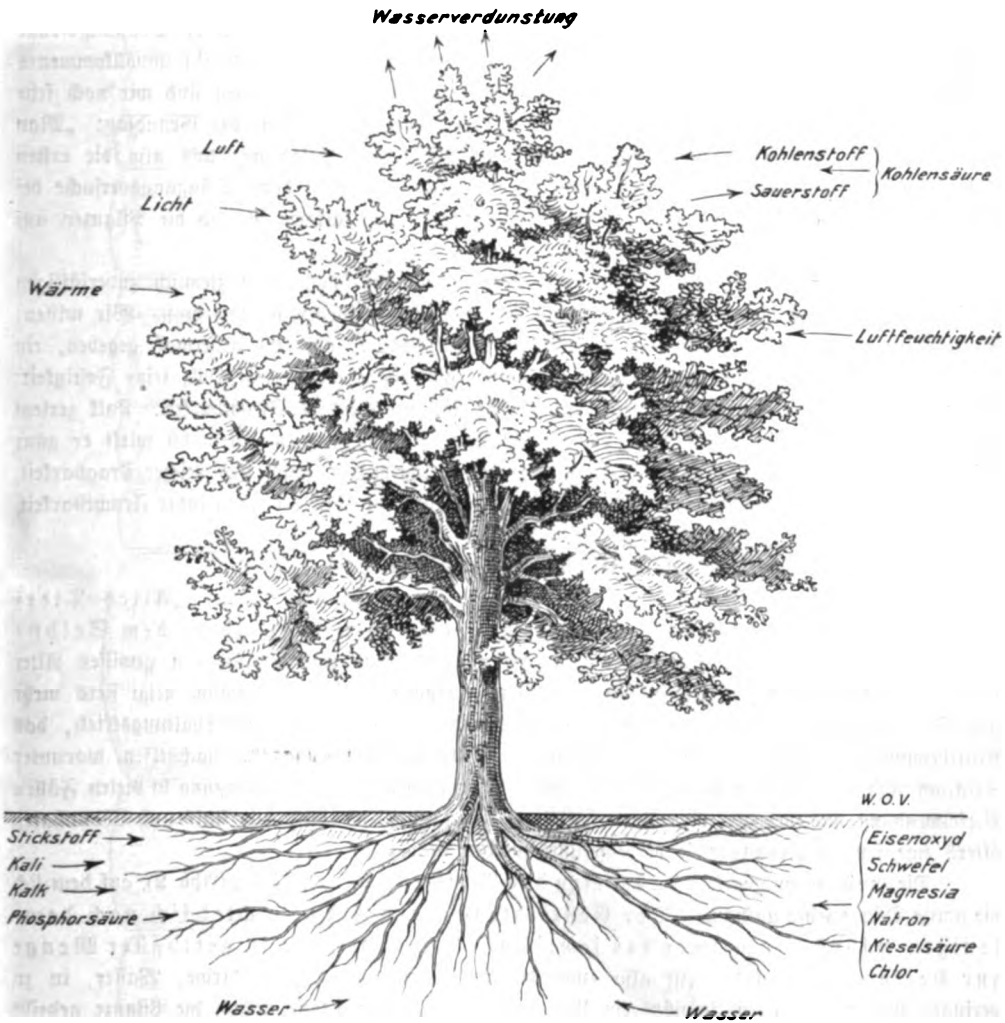


Abb. 1.

die treibende Kraft. Das Waſſer löſt die Bodennährſtoffe, leitet ſie zu den Blättern und bildet ſelbſt einen weſentlichen Beſtandteil jeder Pflanze, beſonders zur Vegetationszeit.

Soviel über die Ernährung. Ein Mehr würde kaum zur leichteren Auffaſſung beitragen. Wer ſich für die Zellenbildung im Pflanzenkörper und den Aufbau desſelben, die chemiſchen und phyſikaliſchen Vorgänge im Boden näher intereſſiert, dem ſtehen die einſchlägigen Werke unſerer reichhaltigen Bibliothek zur Verfügung. Ich kann heute auch die Bodenbearbeitung, ihre ſo außerordentlich wohltätige Wirkung auf das Gedeihen unſerer Obſtbäume nur gelegentlich ſtreifen und wende mich nun dem Hauptpunkt meines heutigen Themas zu, der

Digitized by Google

Düngung.

Die Düngung hat den Zweck, dem Boden fehlende Nährstoffe in wirksamer d. h. pflanzenlöslicher Form zuzuführen, mit der Absicht, das Pflanzenwachstum zu fördern und die Fruchtbarkeit zu erhöhen. In zweiter Linie bezwecken wir mit Zuführung einiger Dungstoffe eine Aufschließung des im Boden vorhandenen schwer löslichen Nährstoffkapitals.

Wenn wir dieses Nährstoffkapital immer genau kennen würden, so wäre die Düngungsfrage leicht zu lösen. Die chemische Analyse aus der Pflanzenasche gibt aber nur ein unvollkommenes Bild; über die Vorgänge in der Luft, über die Ausscheidungen der Pflanzen sind wir noch sehr im unklaren. Deshalb gilt bei der Obstkultur wie bei der Landwirtschaft der Grundsatz: „Man prüfe den Acker auf seinen Nährstoffgehalt mit der Pflanze!" Holen wir uns also die ersten Anhaltspunkte beim benachbarten Landwirt, der in wenigen Jahren durch Düngungsversuche bei einjährigen Pflanzen feststellen kann, ob der Boden kali- oder kalkarm ist, ob die Pflanzen auf diese oder jene Düngerart am besten reagieren.

Unser fachmännisches Auge bietet uns beim Obstbaum schon einen ziemlich zuverlässigen Maßstab, welcher der vier Kernnährstoffe wohl in erster Linie gegeben werden muß. Wir wissen: Stickstoff erzeugt üppiges Wachstum, dunkelgrüne große Blätter, aber im Uebermaß gegeben, ein schwammiges Zellgewebe; Kali ist wachstumfördernd, gibt insbesondere dem Holz seine Festigkeit; Phosphorsäure ist zur Kern- und Steinbildung nötig und befördert die Fruchtbarkeit. Kalk zersetzt und erwärmt den Boden und löst im Boden gebundene Nährstoffe; beim Steinobst wirkt er ganz besonders wohltätig. Daher: Stickstoff und Kali bei geringem Wachstum und reicher Tragbarkeit, aber nicht bei üppigem Wachstum der Bäume, Phosphorsäure und Kalk bei mangelnder Fruchtbarkeit, in besonderem Maß bei Steinobst.

Zwei Grundregeln

müssen wir vor allem kennen. Die erste ist ein Naturgesetz und lautet: „Alles Tier- und Pflanzenleben ist auf zwei Elementartrieben begründet, dem Selbsterhaltungs- und dem Fortpflanzungstrieb!" Hat eine Pflanze ein gewisses Alter erreicht, so fühlt sie den Trieb in sich, ihre Art zu erhalten. Der alte Baum neigt stets mehr dem Fortpflanzungstrieb zu, als der junge, während bei diesem der Selbsterhaltungstrieb, das Kraftbewußtsein, vorherrscht. Beim alten müssen wir mit kräftigen Dunggaben nachhelfen, worunter Stickstoff und Kali reichlich bemessen sein dürfen, beim jungen ist Stickstoffdüngung in vielen Fällen Verschwendung und bedeutet eine Verweichlichung des Holzes, während mit Kalk und Phosphaten öfters eine frühere Fruchtbarkeit herbeigeführt werden kann.

Die zweite Grundregel ist das Gesetz des Minimums, nach Liebig (Abb. 2), auf dem sich die ganze Düngerlehre aufbaut: „Der Ernteertrag einer Fläche richtet sich nach demjenigen Nährstoff, welcher der jeweiligen Kulturpflanze in geringster Menge zur Verfügung steht!" Ist also einer der Kernstoffe, oder Licht, Wärme, Wasser, in zu geringer Menge vorhanden, so nützt ein Ueberfluß aller anderen Stoffe nichts, die Pflanze gedeiht und trägt nur in dem Maß, wie ihr dies der geringst vorhandene Stoff gestattet.

Wir müssen nun das Verhältnis kennen, innerhalb dessen wir dem Obstbaum die vier Grundstoffe seinem Bedürfnis entsprechend zuzuführen haben. Nach den diesbezüglichen Untersuchungen wäre dasselbe etwa: Stickstoff 4, Kali 5, Kalk 6 und Phosphorsäure 2 Teile. Hiebei ist aber zu beachten, daß Stickstoff sich leicht verflüchtigt, in die Luft, wie auch in den Untergrund. Bei diesem Stoff müßten wir also den Prozentsatz höher bemessen. Kali und Phosphorsäure werden von dem Boden festgehalten, können also in dem angegebenen Verhältnis bleiben. Kalk dagegen dient nicht nur als Baustoff, sondern viel mehr noch bodenaufschließend, Nährstoffe lösend. Wir kommen nach dieser Rechnung auf ein anderes Verhältnis, das etwa lauten müßte: Stickstoff 5, Kali 5, Phosphorsäure 2 und Kalk, je nach der Bodengare 6—8 Teile.

Digitized by Google

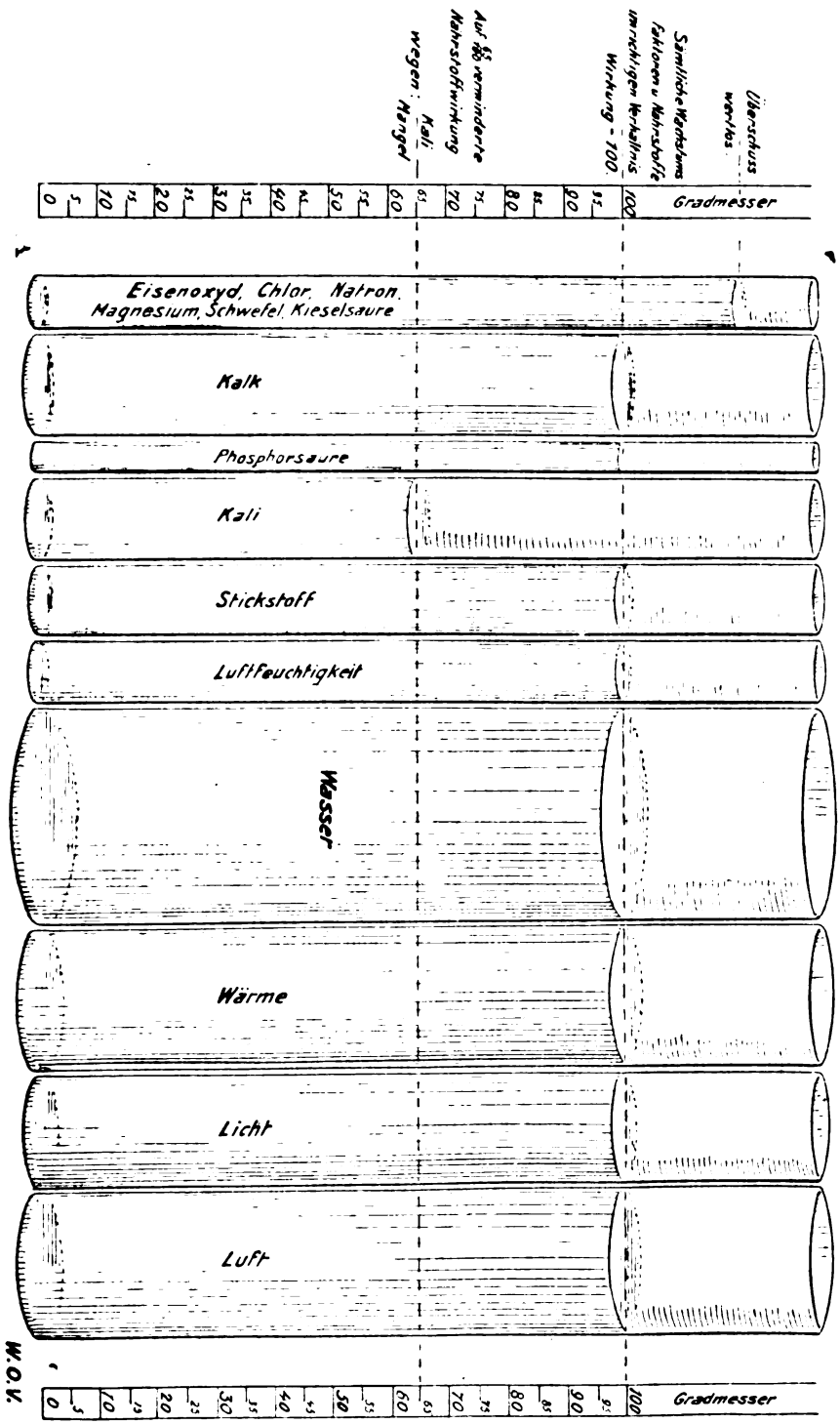


Abb. 2.

Digitized by Google

Haben wir festgestellt, was unser Boden an aufnahmefähigen Stoffen enthält, wissen wir, was die betreffende Kulturpflanze braucht, so können wir die Zufuhr der fehlenden und der alljährlich verbrauchten Nährstoffe danach regeln. Es kann sich hier nicht um haarscharf genaue Ermittlungen handeln; wissen wir doch auch nicht, welcher Prozentsatz von den verabreichten Dungmitteln wirklich in aufnahmefähigem Zustand dem oft weit verzweigten Wurzelwerk zugänglich ist. (Schluß folgt.)

Arsenmittel.

Als ich im Jahre 1899 meinen ersten Bericht über die Verwendung von Carbolineum im Obstbau für den „Praktischen Ratgeber" im Obst- und Gartenbau schrieb, fand derselbe im großen Redaktionspapierkorb vermutlich gnädige Unterkunft, um fünf Jahre später in Nr. 24 Jahrg. 1904 seine Auferstehung zu feiern.

Aehnliche Gefühle wie damals überkamen mich, als ich mich gelegentlich der heurigen Vertrauensmännerversammlung durch den kurzen Vortrag des Herrn Sekretär Schaal über „Schädlingsbekämpfung mit Arsenmitteln" überzeugen konnte, daß auch im Württ. Obstbauverein die Umwandlung von einem Saulus in einen Paulus vor sich gehen konnte, wenn man ihm genügend Zeit dazu ließ. Hat doch auch der Württ. Obstbauverein bereits — wenn ich nicht irre: im Jahre 1907 — bei einzelnen Mitgliedern im Lande eine Umfrage ergehen lassen, betreffend „die bei der Bespritzung der Obstbäume mit Arsenmitteln gemachten Erfahrungen". Was bei dieser Umfrage als Resultat erkannt wurde, blieb mir Geheimnis. Jedoch ließ dieses tiefe Stillschweigen bloß die eine Deutung zu, nämlich daß dieses Verfahren, die Obstbäume vor dem vernichtenden Raupenfraß zu behüten, einer weiteren Verbreitung vorerst nicht für würdig befunden wurde. Was Wunder auch! Kannte ich die Abneigung unserer Obstzüchter, besonders soweit sie noch dem Weingärtnerstande angehörten, doch zur Genüge aus eigener Erfahrung! Demgemäß wurden meine ersten Spritzversuche von seiten meiner Mitbürger gar oft mit einem Kopfschütteln, wenn nicht gar mit einem mitleidigen Lächeln bewertet. Aber bald trat die Wendung ein. Wenn im Frühsommer meine Obstgärten inmitten der kahlgefressenen Obstbäume meiner lieben Nachbarn sich ausnahmen wie die Oase in der Wüste, da wurden selbst die grimmigsten Antispritzer in ihren Grundsätzen wankend und die Folge war nicht selten die Anmeldung als Mitglied unseres Obstbauvereins. Denn schon Mitte des vorigen Jahrzehntes gab unser Verein an seine Mitglieder Arsenkupferkalk aus der chemischen Fabrik Houben in Emmendingen zum Selbstkostenpreis oder besser gesagt: „unter" dem Selbstkostenpreis ab. Leider führte diese Abgabe des Arsenkupferkalkes nicht zu dem gewünschten Erfolg, da erstens die Anwendung des Mittels keine gleichmäßige war (6 Pfd. auf 100 Liter Wasser) und zweitens oftmals zu spät oder auch gar nicht erfolgte. So kam es, daß im Jahre 1908 der Verein erstmals die Bespritzung der Obstgärten der Mitglieder selbst in die Hand nahm und diese Arbeit durch einen eigens dazu eingelernten jungen Mann unter meiner Aufsicht ausführen ließ. Der Erfolg war zufriedenstellend. Nur kam die Sache den einzelnen oftmals etwas teuer, da doch manche Stunde Arbeitszeit durch den Marsch mit Handwagen zum betreffenden Grundstück und zurück mitberechnet werden mußte und selbst beim sorgfältigsten Umgang mit der Spritzbrühe Kalkteilchen die Spritze hier und da verstopften, wodurch oftmals Zeitverlust entstand.

Die im Jahre 1914 mit Uraniagrün angestellten ersten Versuche führten da, wo zur Bereitung der Brühe Kalk oder Kupferkalkbrühe verwendet wurde, zu einem guten Resultat. Besonders hervorzuheben ist, daß bei Verwendung von Uraniakalkbrühe infolge des geringeren Kalkgehaltes ein Verstopfen der Spritze seltener vorkommt, als bei Verwendung von Arsenkupferkalk. Im vergangenen Jahre gab dann unser Verein Uraniagrün an die Mitglieder ab. Da unser zum Spritzen ausgebildeter junger Mann zum Heeresdienst einberufen wurde und ein anderer, zu diesem Zweck

Digitized by Google

tauglicher zurzeit nicht gefunden werden konnte, mußte die Bespritzung durch die einzelnen Besitzer wieder selbst besorgt werden. Auch an die hiesige Stadtgemeinde wurden von unserem Verein seit einigen Jahren Arsen-Spritzmittel abgegeben. Das Resultat war die Tatsache, daß seitens des hiesigen Gemeinderats für das Jahr 1916 ein Posten von mehreren hundert Mark zur Beschaffung von Spritzmitteln und Spritzen zur Bespritzung der städtischen Obstbäume zur Verfügung gestellt wurde.

Nachteilige Folgen oder gesundheitsschädigende Einwirkungen sind mir während meiner nunmehr zwölf Jahre zurückdatierenden Schädlingsbekämpfung mit Arsenmitteln nicht bekannt geworden. Die Befürchtung, daß die Vögel die mit bespritzten Obstbäumen bestandenen Grundstücke meiden würden, ist unbegründet. Nie fand ich während dieser Zeit verendete insektenfressende Vögel, bei welchen auch nur die Vermutung, daß sie durch Gift zugrunde gegangen sein könnten, vorlag. Vorsicht beim Aufbewahren der giftigen Spritzmittel möchte ich dagegen ganz besonders empfehlen, ebenso Verpacken in mit entsprechender Aufschrift (Gift!) versehenen Düten.

Sollen in Gemüsegärten stehende Obstbäume mit Arsenbrühe oder Uraniabrühe bespritzt werden, so empfiehlt es sich vorsichtshalber, die mit gebrauchsfertigen Gemüsen und Salaten bestandenen Beete durch Ueberdecken von Tüchern, Matten usw. vor der Brühe zu schützen; andernfalls genügt es aber auch, die Beete mit Wasser abzubrausen. Sollten etwa Beerensträucher durch die Spritzbrühe getroffen werden, so braucht man deshalb nicht ängstlich sein; denn zwischen der Zeit, in welcher gespritzt werden soll, und der Beerenernte liegen immerhin noch vier bis sechs Wochen, innerhalb welcher Zeit die Brühe meist längst wieder durch eintretende Regenfälle abgewaschen sein wird. Als Zeit für die Verwendung von Arsenmitteln kommen für hiesige Gegend meist die Tage vom 10.—20. Mai in Betracht; es ist dies die Zeit, in welcher die mittelfrüh blühenden Apfelbäume die Blütenblätter eben abgeworfen haben. Sollten auf demselben Grundstück spätblühende Obstbäume vorhanden sein, so können diese gleichzeitig mit den schon abgeblühten Bäumen mit bestem Erfolg bespritzt werden. Ueberhaupt muß, sofern sich schon vor der Blüte Raupenfraß — meist vom Gipfel abwärts — bei einzelnen Bäumen bemerkbar macht, sofort d. h. schon vor der Blüte gespritzt werden. Der Erfolg ist auch in solchem Falle, sofern es sich bloß um Vertilgung der Frostnachtspannerraupe handelt, ein durchschlagender.

Weikersheim. Gehringer.

Die Bekämpfung des Frostnachtspanners.

Von Schultheiß Britsch in Grundsheim.

Solange noch kein absolut sicheres Verfahren bekannt ist, den Frostnachtspanner vom Apfelbaum abzuhalten, oder die Raupe des Frostnachtspanners auf dem Baum zu vernichten, ehe sie ihre schädigende Arbeit an den Blättern vollzogen hat, werden die einzelnen Erfahrungen mit dessen mehr oder minder wirksamer Bekämpfung Beachtung beanspruchen können.

Daß der Erfolg mit Anbringung von Leimgürteln in vielen Fällen eben nicht befriedigt, ist so ziemlich festgestellt, und es sind nur noch wenige Stimmen, die einen fortgesetzten Erfolg vertreten und die Unschädlichmachung dieses Insekts auf diesem Weg als ganz sicher behaupten.

Die rasche Abschwächung der Klebfähigkeit ist ja schon an sich ein Umstand, der den Erfolg allein in Frage stellen kann. Nur der rationelle Obstzüchter, der den Aufwand und die Arbeit hierbei nicht scheut und keine Versäumnisse einschleichen läßt, kann und sollte sich im Erfolg mehr versprechen dürfen. Aber wie oft steht auch er vor dem ungelösten Rätsel: „Trotz aller Leimringe Frostnachtspanner!!“

Offen gestanden, mich hat der Erfolg mit den Leimringen nie befriedigt. Es bleiben an den Leimringen allerdings verschiedene Schädlinge hängen, die ihr Unwesen auch auf dem Baum treiben, namentlich der Falter der Gespinstmotte; Frostnachtspanner dagegen höchst selten.

Digitized by Google

Punkt 2. Der Kassenbericht wurde — da der Kassier Köhler ausmarschiert ist — ebenfalls von Brugger erstattet. Es betrugen 1915 die Gesamteinnahmen des Vereins: 745,43 Mk., die Gesamtausgaben: 335,20 Mk., somit Kassenbestand am 31. Dezember 1915: 410,23 Mk.; diese Summe ist auch gleichzeitig das Vereinsvermögen, welches im Vergleich zum Vorjahre um 10,23 Mk. zugenommen hat. Den Verhältnissen entsprechend ist der Kassen- bezw. Vermögensstand des Vereins ein sehr günstiger.

Inzwischen traf die I. Vorsitzende des Bundes für Vogelschutz, Frau Kommerzienrat Hähnle-Stuttgart in der Versammlung ein und wurde vom Vereinsvorstand freudigst begrüßt. Die geehrte Frau dankte für die Begrüßung und auch für die bisher bewiesene Betätigung der Baumwarte zugunsten des Vogelschutzes und erwähnte, daß sie, insbesondere nach dem Kriege, im Baumwärterstande ihre beste und zuverlässigste Stütze für den Bund für Vogelschutz erblicke.

Punkt 3. Vortrag über „Bedeutung und Wichtigkeit der Führung von Ertrags- bezw. Beobachtungsbüchern durch die Baumwarte zum Zwecke gewisser Zuchtwahl bei Gewinnung von Edelreisern" von Vereinsvorstand Brugger. Der Vortrag wurde beifällig aufgenommen; der Wortlaut desselben wird in dieser Vereinsschrift zum Abdruck kommen.

Punkt 4. Wahlen. Es wurde der Antrag des Ausschusses: „mit Rücksicht auf die Kriegszeit keinerlei Aenderungen vorzunehmen und alle bisher Gewählten — Vorstandschaft, Ausschuß und Vertrauensmänner — durch Zuruf auf weitere 2 Jahre wiederzuwählen", einstimmig angenommen.

Auch dem Antrag: „über die Dauer des Krieges von der Abhaltung von Kreisversammlungen abzusehen", wurde allseitig zugestimmt.

Punkt 5. Gegenseitige Aussprache, hatte eine längere Erörterung zeitgemäßer Fach- und Berufsfragen im Gefolge. Stellv. Vorstand Ruchte regte die Frage der Tafelobstaufbewahrung an und teilte seine Erfahrungen hierbei mit. Zu dieser Frage äußerten sich: Weinbauinspektor Mährlen, Sekretär Schaal, Kotz-Saulgau, Schultheiß Berger-Eschach, Maier-Niederwangen und Glenk-Cannstatt. Aus allen Aeußerungen ging deutlich hervor, daß sich tadellos behandeltes Tafelobst am besten hält in Verpackung in mäßig feuchten und möglichst kühlen Räumen aufbewahrt; trocken und warm aufbewahrt welkt es und geht rasch der Reife entgegen; in dumpfen Räumen schimmelt und fault es leicht. Hierauf wurde verschiedenerseits über schlechte Erfolge bei Anbringung von Klebgürteln geklagt und über Erfahrungen mit verschiedenen Spritzmitteln berichtet. Ruchte hat mit „Avenarius"-Karbolineum im unbelaubten Zustand der Bäume die besten Erfolge erzielt, auch verschiedene andere Kollegen bestätigten das gleiche; andere Karbolineummarken erwiesen sich nicht so zuverlässig und teilweise zu teuer. Sekretär Schaal und Vorstand Brugger berichteten über die mit arsenhaltigen Spritzmitteln, besonders mit „Uraniagrün", erzielten günstigen Erfolge; alle fressenden und nagenden Schädlinge — Raupen und Käfer — wie z. B. Frostspanner-, Goldafter-, Ringelspinner-, Schwammspinner-, Kohlweißlingsraupen u. dergl., Obstmaden, Maikäfer, Brachkäfer, die verschiedenen blatt- und knospenfressenden Rüsselkäfer u. a. werden damit mit Sicherheit getötet, ohne daß damit irgendwelche Schädigung für Menschen und Tiere zu befürchten ist. Der in der Versammlung anwesende Vertreter der chemischen Fabrik Schweinfurt, Herr Strelow, gab genauen Aufschluß über die Anwendung von „Uraniagrün" und dessen Wirksamkeit und empfiehlt Versuche damit anzustellen. Gegen saugende Schädlinge — wie Blatt-, Blut- und Schildläuse u. dergl. — hat „Uraniagrün" keine Wirkung. Auch über Erfahrungen mit „Bordola-Pasta"-Spritzungen wurde von einigen Kollegen berichtet, jedoch dem altbewährten Mittel, der Kupferkalkbrühe, zur Bekämpfung der Schorfkrankheit der Vorzug zugesprochen. Weinbauinspektor Mährlen machte darauf aufmerksam, daß durch einen kleinen Zuckerzusatz in die Kupferkalkbrühe — wenn auch nur 100 g auf 1 hl — deren Wirksamkeit auf 8—14 Tage erhalten bleibt, während sonst bekanntlich die Brühe in kurzer Zeit wirkungslos wird. Weitere zeitgemäße Fragen kamen noch zur Sprache. Vom Vertreter des Kali-Syndikats, Herr Rüdiger-Stuttgart, waren eine Anzahl verschiedener belehrender Broschüren über Obstbaumdüngung u. dergl. zur Verteilung an die Versammlungsteilnehmer zur Verfügung gestellt, welche von allen dankbarst angenommen wurden.

Nach 5 Uhr abends schloß Vorstand Brugger die schön und belehrend verlaufene Versammlung, indem er allen Teilnehmern, insbesondere denjenigen, die zur Belehrung beigetragen, dankte, zu treuer und eifrigster Pflichterfüllung ermahnte und der Hoffnung Ausdruck gab, daß die nächstjährige Generalversammlung sich zu einer großen Friedensfeier gestalten möge.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins, E. V. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 4.	Stuttgart, April.	1916.

An unsere verehrlichen Mitglieder!

Wir machen darauf aufmerksam, daß die noch nicht bezahlten **Mitgliederbeiträge** vom 15. April d. J. an durch Nachnahme erhoben werden.

Wir richten daher an alle unsere Mitglieder, die mit der Bezahlung ihres Beitrags für das laufende Jahr noch im Rückstand sind, im Interesse einer Vereinfachung der Geschäfte, der Zeit- und Gelderspamis, **die dringende Bitte,** ihren schuldigen Beitrag **vor dem gemeldeten Termin** einzusenden.

Bei Einzahlung auf unser Postscheckkonto Nr. 3529 kann dies ohne jede Kosten für die Absender geschehen, während bei der Erhebung durch Nachnahme die Portokosten zu Lasten der Mitglieder gehen.

Aktive Mitglieder, die **zum Heeresdienst einberufen** und nach dem früher bekannt gegebenen Ausschußbeschluß zur Beitragszahlung nicht verpflichtet sind, **wollen dies umgehend an unsern Kassier oder das Sekretariat bekannt geben,** oder, falls sie selbst hierzu nicht in der Lage sind, durch ihre Angehörigen bekannt geben lassen. **Der Ausschuß.**

I. Praktischer Obstbau.

Der Obstbaum, seine Ernährung und Düngung.

Vortrag von Vereinssekretär Schaal bei der Generalversammlung des W.O.V. am 2. Febr. 1916.

(Mit 2 Abbildungen.)

Schon so oft ist dieses Thema behandelt worden! Es muß auch wohl noch oft durchgesprochen werden, bis wir in der Düngungsfrage zuverlässige, klare, jedem Laien verständliche Regeln und Anweisungen hinausgeben können. Die Schwierigkeit liegt beim Obstbaum eben darin, daß eine Einwirkung auf sein Wachstum nur in den seltensten Fällen einwandsfrei, meist auch erst nach einer Reihe von Jahren, beurteilt werden kann. Es ist dies in der Verschiedenheit der Bodenarten und der Mannigfaltigkeit der übrigen Begleitumstände begründet.

Außer allem Zweifel steht heute die Wichtigkeit der Düngung, sowohl der Obstbäume, als auch aller übrigen landwirtschaftlichen und gärtnerischen Kulturen. Bis zum Kriege 1870/71 war Deutschland überwiegend Agrarstaat mit einer Landbevölkerung von etwa 75%. Wir konnten uns damals nicht nur selbst ernähren, wir führten sogar landwirtschaftliche Erzeugnisse aus. Dieses Verhältnis hat sich zuungunsten des platten Landes bald nach dem Kriege wesentlich verschoben.

Digitized by Google

Die sprunghafte Entwicklung der Industrie verursachte eine Abwanderung der Landbevölkerung nach den großen Städten, den Industrieplätzen. Bei einer jährlichen Bevölkerungszunahme von rund einer Million, bei fortwährend steigenden Landpreisen, Arbeitslöhnen, Steuern und Abgaben, mußten Mittel und Wege gefunden werden, den landwirtschaftlich bebauten Flächen erhöhte Erträge abzuringen, was einesteils durch Ausnützung der Dampf- und elektrischen Kräfte und Verbesserung der maschinellen Einrichtungen, anderenteils aber vornehmlich durch rationelle Düngerwirtschaft erreicht wurde.

Der Obstbau, vielfach Stiefkind der Landwirtschaft, ist bei diesen Bestrebungen immer zu kurz gekommen. Die Landwirtschaft ist von seiner Rentabilität nicht allgemein überzeugt, betrachtet ihn sogar mitunter als lästigen Mitläufer. Wir sind aber bei der Klärung der Düngungsfrage von den Fortschritten in der Landwirtschaft auf diesem Gebiet ganz und gar abhängig. Sie arbeitet mit kurzlebigen, meist einjährigen Pflanzen, wir mit 100jährigen. Deshalb ist dort das Resultat praktischer Versuche in wenigen Jahren erkennbar, bei uns erst nach langer Zeit. Was die Wissenschaft bis heute in der Obstbaumdüngung uns gebracht hat, damit ist in der Praxis noch wenig anzufangen. Wir wollen hoffen, daß die gegenwärtig einsetzenden gründlichen Forschungen nach einer Reihe von Jahren praktisch anwendbare Ergebnisse bringen werden.

Ich greife zunächst den ersten Teil meines heutigen Themas, die Ernährung, auf (Abb. 1). Unter Ernährung ist hier der Vorgang der Nahrungsaufnahme und -verarbeitung zu verstehen. Der Obstbaum besteht aus einem oberirdischen Teil, Krone und Stamm, und einem unterirdischen, den Wurzeln. Beide Teile sind gleich wichtig für den Ernährungsvorgang, ohne dessen Kenntnis die Düngungslehre nicht vollkommen erfaßt werden kann.

Aus dem Boden entnimmt der Baum mittels seiner Wurzeln die in Wasser gelösten Rohstoffe auf und leitet sie durch die jüngsten Holzschichten des Stammes und der Aeste zu den Blättern. Dort ist die Werkstatt der Natur. Die Rohstoffe werden mit Hilfe des Blattgrüns, unter Hinzutritt von Kohlenstoff aus der Luft, zu fertigen Baustoffen umgebildet. Luft, Licht, Wärme spielen bei diesem Vorgang eine wesentliche Rolle. Je reichlicher dunkelgrüne Blätter vorhanden sind, desto schneller und ausgiebiger geht die Umbildung vor sich. Ueber den Winter wirft die Pflanze ihren Blattschmuck ab, der Umbildungsprozeß stockt. Wenn nun nicht rechtzeitig Vorkehrung getroffen wäre, daß der Umwandlungsprozeß im nächsten Jahr mit Hilfe neuer Blätter weiter gehen könnte, so müßten wir mit dem Absterben des Pflanzenkörpers rechnen. Hier sind es die im Spätsommer in Knospen, Astringansätzen und anderen Teilen des Baumgerüstes abgelagerten Reservestoffe, welche die Betriebskraft für den nächsten Frühling in sich bergen. Es sind dies fertige Baustoffe, die gewissermaßen als Spareinlage für Zeiten der Not niedergelegt wurden. Von der Güte und Menge der in den Knospen abgelagerten Reservestoffe hängt nicht nur die Blattbildung im ersten Frühjahr ab, sondern auch die Fruchtbarkeit. Jeder Obstbaum zeigt, je älter er wird, um so mehr die Neigung, Fruchtknospen anzusetzen, er sucht seine Art fortzupflanzen. Sorgen wir nun dafür, daß zu der Zeit, wenn die Blütenknospen gebildet werden — also im Juli, August, September —, genügend gelöste Nährstoffe im Boden vorhanden sind, damit der Baum nicht nur seine Früchte ernähren, sondern auch genügend Reservestoffe in den Blütenknospen ablagern kann, so haben wir das Unsrige zur Erzielung einer nächstjährigen reichen Ernte beigetragen.

Die Rohstoffe,

mit denen wir bei der Nahrungsaufnahme aus dem Boden rechnen müssen, sind Stickstoff, Kali, Kalk und Phosphorsäure. Man nennt diese auch die vier Kernnährstoffe oder Grundstoffe, weil die übrigen in der Pflanzenasche nachgewiesenen, Eisenoxyd, Schwefel, Magnesia, Natron, Kieselsäure, Chlor, in genügenden Mengen in fast allen Bodenarten vorhanden sind und bei der Düngung der Pflanzen unbeachtet bleiben können.

Ebenso wichtig wie die Rohstoffe aus dem Boden sind die weiteren Faktoren der Ernährung und des gedeihlichen Pflanzenwachstums: Luft, Licht, Wärme, Wasser. Aus der Luft

Digitized by Google

wird durch die Blätter Kohlensäure entnommen, in ihre zwei Bestandteile ausgeschieden, der Kohlenstoff verarbeitet und der Sauerstoff wieder ausgeatmet. Das Sonnenlicht ist zur Bildung des Blattgrüns unbedingt erforderlich. Weder im Dunkeln, noch bei hellster elektrischer Lichtbestrahlung findet eine brauchbare Blattgrünbildung statt. Ohne Wärme keine Vegetation, sie ist

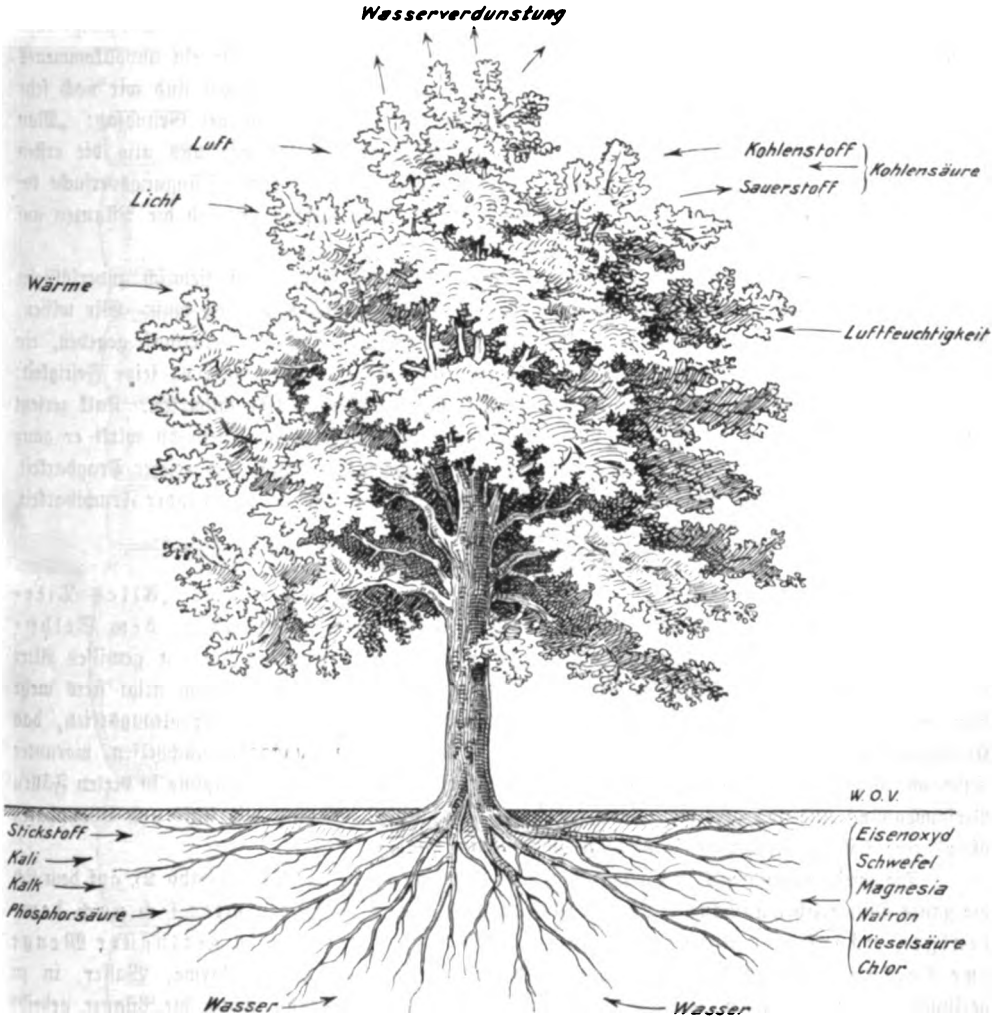


Abb. 1.

die treibende Kraft. Das Wasser löst die Bodennährstoffe, leitet sie zu den Blättern und bildet selbst einen wesentlichen Bestandteil jeder Pflanze, besonders zur Vegetationszeit.

Soviel über die Ernährung. Ein Mehr würde kaum zur leichteren Auffassung beitragen. Wer sich für die Zellenbildung im Pflanzenkörper und den Aufbau desselben, die chemischen und physikalischen Vorgänge im Boden näher interessiert, dem stehen die einschlägigen Werke unserer reichhaltigen Bibliothek zur Verfügung. Ich kann heute auch die Bodenbearbeitung, ihre so außerordentlich wohltätige Wirkung auf das Gedeihen unserer Obstbäume nur gelegentlich streifen und wende mich nun dem Hauptpunkt meines heutigen Themas zu, der

Digitized by Google

Düngung.

Die Düngung hat den Zweck, dem Boden fehlende Nährstoffe in wirksamer d. h. pflanzenlöslicher Form zuzuführen, mit der Absicht, das Pflanzenwachstum zu fördern und die Fruchtbarkeit zu erhöhen. In zweiter Linie bezwecken wir mit Zuführung einiger Dungstoffe eine Aufschließung des im Boden vorhandenen schwer löslichen Nährstoffkapitals.

Wenn wir dieses Nährstoffkapital immer genau kennen würden, so wäre die Düngungsfrage leicht zu lösen. Die chemische Analyse aus der Pflanzenasche gibt aber nur ein unvollkommenes Bild; über die Vorgänge in der Luft, über die Ausscheidungen der Pflanzen sind wir noch sehr im unklaren. Deshalb gilt bei der Obstkultur wie bei der Landwirtschaft der Grundsatz: „Man prüfe den Acker auf seinen Nährstoffgehalt mit der Pflanze!" Holen wir uns also die ersten Anhaltspunkte beim benachbarten Landwirt, der in wenigen Jahren durch Düngungsversuche bei einjährigen Pflanzen feststellen kann, ob der Boden kali- oder kalkarm ist, ob die Pflanzen auf diese oder jene Düngerart am besten reagieren.

Unser fachmännisches Auge bietet uns beim Obstbaum schon einen ziemlich zuverlässigen Maßstab, welcher der vier Kernnährstoffe wohl in erster Linie gegeben werden muß. Wir wissen: Stickstoff erzeugt üppiges Wachstum, dunkelgrüne große Blätter, aber im Uebermaß gegeben, ein schwammiges Zellgewebe; Kali ist wachstumfördernd, gibt insbesondere dem Holz seine Festigkeit; Phosphorsäure ist zur Kern- und Steinbildung nötig und befördert die Fruchtbarkeit. Kalk zersetzt und erwärmt den Boden und löst im Boden gebundene Nährstoffe; beim Steinobst wirkt er ganz besonders wohltätig. Daher: Stickstoff und Kali bei geringem Wachstum und reicher Tragbarkeit, aber nicht bei üppigem Wachstum der Bäume, Phosphorsäure und Kalk bei mangelnder Fruchtbarkeit, in besonderem Maß bei Steinobst.

Zwei Grundregeln

müssen wir vor allem kennen. Die erste ist ein Naturgesetz und lautet: „Alles Tier- und Pflanzenleben ist auf zwei Elementartrieben begründet, dem Selbsterhaltungs- und dem Fortpflanzungstrieb!" Hat eine Pflanze ein gewisses Alter erreicht, so fühlt sie den Trieb in sich, ihre Art zu erhalten. Der alte Baum neigt stets mehr dem Fortpflanzungstrieb zu, als der junge, während bei diesem der Selbsterhaltungstrieb, das Kraftbewußtsein, vorherrscht. Beim alten müssen wir mit kräftigen Dunggaben nachhelfen, worunter Stickstoff und Kali reichlich bemessen sein dürfen, beim jungen ist Stickstoffdüngung in vielen Fällen Verschwendung und bedeutet eine Verweichlichung des Holzes, während mit Kalk und Phosphaten öfters eine frühere Fruchtbarkeit herbeigeführt werden kann.

Die zweite Grundregel ist das Gesetz des Minimums, nach Liebig (Abb. 2), auf dem sich die ganze Düngerlehre aufbaut: „Der Ernteertrag einer Fläche richtet sich nach demjenigen Nährstoff, welcher der jeweiligen Kulturpflanze in geringster Menge zur Verfügung steht!" Ist also einer der Kernstoffe, oder Licht, Wärme, Wasser, in zu geringer Menge vorhanden, so nützt ein Ueberfluß aller anderen Stoffe nichts, die Pflanze gedeiht und trägt nur in dem Maß, wie ihr dies der geringst vorhandene Stoff gestattet.

Wir müssen nun das Verhältnis kennen, innerhalb dessen wir dem Obstbaum die vier Grundstoffe seinem Bedürfnis entsprechend zuzuführen haben. Nach den diesbezüglichen Untersuchungen wäre dasselbe etwa: Stickstoff 4, Kali 5, Kalk 6 und Phosphorsäure 2 Teile. Hiebei ist aber zu beachten, daß Stickstoff sich leicht verflüchtigt, in die Luft, wie auch in den Untergrund. Bei diesem Stoff müßten wir also den Prozentsatz höher bemessen. Kali und Phosphorsäure werden von dem Boden festgehalten, können also in dem angegebenen Verhältnis bleiben. Kalk dagegen dient nicht nur als Baustoff, sondern viel mehr noch bodenaufschließend, Nährstoffe lösend. Wir kommen nach dieser Rechnung auf ein anderes Verhältnis, das etwa lauten müßte: Stickstoff 5, Kali 5, Phosphorsäure 2 und Kalk, je nach der Bodengare 6—8 Teile.

Digitized by Google

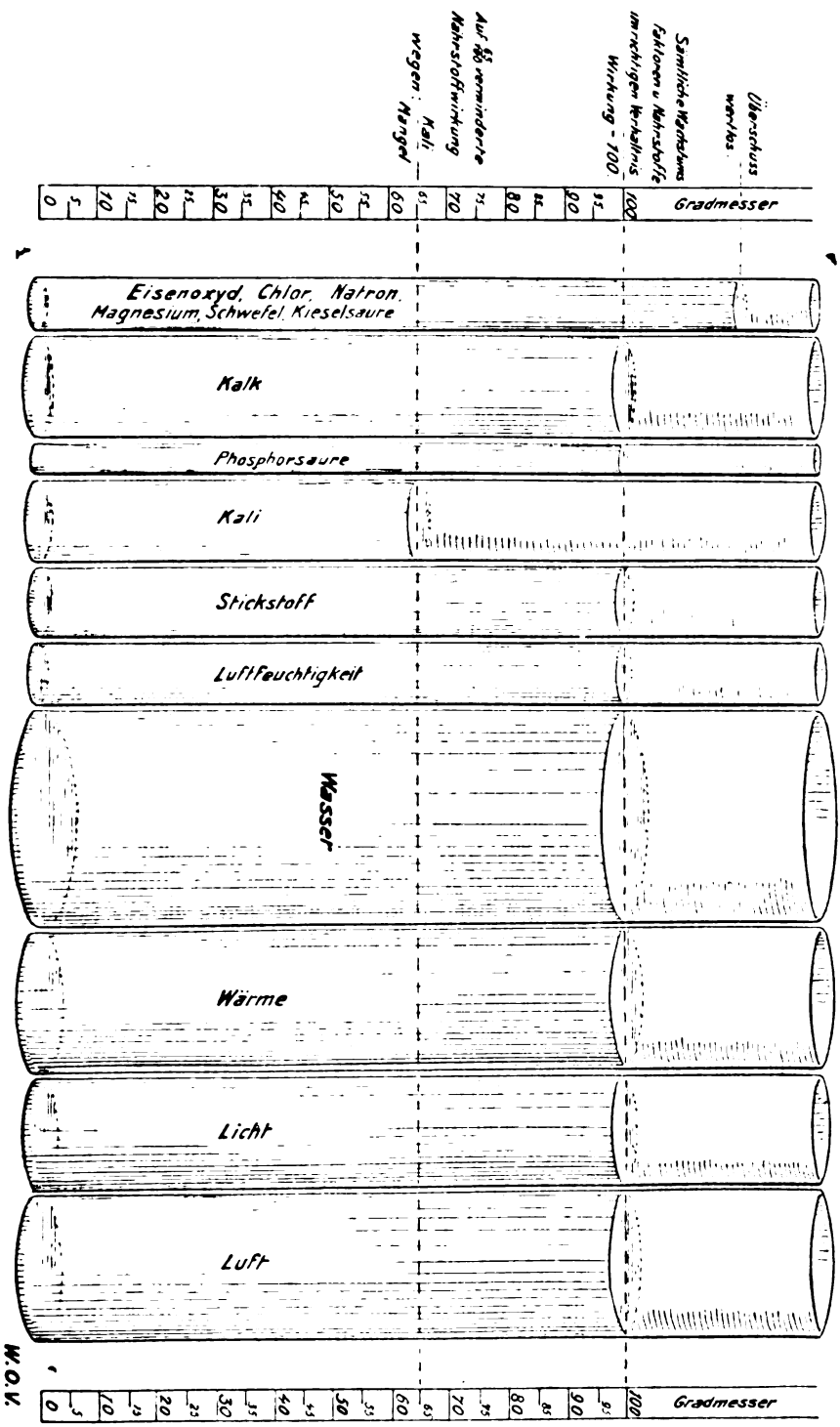


Abb. 2.

Digitized by Google

Haben wir festgestellt, was unser Boden an aufnahmefähigen Stoffen enthält, wissen wir, was die betreffende Kulturpflanze braucht, so können wir die Zufuhr der fehlenden und der alljährlich verbrauchten Nährstoffe danach regeln. Es kann sich hier nicht um haarscharf genaue Ermittlungen handeln; wissen wir doch auch nicht, welcher Prozentsatz von den verabreichten Dungmitteln wirklich in aufnahmefähigem Zustand dem oft weit verzweigten Wurzelwerk zugänglich ist. (Schluß folgt.)

Arsenmittel.

Als ich im Jahre 1899 meinen ersten Bericht über die Verwendung von Carbolineum im Obstbau für den „Praktischen Ratgeber" im Obst- und Gartenbau schrieb, fand derselbe im großen Redaktionspapierkorb vermutlich gnädige Unterkunft, um fünf Jahre später in Nr. 24 Jahrg. 1904 seine Auferstehung zu feiern.

Aehnliche Gefühle wie damals überkamen mich, als ich mich gelegentlich der heurigen Vertrauensmännerversammlung durch den kurzen Vortrag des Herrn Sekretär Schaal über „Schädlingsbekämpfung mit Arsenmitteln" überzeugen konnte, daß auch im Württ. Obstbauverein die Umwandlung von einem Saulus in einen Paulus vor sich gehen konnte, wenn man ihm genügend Zeit dazu ließ. Hat doch auch der Württ. Obstbauverein bereits — wenn ich nicht irre: im Jahre 1907 — bei einzelnen Mitgliedern im Lande eine Umfrage ergehen lassen, betreffend „die bei der Bespritzung der Obstbäume mit Arsenmitteln gemachten Erfahrungen". Was bei dieser Umfrage als Resultat erkannt wurde, blieb mir Geheimnis. Jedoch ließ dieses tiefe Stillschweigen bloß die eine Deutung zu, nämlich daß dieses Verfahren, die Obstbäume vor dem vernichtenden Raupenfraß zu behüten, einer weiteren Verbreitung vorerst nicht für würdig befunden wurde. Was Wunder auch! Kannte ich die Abneigung unserer Obstzüchter, besonders soweit sie noch dem Weingärtnerstande angehörten, doch zur Genüge aus eigener Erfahrung! Demgemäß wurden meine ersten Spritzversuche von seiten meiner Mitbürger gar oft mit einem Kopfschütteln, wenn nicht gar mit einem mitleidigen Lächeln bewertet. Aber bald trat die Wendung ein. Wenn im Frühsommer meine Obstgärten inmitten der kahlgefressenen Obstbäume meiner lieben Nachbarn sich ausnahmen wie die Oase in der Wüste, da wurden selbst die grimmigsten Antispritzer in ihren Grundsätzen wankend und die Folge war nicht selten die Anmeldung als Mitglied unseres Obstbauvereins. Denn schon Mitte des vorigen Jahrzehntes gab unser Verein an seine Mitglieder Arsenkupferkalk aus der chemischen Fabrik Houben in Emmendingen zum Selbstkostenpreis oder besser gesagt: „unter" dem Selbstkostenpreis ab. Leider führte diese Abgabe des Arsenkupferkalkes nicht zu dem gewünschten Erfolg, da erstens die Anwendung des Mittels keine gleichmäßige war (6 Pfd. auf 100 Liter Wasser) und zweitens oftmals zu spät oder auch gar nicht erfolgte. So kam es, daß im Jahre 1908 der Verein erstmals die Bespritzung der Obstgärten der Mitglieder selbst in die Hand nahm und diese Arbeit durch einen eigens dazu eingelernten jungen Mann unter meiner Aufsicht ausführen ließ. Der Erfolg war zufriedenstellend. Nur kam die Sache den einzelnen oftmals etwas teuer, da doch manche Stunde Arbeitszeit durch den Marsch mit Handwagen zum betreffenden Grundstück und zurück mitberechnet werden mußte und selbst beim sorgfältigsten Umgang mit der Spritzbrühe Kalkteilchen die Spritze hier und da verstopften, wodurch oftmals Zeitverlust entstand.

Die im Jahre 1914 mit Uraniagrün angestellten ersten Versuche führten da, wo zur Bereitung der Brühe Kalk oder Kupferkalkbrühe verwendet wurde, zu einem guten Resultat. Besonders hervorzuheben ist, daß bei Verwendung von Uraniakalkbrühe infolge des geringeren Kalkgehaltes ein Verstopfen der Spritze seltener vorkommt, als bei Verwendung von Arsenkupferkalk. Im vergangenen Jahre gab dann unser Verein Uraniagrün an die Mitglieder ab. Da unser zum Spritzen ausgebildeter junger Mann zum Heeresdienst einberufen wurde und ein anderer, zu diesem Zweck

Digitized by Google

tauglicher zurzeit nicht gefunden werden konnte, mußte die Bespritzung durch die einzelnen Besitzer wieder selbst besorgt werden. Auch an die hiesige Stadtgemeinde wurden von unserem Verein seit einigen Jahren Arsen-Spritzmittel abgegeben. Das Resultat war die Tatsache, daß seitens des hiesigen Gemeinderats für das Jahr 1916 ein Posten von mehreren hundert Mark zur Beschaffung von Spritzmitteln und Spritzen zur Bespritzung der städtischen Obstbäume zur Verfügung gestellt wurde.

Nachteilige Folgen oder gesundheitsschädigende Einwirkungen sind mir während meiner nunmehr zwölf Jahre zurückdatierenden Schädlingsbekämpfung mit Arsenmitteln nicht bekannt geworden. Die Befürchtung, daß die Vögel die mit bespritzten Obstbäumen bestandenen Grundstücke meiden würden, ist unbegründet. Nie fand ich während dieser Zeit verendete insektenfressende Vögel, bei welchen auch nur die Vermutung, daß sie durch Gift zugrunde gegangen sein könnten, vorlag. Vorsicht beim Aufbewahren der giftigen Spritzmittel möchte ich dagegen ganz besonders empfehlen, ebenso Verpacken in mit entsprechender Aufschrift (Gift!) versehenen Düten.

Sollen in Gemüsegärten stehende Obstbäume mit Arsenbrühe oder Uraniabrühe bespritzt werden, so empfiehlt es sich vorsichtshalber, die mit gebrauchsfertigen Gemüsen und Salaten bestandenen Beete durch Ueberdecken von Tüchern, Matten usw. vor der Brühe zu schützen; andernfalls genügt es aber auch, die Beete mit Wasser abzubrausen. Sollten etwa Beerensträucher durch die Spritzbrühe getroffen werden, so braucht man deshalb nicht ängstlich sein; denn zwischen der Zeit, in welcher gespritzt werden soll, und der Beerenernte liegen immerhin noch vier bis sechs Wochen, innerhalb welcher Zeit die Brühe meist längst wieder durch eintretende Regenfälle abgewaschen sein wird. Als Zeit für die Verwendung von Arsenmitteln kommen für hiesige Gegend meist die Tage vom 10.—20. Mai in Betracht; es ist dies die Zeit, in welcher die mittelfrüh blühenden Apfelbäume die Blütenblätter eben abgeworfen haben. Sollten auf demselben Grundstück spätblühende Obstbäume vorhanden sein, so können diese gleichzeitig mit den schon abgeblühten Bäumen mit bestem Erfolg bespritzt werden. Ueberhaupt muß, sofern sich schon vor der Blüte Raupenfraß — meist vom Gipfel abwärts — bei einzelnen Bäumen bemerkbar macht, sofort d. h. schon vor der Blüte gespritzt werden. Der Erfolg ist auch in solchem Falle, sofern es sich bloß um Vertilgung der Frostnachtspannerraupe handelt, ein durchschlagender.

Weikersheim. Gehringer.

Die Bekämpfung des Frostnachtspanners.

Von Schultheiß Britsch in Grundsheim.

Solange noch kein absolut sicheres Verfahren bekannt ist, den Frostnachtspanner vom Apfelbaum abzuhalten, oder die Raupe des Frostnachtspanners auf dem Baum zu vernichten, ehe sie ihre schädigende Arbeit an den Blättern vollzogen hat, werden die einzelnen Erfahrungen mit dessen mehr oder minder wirksamer Bekämpfung Beachtung beanspruchen können.

Daß der Erfolg mit Anbringung von Leimgürteln in vielen Fällen eben nicht befriedigt, ist so ziemlich festgestellt, und es sind nur noch wenige Stimmen, die einen fortgesetzten Erfolg vertreten und die Unschädlichmachung dieses Insekts auf diesem Weg als ganz sicher behaupten.

Die rasche Abschwächung der Klebfähigkeit ist ja schon an sich ein Umstand, der den Erfolg allein in Frage stellen kann. Nur der rationelle Obstzüchter, der den Aufwand und die Arbeit hierbei nicht scheut und keine Versäumnisse einschleichen läßt, kann und sollte sich im Erfolg mehr versprechen dürfen. Aber wie oft steht auch er vor dem ungelösten Rätsel: „Trotz aller Leimringe Frostnachtspanner!!“

Offen gestanden, mich hat der Erfolg mit den Leimringen nie befriedigt. Es bleiben an den Leimringen allerdings verschiedene Schädlinge hängen, die ihr Unwesen auch auf dem Baum treiben, namentlich der Falter der Gespinstmotte; Frostnachtspanner dagegen höchst selten.

Digitized by Google

Die Raupe des Frostnachtspanners tritt meist nur in von menschlichen Wohnungen entfernten Obstanlagen auf. Ist ihr Auftreten stark, so kann mit Sicherheit gerechnet werden, daß sich das Auftreten 2—3 oder noch mehrere Jahre wiederholt. Hier hat z. B. ein starkes Auftreten in den Jahrgängen 1913 und 1914 bei den im Ackerfelde stehenden Obstanlagen eingesetzt. Im Jahr 1915 war das Auftreten in den früher befallenen Anlagen weit geringer.

Ganz verschont vom Frostnachtspanner aber blieben nur die Reihen jener Bäume, welche mit Kalk bespritzt wurden. Ende März, anfangs April, wenn das Laub am Ausbrechen ist, ist auch der richtige Zeitpunkt, um den Baum mit Kalkmilch tüchtig zu überspritzen. Ist man in der Lage, gebrannten Kalk zu verwenden, den man erst im Bottich auf dem Baumgut ablöscht, verdünnt und noch ziemlich heiß zum Spritzen verwendet, so werden die kleinen Lebewesen des Frostnachtspanners, die zu dieser Zeit aus dem Ei auskriechen, von dem Kalk getroffen und vernichtet. Zu dieser Schlußfolgerung berechtigt die Wahrnehmung, daß auf einem so behandelten Baum nachher eben fast gar keine Frostnachtspannerraupen sich zeigen und die Belaubung auffallend stark und gesund sich entwickelt. Es wäre nun Sache der Männer der Wissenschaft, festzustellen: a) daß sich die kleine, mit dem bloßen Auge noch nicht erkennbare Raupe des Frostnachtspanners auf dem Baum befindet; b) daß dieselbe durch Uebergießen mit abgelöschtem Kalk getötet wird. Wären diese Vorgänge einwandfrei festgestellt, so würde wohl das Spritzen mehr zur allgemeinen Anwendung und die Anbringung von Leimringen in Wegfall kommen.

Das Spritzen mit Kalk hat auch noch die weitere Wirkung, daß die Bäume von Moos und Flechten gereinigt werden, indem das durch den Kalk abgetötete Moos abwittert und der Baum im Laufe des Sommers sauber wird an Aesten und Zweigen. Auch das Moos ist am Baum ein Schmarotzer, der vom Wassergehalt des Baumes aus den Aesten saugt und den Baum schädigt.

Möchten auch anderwärts Versuche nach obiger Art angestellt und die Ergebnisse mitgeteilt werden!

Schädlingsbekämpfung mit Arsenmitteln.

Ueber dieses Thema hielt unser Vereinssekretär auf der diesjährigen Generalversammlung ein Referat, von dem wir in kurzen Zügen das wesentlichste nachstehend zur Kenntnis unserer Mitglieder bringen.

Die verschiedenen Spritzmittel gegen die Obstbauschädlinge bewähren sich nicht immer. Vielfach herrscht Unkenntnis und Unsicherheit über die Art der Schädlinge und ihre Bekämpfungsart. Die im letzten Herbst angelegten Leimringe sind zum großen Teil von geringem Wert, weil der Raupenleim meist nur geringe Klebfähigkeit hatte. Wir müssen dem obstbautreibenden Publikum ohne sie mit der Kenntnis der Lebensgewohnheiten aller Schädlinge zu belästigen, einige wenige Mittel zur Bekämpfung mit ganz genauen Anwendungsvorschriften an die Hand geben und dafür sorgen, daß überall diese Mittel sowohl, als auch Spritzen und kundige Arbeiter zur Verfügung stehen.

Das von der Chem. Fabrik Schweinfurt (s. Anzeigenteil) hergestellte „Uraniagrün" ist, nach allen bisherigen Erfahrungen, ein zuverlässiges, billiges und einfach zu handhabendes Bekämpfungsmittel gegen alle fressenden Insekten, Raupen, Käfer usw. Zur Zeit des ersten Auftretens dieser Insekten muß eine Spritzung mit diesem Mittel vorgenommen werden; spätere Wiederholung, sobald sich neue Kolonien zeigen. „Uraniagrün" ist ein Magengift, das sich nicht leicht verflüchtigt. Wird dasselbe fein versprüht in der unten angegebenen Mischung auf die Pflanzen gebracht, so tötet es mit ziemlicher Sicherheit alle Frostnachtspannerraupen, Ringelspinner, Schwammspinner, Gespinstmotten, Stachelbeerspanner, Blattnager, Maikäfer, Kartoffelkäfer, Kohlraupen, Spargelkäfer usw. Gegen saugende Insekten, Blut-, Blatt- und Schildläuse ist das Mittel unwirksam.

Die Anwendung ist folgende: 60—70 g Uraniagrün (das nur gegen Giftschein erhältlich ist) werden mit 500 g frisch gelöschtem Kalk innig vermischt und dieser Brei wird auf 100 Liter

Digitized by Google

mit Wasser verdünnt. Wenn die Spritze nicht mit Rührwerk (Uraniaspritze von Gebr. Holder-Metzingen) versehen ist, muß sie während des Spritzens hin und her bewegt werden, damit sich das Gift nicht zu Boden senkt. Je höher der Druck, desto feiner verstäubt die Brühe und desto weniger kommt eine Beschädigung von Blättern vor. Es sollte nur bei bedecktem Himmel gespritzt werden.

Vergiftungsgefahr ist bei Anwendung dieses Mittels nicht zu befürchten. Einwandsfreie Gutachten von wissenschaftlicher Seite und aus der Praxis liegen zahlreich vor. Der Referent nannte eine ganz erhebliche Zahl von Tonnen, die alljährlich in Uraniagrün nach Rußland zur Bekämpfung der Heuschrecken auf den Viehtriften und nach Amerika zur Bekämpfung der Apfelmotte, der Kohlraupe und anderer Schädlinge ausgeführt werden und munterte zu Versuchen auch bei uns in größerem Maßstab auf, insbesondere deshalb, weil in diesem Jahr möglichst wenig Früchte durch Ungezieferfraß zu Grund gehen dürften.

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Gartenzier.

Wir wollen sie auch in der Kriegszeit nicht entbehren, die Blumen, Zier des Gartens — und wenn's nur deswegen wäre, daß Blüten und Blumen in den Spitälern und Lazaretten überall hochwillkommen sind. Allerdings gibt's auch Pflanzen, die sowohl schön als nützlich sind; z. B. verschiedene Gemüsepflanzen, als da sind: die mächtigen Köpfe des Blaukohls, die dunklen Schöpfe der roten Rübe, die grasigen Büschel des Küchenzwiebels, die wiesigen Beete der hübsch zerteilten Möhrenblätter usf. Dann Wildrosen, die zugleich große Hagebutten liefern. Beerenobst, im Hochsommer durch reife Früchte eine fröhliche Gartenzierde; die Beerensträucher sollen übrigens allezeit derart gereinigt und gepflegt werden, daß sie auch ohne rote und grüngelbe Beeren die Schmuckwirkung nicht ganz vermissen lassen. Das Gesagte gilt für Johannis- und Stachelbeersträucher, Himbeeren, Brombeeren. Zierlich nehmen sich in der Gemüseanlage auch einzelne Beerenobst-Hochstämmchen aus (natürlich nicht so viele, daß sie die Beete wesentlich beschatten). Daß Formobst im Gemüsegarten gezogen werden kann und eine ganz besondere Zierde abgibt als Dreingabe zum Nutzen, ist ja wohlbekannt. Pyramidenbäumchen, wenig schattende Zwetschenbäume u. a.

Gegen den Rand jener Wege, wo wir Schmuckwirkung besonders wünschen, also der Hauptwege, ferner gegen den Weg, der parallel zur Fensterwand des Hauses zieht, werden wir gerne Streifen blühender Gewächse anlegen, niedrige Blütenpflanzen, an feuchten Stellen Veilchen, die uns im Frühling erfreuen, niederwüchsige Glocken-, Gänseblümchen u. a. Als rein Nutzbares in diesem Zierstreifen: Erdbeeren, Majoran, Schnittlauch, die alle Schmuckwirkung haben. Prächtig machen sich Rhabarbersträucher, die mit ihren Stengeln Kompott liefern. Ueberhaupt taugen von höheren Gewächsen in die Nachbarschaft der Nutzbeete vor allem solche mit massigeren und mit einfacheren Formen; die reicher gegliederten Pelargonien, die zierlichen Fuchsien z. B. wären hier an falscher Stelle. Von Stauden, Sträuchern, Einjährigen mit höherem und mittlerem Wuchs reiche Auswahl: Brennende Liebe, Phlox, Fingerhut, Rittersporn, Eisenhut, Levkojen, Mohn, Georginen, Sonnenblumen u. v. a. Entweder kann dabei ein und der andere Busch in die Streifen niedrigerer Gewächse gesetzt werden oder es nehmen sich auch ganze Einfassungen namentlich als Begleitung des Hauptweges gut aus. Stufenfolge der Höhe, bei der die niedrigeren Pflanzen gegen den Weg kommen, versteht sich von selber. Aber auch ein Durcheinander verschiedener Höhen, bei gleichzeitig etwas lockerer Anordnung, kann seinen Reiz haben.

Daß auch „Königin Rose" in den Nutzgarten paßt, kann man überall in den so stimmungsvollen Dorfgärten sehen. Vielleicht sind gegenwärtig einige „Winke mit dem Rosenpfahl" er-

Digitized by Google

wünscht. Also fürs erste zur Ankunft der bestellten Rosensendungen: auspacken stets in einem vor Zug und Frost geschützten Raum. Der Sonne dürfen die Pflanzen nicht ausgesetzt werden, da die Rosenwurzeln gegen das Austrocknen sehr empfindlich sind. Sofort überspritzen und die Wurzeln in einen dicken Lehmbrei, vermischt mit Torfmull und Kuhdünger, tauchen, der sie durch seinen Ueberzug vor der Berührung mit der Luft und vor dem Austrocknen schützt. Die Frühjahrspflanzung ist, besonders bei Hochstämmen, unter allen Umständen der Herbstpflanzung vorzuziehen. Zu tiefes Pflanzen vermeiden. Niedrig veredelte Rosen mit der Veredlungsstelle 3 bis 5 cm in die Erde, Hochstämme nur soweit, wie sie vorher standen. Dünger nicht direkt an die Wurzeln, sondern erst, wenn diese etwas mit feiner Erde bedeckt sind. Nach der Pflanzung gieße die fest angetretenen Pflanzen kräftig und ausgiebig an. Bei niedrig veredelten Rosen Anhäufeln ratsam, während es sich bei Hochstämmen empfiehlt, die Stämme flach auf die Erde zu biegen und auf die Dauer von 14 Tagen bis 3 Wochen mit Erde zuzudecken. Sie sind so nicht allein gegen Spätfröste, sondern auch gegen die austrocknenden Frühjahrswinde geschützt. Wo dies nicht geht: Stamm und Krone mit Moos umwickeln, das stets feucht gehalten wird. —

Blumen und Gemüse friedlich und freundlich beieinander, so war's in der alten Zeit, so ist's jetzt wieder geworden in der Kriegszeit. Beides, Blumen und Gemüse, das Schöne und das Nützliche, das Riech- und Sichtbare mit dem Eßbaren, ergibt den rechten Kriegs- und Ziergarten.

Noch ein Fremdling unter unsern Gemüsen

ist der Zuckermais, von dem wir vielleicht höchstens Kolben in den Schaufenstern von Delikatessenhandlungen gesehen haben. Im allgemeinen gilt so etwas für eine Schleckerei und nur gerade recht für feine Herrschaftsküchen, wo's nicht so drauf ankommt. Falsch! In Amerika spart man auch und dort ist der Zuckermais überall beliebt bei Alt und Jung, namentlich bei der Jugend. Diese, die Jugend, will Abwechslung und nicht alle Tage Kraut und Rüben. Hier ist etwas ganz Vortreffliches für diesen Zweck. Kann man's bei uns bauen? Gewiß, hier (nach „Geisenh. Mitteil." XXXI, 3) die Anweisung.

Man nehme kleine Blumentöpfe, fülle dieselben mit guter Gartenerde, drücke in jeden Topf zwei Maiskörner (ein Korn dient als Ersatz, im Falle nicht jedes Korn keimfähig ist), halte den Boden feucht und stelle die Töpfe an das Fenster eines Wohnzimmers. Die Aussaat erfolgt Anfang bis Mitte April. 15—20 Maispflanzen sind für einen kleinen Haushalt ausreichend. Die gewonnenen jungen Pflanzen setze man, ohne den Wurzelballen zu beschädigen, Ende Mai bis Anfang Juni in den Garten auf gut gegrabenes und gedüngtes Land. Pflanzweite 60 cm bei einer Reihenweite von 80 cm. Der Mais liebt Wärme, und man suche einen recht sonnigen Standort aus. Die ausgesetzten Pflanzen wachsen schnell heran und liefern uns später für die Verwendung in der Küche die Kolben (Fruchtstände). Bei reichlicher Düngung kann jede Pflanze 1—3 große Kolben liefern. Einer besonderen Pflege bedarf die Maispflanze, außer der öfteren Bodenlockerung, nicht. Die zeitige Aussaat der Maiskörner im Zimmer hat den Zweck, eine gute Entwicklung der Pflanzen zu ermöglichen und den Kolbenansatz zu sichern.

So viel über den Anbau des Zuckermais. Ueber die Verwendung der Maiskolben in der Küche sei folgendes erwähnt:

1. Die Maiskolben sind dann gebrauchsfähig, wenn sich die daran befindlichen Körner mit dem Fingernagel noch eindrücken lassen und wenn dabei ein milchartiger Saft hervortritt. Diese halbreifen Kolben werden von den grünen Blättern (Scheiden) sowie von den Fäden, welche sich an den Samenkörnchen befinden und den Schopf bilden, befreit. Dann bringe man die Kolben in einen Topf mit siedendem Wasser unter Zusatz von etwas Salz und einigen Maiskolbenblättern. Man koche die Kolben so lange, bis die Körner vollständig weich geworden sind, was in 10—15

Digitized by Google

Minuten der Fall ist. So gekocht, bringt man die Maiskolben auf den Mittag- oder Abendtisch. Beim Genuß überstreiche man die Kolben vorher mit etwas Butter (so man hat!!) und die Samenkörner können direkt von den Kolben abgegessen werden. Warm gegessen, schmeckt der Mais vorzüglich und ist sehr nahrhaft. Die Körner erinnern im Geschmack an junge Erbsen.

2. Die halbreifen Maiskolben werden, wie oben erwähnt, gekocht und die Samenkörner mit Hilfe eines Messers von den Kolben abgetrennt. Alsdann stelle man sich eine Tunke her in folgender Weise. Aus Milch mit einem Zusatz von etwas Butter, Pfeffer, Salz und einem Eßlöffel Mehl stellt man sich, indem man diese Mischung leicht kochen läßt, eine sämige Tunke her. In diese schüttet man die gargekochten Maiskörner, stellt das Gefäß in den Wärmeofen des Kochherdes und läßt dort die zubereitete Speise noch $^1/_2$ Stunde stehen. Warm gegessen, erhält man auch bei dieser Zubereitungsweise ein wohlschmeckendes und sehr bekömmliches Gericht.

3. Die fast reifen Maiskörner werden, am Kolben sitzend, auf einer Reibe zerkleinert (abgerieben). Das so gewonnene Maismehl wird mit Ei, Zucker und etwas Backmehl angemengt. In der Pfanne zu kleinen Kuchen (nach Art der Eierkuchen) gebacken und mit geschmorten Aepfeln, Birnen usw. warm gegessen, bildet der Zuckermais ein ganz vorzügliches Gericht, besonders auch für Kinder. —

Wo ist Samen zu haben? In württembergischen Preisbüchern findet sich Zuckermais im Preisverzeichnis von Wilhelm Pfitzer in Stuttgart (Militärstraße 74), wo „Rauerottolo" und „Frühester zum Einmachen" genannt sind. Otto Putz, Samenhandlung in Erfurt, führt gleich 6 verschiedene Sorten auf:

1. Early Cory, bringt 15—18 cm lange Kolben und mittelgroße Körner.
2. Frühester Catawba zeigt dunkelbraunes Korn mit achtreihigen Kolben.
3. First of All, Allerfrühester. Die kleinen Kolben sind mit ziemlich großen Körnern reich besetzt.
4. Frühester Sheffield. Die großen Kolben sind meist mit 10—12 Reihen Körnern besetzt.
5. Golden Bantam. Die goldgelben Körner sind sehr schmackhaft und erscheinen sehr zahlreich an 15—18 cm langen Kolben.
6. Peep o' Day. Eine sehr fein und wohlschmeckende Sorte, welche gute Kolben liefert.

Die beiden Sorten Nr. 5 und 6 gelten für den Anbau als besonders geeignet, namentlich dann, wenn man mit ihnen zunächst einen Versuch machen will. Eine Portion von 30 g enthält 100—150 Samenkörner. Die englischen Bezeichnungen sind amerikanisch, da läßt sich einstweilen nichts machen.

III. Vereins-Angelegenheiten.

Hauptversammlung des Württ. Obstbauvereins, 2. Februar 1916.

(Fortsetzung.)

Nach Erledigung dieser geschäftlichen Angelegenheiten sprach Vereinssekretär Schaal über den „Obstbaum, seine Ernährung und Düngung". Auch dieser mit allgemeinem Beifall aufgenommene, höchst wertvolle Vortrag wird im „Obstbau" mit 2 Abbildungen zum Abdruck gelangen.

Aus der Erörterung erwähnen wir, daß Adorno zum Abdruck noch einige Tabellen wünschte, in denen die Wirkung der Düngung beim Fehlen einzelner Stoffe (Stickstoff und Kali) veranschaulicht sei. In der Düngungsfrage müßten, wie bei landwirtschaftlichen Kulturen, besondere Leitsätze herausgearbeitet werden, sog. „Erfahrungssätze", nach denen man die Düngung für einzelne Böden und Obstarten regulieren könne. Wenn der Redner vor Stickstoffüberschuß in der Nähe der Großstadt berechtigterweise warne, so sei auf dem Land, besonders auf hügeligem Gelände, oft ein Stickstoffmangel festzustellen. —

Hierauf führte Mitglied Kirschmer-Laichingen seinen im „Obstbau" 1915, Seite 194, beschriebenen Schutzschirm aus Blech für Leimringe vor.

Digitized by Google

Ein Obstzüchter aus Rohracker legt dem W. O. V. nahe, dafür einzutreten, daß eine überdachte Verkaufsgelegenheit auf dem Obstgroßmarkt geschaffen werde.

Der Vorsitzende und Ausschußmitglied Hausmann entgegneten ihm, daß es sich hier um einen der Krone gehörigen Platz handle; die Verlegung solcher Märkte habe in anderen Städten stets üble Folgen gehabt. Immerhin könne der Ausschuß sich mit der Sache befassen.

Der Vorsitzende schloß hierauf die Tagung mit dem Dank für die gegebenen Anregungen und mit dem Wunsch, daß uns ein baldiger, ehrenvoller Friede und eine reiche Obsternte in diesem Jahr beschieden sein möchte.

Rechenschaftsbericht 1915.

Die Hoffnung, der wir am Schluß unserer vorjährigen Versammlung Ausdruck gaben, daß wir unsere nächste Zusammenkunft nach ehrenvollem Frieden würden abhalten können, ist leider nicht in Erfüllung gegangen. Heute noch wie damals stehen unsere tapferen Heere auf den verschiedenen Kriegsschauplätzen, und ungewiß ist auch heute noch, wann die Friedensglocken läuten werden. Soviel aber ist erreicht: der deutsche Boden ist, dank der heldenmütigen Tapferkeit unserer Feldgrauen, frei von feindlichen Heerscharen, und wir können mit der besten Zuversicht auf einen endgültigen Sieg unserer Friedensarbeit nachgehen.

Ehe wir in unsere Tagesordnung eintreten, habe ich Ihnen die bedauerliche Mitteilung zu machen, daß unser verdienter Vorstand Fischer sein Amt mit dem 31. Dezember 1915 niedergelegt hat. Er hat seinen Entschluß kundgegeben in einem an den Ausschuß gerichteten Schreiben folgenden Inhalts:

Stuttgart, den 31. Dezember 1915.

An den Ausschuß des Württ. Obstbauvereins
z. H. des stellv. Vorstands Herrn Oekonomierat Warth, Hier.

Sehr geehrte Herren!

Mein Gesundheitszustand, der in letzter Zeit sehr schwankend ist, nötigt mich, die Stelle als Vorstand des Württ. Obstbauvereins mit dem heutigen Tag niederzulegen.

Im Jahr 1889 hatte ich die Ehre in den Ausschuß und zum stellv. Vorstand gewählt zu werden, seit 1893 bin ich durch die Wahlen der Generalversammlungen mit der Vorstandschaft betraut. Wenn in dieser Reihe von Jahren der Verein sich in sehr erheblicher Weise weiterentwickelt hat und mit seinen jetzt 33 000 „aktiven“ und über 21 000 „passiven“ Mitgliedern, von Bedeutung für unser obstbautreibendes Land geworden ist, so liegt das wesentlich an dem tatkräftigen Zusammenarbeiten seiner Organe: Ausschuß, Vertrauensmänner und Redaktion der beiden Vereinszeitschriften, mit dem Vorstand. Dafür möchte ich allen Beteiligten, ganz besonders aber Ihnen, herzlichen Dank hiermit aussprechen. Unser Baum, der in ganz Württemberg sehr kräftig Wurzel gefaßt und wie jetzt schon wahrzunehmen, durch die lange Kriegszeit in seinem Wachstum nicht gestört ist, bietet die Sicherheit, daß doch in der Bevölkerung immer mehr anerkannt wird, wie er für sie wertvolle Früchte trägt.

Leider gibt es ja auch bei uns viele, welche gegen die Lehren, die der Verein durch Monatsschriften, Flugblätter und Vorträge landauf, landab verbreitet, taub sind, sich faul verhalten und nicht einzusehen vermögen, was zu ihrem Besten dient, so daß sich dann und wann die Frage aufdrängt: „hilft denn alles nichts“, aber auch hier muß gelten: durchhalten und siegen!

Zu meinem Bedauern kann ich mich der Ueberzeugung nicht verschließen, daß staatlicherseits sehr viel mehr für den Obstbau, diesen so wichtigen Zweig der Landwirtschaft, nach mancherlei Richtung, getan werden sollte. Es steht auch der Aufwand, der dafür gemacht wird, nicht im Verhältnis zu dem, was andere Staaten leisten, um ihren Obstbau zeitgemäß in die Höhe zu bringen und auf den großen Märkten konkurrenzfähig zu machen. Eine großzügigere Unterstützung desselben staatlicherseits, halte ich für dringend notwendig. Mit Genugtuung dürfen wir hinweisen auf das was unser Landesverein seit dem Jahr 1880 an Mitteln aufgebracht hat. —

Noch habe ich wärmsten Dank zu sagen den Mitgliedern für das große Vertrauen, das sie durch meine mehrmalige Wiederwahl mir bekundet haben. Ich war bestrebt, an der Weiterentwicklung des Obstbaus in unserem engeren Vaterland nach Kräften mitzuarbeiten. Daß er nunmehr den Anforderungen der Zeit entsprechende Fortschritte machen möge, bleibt mein innigster Wunsch.

Mit freundschaftlicher Begrüßung
Ihr dankbarer
(gez.) J. Fischer.

Digitized by Google

Was die in einem Teil dieses Schreibens gewünschte wirksamere staatliche Unterstützung des Obstbaus betrifft, so müssen diesfallsige Schritte während des Kriegs unterbleiben; wir werden aber nicht verfehlen, auf die Angelegenheit zurückzukommen, sobald wieder normale Zeiten eingetreten sein werden.

Ich habe Herrn Fischer eindringlichst gebeten, wenigstens noch die heutige Generalversammlung zu leiten und sich persönlich zu verabschieden; er glaubte aber in Rücksicht auf seinen Gesundheitszustand ablehnen zu müssen. Der Vollausschuß des Vereins hat sich in besonderer Sitzung mit der Frage befaßt, wie der um den württembergischen Obstbau und um den Landesverein hochverdiente Mann geehrt werden soll, und er kam zu dem einstimmigen Antrag an die heutige Versammlung, ihn zum Ehrenvorsitzenden des Vereins zu ernennen und ihm den Beschluß hierüber in einer Adresse kundzugeben.

Ich bitte diejenigen, welche sich zu diesem Antrag äußern wollen, dies jetzt zu tun.

Zum Zeichen Ihres allseitigen Einverständnisses mit den in der Adresse niedergelegten Gesinnungen bitte ich Sie, sich von ihren Sitzen zu erheben.

Das Jahr 1915 war auch hinsichtlich unserer Geschäftsführung aus naheliegenden Gründen ein außergewöhnliches.

Durch die vielen Einberufungen aus unseren Reihen machte der Versand der Zeitschriften, der Einzug der Beiträge, der Verkehr mit den an den Hauptverein angeschlossenen Orts- und Bezirksvereinen große Schwierigkeiten. Dank dem festen Zusammenhalt im Verein sind wir aber dieser Schwierigkeiten Herr geworden. Der Landesverein hat, was bei wenigen anderen Vereinen zutreffen dürfte, im Kriegsjahr 1915 keine Einbuße erfahren.

Die Zahl der aktiven Mitglieder betrug am 31. Dezember 1914 .	3366	
Neu eingetreten sind im Lauf des Jahres	199	
Ausgetreten beziehungsweise mit Tod abgegangen . .	238	
Stand am 31. Dezember 1915	3327	
somit weniger .		39.
Passive Mitglieder zählten wir		
am 31. Dezember 1914	21337	
am 31. Dezember 1915	22448	
somit jetzt mehr		1111.
Die Gesamtmitgliederzahl stellt sich am 1. Januar 1916 auf . .	35775	
somit mehr gegenüber dem Vorjahr . .	1072	

Den Herren Vertrauensmännern und Mitgliedern, die sich um die Werbung neuer Mitglieder verdient gemacht haben, möchte ich hier unsern ganz besonderen Dank aussprechen.

Allerdings weist der aktive Bestand einen kleinen Rückgang auf (39 an der Zahl), zum erstenmal seit vielen Jahren.

Ich darf wohl sagen, es ist dies der schmerzlichste Verlust, den wir seit Bestehen des Vereins buchen mußten. Handelt es sich doch diesmal meist um Mitglieder, die im Kampf fürs Vaterland gefallen sind.

53 Namen sind uns bis jetzt bekannt geworden. 26 waren schon im vorjährigen Bericht aufgeführt; die Namen der weiteren Helden sind folgende:

Bauder, Hermann, Gärtner, Heilbronn.
Beller, Gebhard, Baumwart, Schandhäuser, OA. Waldsee.
Brugger, K., Bezirksgärtner, Weilheim i. Oberbayern.
Buchmann, Emil, Baumwart, Grafenberg, OA. Nürtingen.
Bundschu, Werner, Baumwart, Aichach, OA. Ravensburg.
v. Deines, Ritter, Schloß Ittendorf b. Meersburg (im Lazarett gestorben).
Epple, Albert, Baumwart, Cannstatt.
Ertle, Leo, Baumwart, Westerstetten OA. Ulm.
Fehrenbacher, Eugen, Baumwart, Wursthof, OA. Oberndorf.
Igel, Josef, Gemeindebaumwart, Herbertingen, OA. Saulgau.
Kärcher, Karl, Gärtner, Jagsthausen, OA. Neckarsulm.
Kenk, Ernst, Baumwart, Horrheim, OA. Vaih.
Kern, Lorenz, Baumwart, Hailfingen, OA. Rottenburg.
Klink, Jakob, Baumwart, Hirschfelden, OA. Gaildorf.
Lieb, Karl, Baumwart, Gomadingen, OA. Münsingen.
Michel, Johs., Baumwart, Heidenheim a. Br.
Müller, Albert, Baumwart, Litzelmannshof, OA. Tettnang.
Schäfer, Christof, Baumwart, Hanweiler, OA. Waiblingen.

Digitized by Google

Schäfer, Gg., Baumwart, Steinbach, OA. Crailsh.
Schick, Christian, Bäcker, Hütten, OA. Welzh.
Schmid, Johs., Gärtner, Kleinglattbach, OA. Vaihingen.
Schray, Gustav Adolf, Straßenwart, Klosterreichenbach, OA. Freudenstadt.
Schumacher, M., Baumwart, Aschhausen, OA. Künzelsau.
Schwarzwälder, Eugen, Baumwart, Sulz.
Sigg, Alois, Baumwart, Hauerz, OA. Leutkirch.
Sorg, Benedikt, Baumwart, Dietenhofen, OA. Ravensburg.
Stooß, Fr., Straßenwart, Kleinengstingen, OA. Reutlingen (in Gefangenschaft gestorben).

Eine Anzahl langjähriger, eifriger und verdienter Mitglieder ist im Berichtsjahr mit Tod abgegangen. Ich nenne Ihnen hier die Herren: K. Mezger, Eisenbahn-Oberingenieur und Gemeinderat a. D., Stuttgart (Gründer), Alexander von Adelung, Berlin-Wilmersdorf, OA.-Baumwart Koch-Marbach.

Das ehrenvolle Andenken an diese Männer, ganz besonders aber an die Tapferen, die die Verteidigung unserer Heimatfluren mit ihrem Leben bezahlt haben, wird im Verein weiterleben.

Beim passiven Mitgliederstand ist zu erwähnen, daß die Zusendung von etwa 1100 Exemplaren „Obstbaumfreund" mitten im Jahr von 2 Vereinen, Gaildorf und Gmünd, eingestellt wurde. Neu gegründet wurde 1 Obstbauverein in Benzingen (Hohenzollern).

Schon zum zweitenmal mußte unser „Obstbautag" zurückgestellt werden. Um so mehr Arbeit wird unser warten und um so angeregter werden sich die Verhandlungen gestalten, wenn wir in diesem Jahr in Eßlingen tagen dürfen.

Das Weihnachtsfest unterblieb ebenfalls. Auch diesmal haben wir die sonst für diesen Zweck im Etat vorgesehenen Mittel mit einem erheblichen Zuschuß zu einer Weihnachtsgabe an die Ausmarschierten verwendet, wie Ihnen im Dezemberheft bekanntgegeben wurde.

Ausstellungen wurden nur vereinzelt und im engsten Kreis von Ortsvereinen veranstaltet; unsere Mitwirkung ist nur vom Obstbauverein Schwaikheim gewünscht worden.

Das Prämierungsergebnis für vorbildliche Obstanlagen ist im Juliheft des „Obstbau" veröffentlicht. Zum 25jährigen Dienstjubiläum erhielten Prämien: OA.-Baumwart Haller-Erzingen, OA. Balingen; OA.-Baumwart Miller-Geislingen, OA. Balingen; Baumwart Weiß-Mieterkingen.

Ausschuß-Sitzungen fanden im Berichtsjahr 8 statt, worunter 3 Vollausschuß-Sitzungen, außerdem 2 Kommissionsberatungen in der Obstdörrangelegenheit. Das Ergebnis dieser Beratungen ist Ihnen durch die Berichte im „Obstbau" bekannt.

Praktische Demonstrationen in unseren Vereinsgärten fanden 4 statt, 2 in Stuttgart, 2 in Cannstatt.

Im Januar und November fand je eine Monatsversammlung in Stuttgart statt.

Vorträge mit praktischen Belehrungen wurden von unserem Vereinssekretär 9 gehalten und zwar in den Orten: Horb, Hofen, Winnenden, Ingelfingen, Unterurbach, Schwaikheim, Lauphein, Fellbach, Feuerbach.

Im Frühjahr und Sommer wurde die praktische Tätigkeit unseres Vereinssekretärs von zahlreichen Gartenbesitzern, deren Gärtner ausmarschiert waren, in Anspruch genommen. Während der Obsternte war derselbe für den städtischen Hilfsausschuß und das Rote Kreuz mit Einholung und Lagerung von Obst für die Lazarette tätig.

Vom Ausschuß wurden mehrere Gutachten an die Kgl. Zentralstelle f. d. Landwirtschaft abgegeben, u. a. über eine Eingabe des Landesverbands der Wirte Württembergs wegen Festsetzung von Höchstpreisen für Mostobst. Der Ausschuß hat sich, wohl auch in Ihrem Sinn, ablehnend ausgesprochen.

Wie Ihnen aus der Veröffentlichung im Januarheft bekannt sein wird, hat der Ausschuß eine Eingabe durch die Kgl. Zentralstelle an das stellvertretende Generalkommando wegen ausgiebiger Beurlaubung von Gärtnern, Baumschulbesitzern und Baumwarten gemacht. Die eingegangene Antwort, in der unserem Wunsche bereitwilligstes Entgegenkommen zugesagt wurde, wird Sie alle befriedigt haben.

Sehr zahlreich waren die Einsendungen von Früchten zur Namensbestimmung. Soweit irgend möglich, wurde den Wünschen entsprochen, unbekanntere Sorten wurden in liebenswürdiger Weise durch Herrn Oekonomierat Lucas-Reutlingen bestimmt.

Edelreiser wurden direkt durch uns abgegeben . . . . 4277 Stück,
durch den Verein württ. Baumwarte . . . . . 2200 „
zus. 6477 Stück.

Digitized by Google

Der Ausschuß hat den bei der letzten Generalversammlung ausgesprochenen Wünschen folgend die Abgabe von Edelreisern in der bisher üblichen Weise fallen lassen, worüber Sie im Januarheft unterrichtet wurden. Künftig werden nur, soweit Vorrat, Edelreiser aus unseren Muttergärten von besonders wertvollen Sorten und hervorragenden Standbäumen abgegeben.

Unsere Vereinszeitschriften wechselten im vergangenen Jahre, den besonderen Verhältnissen angepaßt, mehreremal die Auflage. „Der Obstbau" erschien im Januar und Februar in 3700 Exemplaren, im März in 3600, April und Mai in 3900 und bis zum Jahresschluß in 3600 Exemplaren. Diese Auflage wird auch für das laufende Jahr vorläufig maßgebend bleiben. „Der Obstbaumfreund" hatte im Januar eine Auflage von 23000 Exemplaren, im April, Juli und Oktober eine solche von 22000 Exemplaren. Mehrere angeschlossene Vereine verweigerten den Weiterbezug, da ihre Mitglieder zum großen Teile einberufen wurden.

Bei dieser Gelegenheit gestatten Sie mir darauf hinzuweisen, daß uns sehr viel unnötige Korrespondenz nur allein deshalb erwächst, weil die Ankündigungen in unserem „Obstbau", der doch als Sprachrohr zu unseren Mitgliedern dienen soll, nicht immer und oft nicht rechtzeitig gelesen werden. Zeit und Geld würde gespart, wenn Sie meiner Bitte nachkommen wollten, alle Hefte gleich beim Eintreffen daraufhin durchzusehen.

Seit April d. Js. führt unser Vereinsorgan, neben seinem seitherigen Titel, die Bezeichnung: „Zugleich Organ des Vereins württ. Baumwarte". Der Anregung auf der letzten Generalversammlung Folge gebend, hat der Württ. Obstbauverein mit dem Verein württ. Baumwarte eine entsprechende Vereinbarung getroffen und Sie werden alle mit Befriedigung den Inhalt der 2 letzten, diesem Verein eingeräumten Seiten in den verschiedenen Heften zur Kenntnis genommen haben. Der Wortlaut des Abkommens ist im Juniheft veröffentlicht. Wir dürfen die erfreuliche Tatsache verzeichnen, daß jetzt alle Glieder des Obstbaus, Gartenbesitzer, Obstzüchter, Baumschulbesitzer und Baumwarte zu einmütiger Arbeit zusammengeschlossen sind; die Folgen dieses Zusammengehens werden zuversichtlich bald zu spüren sein. Der Inhalt der Obstbauhefte behandelte im vergangenen Jahre besonders das zeitgemäße Gebiet der Obstverwertung. Ein Nachtrag zum Mitgliederverzeichnis erschien im Septemberheft.

Einbanddecken zum „Obstbau" werden nur noch auf Wunsch geliefert, die Aufforderung zur Bestellung finden Sie im Januarheft.

Aus dem Bericht über die Vollausschußsitzung vom 20. April im Juniheft werden Sie entnommen haben, daß der Ausschuß sich eingehend mit der Frage der besseren und reicheren Ausgestaltung des „Obstbau" befaßt hat. Die jetzige Zeit ist aus naheliegenden Gründen nicht die geeignete. Was in dieser Richtung getan werden konnte, ist geschehen. Geregelte Verhältnisse nach Friedensschluß werden uns auch hierin weiter an der Arbeit finden. Farbige Abbildungen haben wir aus Sparsamkeitsrücksichten für die Jahrgänge 1915 und 1916 nur je eine bestimmt; ich hoffe, daß Sie damit einverstanden sind.

Den Grund zu einer neuen Vereinsprämie hat das Ausschußmitglied Herr Schädle gelegt, indem er dem Verein einen Betrag von 100 Mk. überwiesen hat, welcher als Fonds zu Prämierungen für gut geführte Obstertragsbücher dienen soll. Die Grundlagen hierzu werden gegenwärtig ausgearbeitet.

In unseren Vereinsgärten in Stuttgart und Cannstatt sind keine wesentlichen Aenderungen vorgenommen worden. Der Kirschenmuttergarten in Grunbach hat eine Ergänzung dahin erfahren, daß die noch vom Aprilfrost 1913 her kränkelnden Pflanzen durch neue ersetzt und mit wertvollen Sorten gepfropft wurden. Er ist jetzt als fertig zu betrachten und wir sehen dem Resultat der vergleichenden Versuche mit Spannung entgegen. Der Versuchsgarten in Leonberg ist angepflanzt und soll in diesem Frühjahr mit Reisern von hervorragenden Lokalapfelsorten gepfropft werden. In dem dieser Tage erscheinenden Februarheft werden Sie um Zusendung von Edelreisern ersucht und ich darf Sie wohl bitten, im Interesse dieser außerordentlich wichtigen Versuchspflanzung, dieser Bitte mit besonderem Eifer nachzukommen.

Die Bürotätigkeit hat trotz der Kriegslage nicht nur keine Verminderung, sondern eine stets sich steigernde Vermehrung erfahren, ein erfreuliches Zeichen, daß das Interesse für unsere Bestrebungen ein gleich reges geblieben ist. Die größte Arbeitslast ist durch die Zentralvermittlungsstelle erwachsen, so daß wir tatsächlich nunmehr vor der Frage stehen, ob diese Stelle im bisherigen und stets wachsenden Umfang mit den uns zur Verfügung stehenden Mitteln weiterbetrieben werden kann, oder ob wir unsere Vermittlungstätigkeit künftig auf die aktiven Mitglieder beschränken sollen. Ob damit dem Obstbauinteresse des ganzen Landes gedient wäre, ist allerdings eine andere Frage.

Digitized by Google

Ich schließe meinen Bericht mit dem Wunsche, den wir alle im innersten Herzen tragen, daß uns ein baldiger siegreicher und ehrenvoller Friede beschieden sein möchte, daß unsere tapferen Krieger bald zu ihren Familien zurückkehren, wieder an ihre gewohnte Arbeit in Garten und Feld, an ihre Geschäfte, gehen dürfen, und daß wir bald in die Lage versetzt werden, den Friedensbaum in die Gärten unserer ausmarschierten Mitglieder, als Andenken an Deutschlands größte Zeit, pflanzen zu dürfen. (Schluß folgt.)

Praktische Unterweisungen.

Der Württ. Obstbauverein kann wieder auf zwei von Garten- und Obstgutsbesitzern dankbar aufgenommene Veranstaltungen zurückblicken. An den letztvergangenen beiden Sonntagen fanden unter Leitung des Vorstandes, Oek.-Rat Warth, in den Stuttgarter und Cannstatter Vereinsgärten praktische Unterweisungen über Pflanzung, Schnitt und Umpfropfen von Obstbäumen statt. Beide Veranstaltungen waren von hier und auswärts sehr zahlreich besucht. Mit den praktischen Vorführungen durch Baumschulbesitzer Dederer und Müller-Feuerbach und Vereinssekretär Schaal gingen Belehrungen über alle Tagesfragen im Obst-, Gemüse- und Gartenbau Hand in Hand. Die zahlreichen Anfragen an die Fachleute zeugten von dem außergewöhnlichen Interesse, das der Erzeugung von Gartenfrüchten seitens des Publikums entgegengebracht wird. Eindringlich wurde auch darauf hingewiesen, daß jeder, der ein Stückchen Land sein eigen nennt, verpflichtet sei, den höchstmöglichen Ertrag herauszuwirtschaften. Rat und Hilfe finden die Mitglieder des Württ. Obstbauvereins und alle, die dem Verein näher treten wollen, auf dem Vereinsbüro, Eßlingerstr. 15, sowohl bezüglich der Behandlung der Bäume, als auch bei Neuanpflanzungen — die in diesem Jahr durchaus nicht vernachlässigt werden dürfen — in der Schädlingsbekämpfung, beim Bezug von Geräten und Materialien. Ein Merkblatt über Gemüsebau steht daselbst jedem Interessenten kostenlos zur Verfügung. — In beiden Vereinsgärten wurde eine neue Gartenleiter vorgeführt. Muster können auf dem Vereinsbüro eingesehen werden. — Besonderes Interesse erregte die Erläuterung einer einfachen Methode, die auf Zwergunterlage veredelten und im hiesigen schweren Lehmboden oft nicht gedeihenden Formobstbäume durch Beipflanzen und späteres Anlaktieren eines Sämlings zu neuem Wachstum anzuregen und ihnen eine längere Lebensdauer zu sichern. — Von Jahr zu Jahr gewinnt der Württ. Obstbauverein mehr an Boden, der Krieg hat auch die bisher noch abseits stehenden Gartenbesitzer aufgerüttelt und sie zum Anschluß an die ihre Interessen fördernde Vereinigung veranlaßt. Viele älteren Mitglieder, besonders die regelmäßigen Besucher der Veranstaltungen, waren nach Einziehung der Baumwarte in der Lage, ihre Bäume selbst behandeln und ihnen die in Kriegszeit doppelt nötige Pflege angedeihen zu lassen. Im Cannstatter Vereinsgarten konnte am vergangenen Sonntag das 252. neue Mitglied für dieses Jahr aufgenommen werden; ein beredtes Zeugnis für die zielbewußte Leitung des Vereins und die in demselben waltenden Kräfte.

Persönliche Nachrichten.

Der Gruß eines toten Helden war es — ohne daß wir es wußten und die Leser es ahnten —, als wir im Februarheft dieser Zeitschrift (S. 30) den Brief „Aus Russisch-Polen" abdruckten. Denn der Briefschreiber, W. Steinle, Gemeindebaumwart in Sindringen, lag damals schon fünf Monate in feindlicher Erde.

Herr Stadtschultheiß Kazenwadel in Sindringen schrieb uns: „Es wird wohl die letzte Nachricht sein, die Sie von ihm erhalten haben, denn schon am 12. Oktober v. J. traf ihn in Serbien das tödliche Blei. Wenige Tage nachher ist er im Kriegslazarett zu Weißkirchen eingeschlafen. Ein lieber, wackerer, gefälliger Mensch ist mit ihm dahingerafft worden, tief betrauert von seiner Frau und drei kleinen Kindern. Dem Verein war er ein treues, rührriges Mitglied"; ebenso, fügen wir hinzu, wie es sein auch allzufrüh verstorbener Vater gewesen war. Die Spuren der segensreichen Tätigkeit von Vater und Sohn werden in jener Gegend des Kochertals nicht so bald verwischt sein. Dem gefallenen Helden aber ein doppelt ehrendes Andenken!

Digitized by Google

IV. Monats-Kalender.

April.

Was neu gepflanzt wurde, darf sich jetzt der schönen Winterfeuchte erfreuen, die der reiche Märzenschnee fast unerwarteterweise noch gebracht hat. Neuzupflanzendes — Schluß! Gleichfalls mit Umzupfropfendem — Eile tut not (Rindenpfropfen). Schröpfen, wo nötig. Erdbeerpflanzung (besser schon im August, aber bei kräftigen Pflanzen und häufigem Gießen auch jetzt).

Im Gemüsegarten (nach der „Rhein. Monatsschr.") sobald das Land gut abgetrocknet ist: Möhren; zur ersten Aussaat frühe halblange Karotten; man sät auf altgedüngtes Land entweder breitwürfig oder in Reihen mit 18 cm Abstand, wobei der Samen nicht zu eng gesät werden darf. Vor der Aussaat fügt man dem Möhrensamen einige Radieskörner bei. Aussaatmenge 5 g für 10 qm. Frühe Sorten: Frankfurter kurzkräutige, frühe Kölner Markt. Erbsen; ein Beet in zwei Reihen mit 50 cm Abstand Reisererbsen der Sorte: Allerfrüheste Mai, oder ein Beet niedrige Buscherbsen: Buchsbaum, die keine Reiser brauchen. Aussaatmenge: 100 g für 10 qm. Dicke Bohnen; je eine Bohne auf 10 cm Entfernung, Reihenabstand 40 cm. Frühe Sorte: Weißkeimige Zwyndrechter. Aussaatmenge: 200–250 g für 10 qm. Zwiebeln; Aussaat breitwürfig oder in Reihen mit 20 cm Abstand auf altgedüngtem Boden. Beste Sorte: Zittauer Riesen. Aussaatmenge: 5 g für 10 qm. Steckzwiebeln; kleine, vorjährige Zwiebeln werden auf Beteränder oder wo sonst Platz ist, gesteckt. Sie liefern die ersten Zwiebeln für die Küche. Schwarzwurzeln; bei der Aussaat soll möglichst frischer Samen in Reihen mit 25 bis 30 cm Abstand auf altgedüngten Boden ausgesät werden. Beste Sorte: Einjährige Riesen. Aussaatmenge: 5 g für 10 qm. Spinat; falls die Aussaat nicht im Herbst erfolgte, kann das jetzt vorgenommen werden, aber nur in kleinem Umfange und auf halbschattigen Beeten, da die Pflanzen bei heißem Wetter schnell in Samen gehen. Beste Sorte für Frühjahrsaussaat: Viktoria. Saatmenge: 50 g für 10 qm. Petersilie; einige Gramm Samen genügen für den Bedarf einer Familie. Beste Sorte: Moskrause Petersilie. Kohlgemüse; falls nicht schon im Herbst Wirsing, Weiß- und Rotkohl angepflanzt wurde, kann zur jetzigen Zeit das Auspflanzen überwinterter, abgehärteter Wirsing-, Rot- und Weißkohlpflanzen auf gut gedüngtes Land in 40—50 cm Entfernung erfolgen.

Im Ziergarten: Ende des Monats Koniferen (Nadelhölzer) pflanzen, ebenso Rhododendron und Freilandazaleen. Staudenteilung und Verpflanzung. Sommerblumenaussaat. Buchsbaumschnitt. Rasen säen. Rosen okulieren. Gladiolen und Montbretien legen. Fuchsien zurückschneiden. Topfpflanzen versetzen. Gartenwege in Ordnung bringen.

V. Schädlings-Kalender.

April.

Fußkladiumspritzung vor der Blüte. Blühende Bäume schütteln (mancherlei Ungeziefer fällt herab und nebenbei wird durch das Verstäuben die Befruchtung gefördert). Blutlauskampf. Augen auf, wenn das junge Laub und die kaum geöffneten Blütenknospen benagt und abgefressen werden: die anfangs schwarzgrauen, hellbräunlich, langbehaarten, fast blauköpfigen Raupen des Ringelspinners tun's. Wachsen schnell, sind im Juni beinah fingerlang. Man nennt sie wegen ihrer bunten Streifen auch Livreeraupen. In manchen Jahren treten sie in ungeheuren Massen auf und werden dann auch fast allen Laubbäumen und Rosen gefährlich. Die Bekämpfung muß sich bei diesem Schädling hauptsächlich gegen die Raupen richten. Da sie gesellig leben, oft mit den Raupen des ebenfalls sehr schädlichen Goldafters vereint, und eine ständige Ruhestätte aufsuchen, so sind sie leicht zu finden. Später verzichten sie auf das Gespinst, das sie zum Unterschlupf benutzen und ziehen sich nachts und bei schlechtem Wetter gern in Astgabeln zurück, wo sie klumpen-

Digitized by Google

wünscht. Also fürs erste zur Ankunft der bestellten Rosensendungen: auspacken stets in einem vor Zug und Frost geschützten Raum. Der Sonne dürfen die Pflanzen nicht ausgesetzt werden, da die Rosenwurzeln gegen das Austrocknen sehr empfindlich sind. Sofort überspritzen und die Wurzeln in einen dicken Lehmbrei, vermischt mit Torfmull und Kuhdünger, tauchen, der sie durch seinen Ueberzug vor der Berührung mit der Luft und vor dem Austrocknen schützt. Die Frühjahrspflanzung ist, besonders bei Hochstämmen, unter allen Umständen der Herbstpflanzung vorzuziehen. Zu tiefes Pflanzen vermeiden. Niedrig veredelte Rosen mit der Veredlungsstelle 3 bis 5 cm in die Erde, Hochstämme nur soweit, wie sie vorher standen. Dünger nicht direkt an die Wurzeln, sondern erst, wenn diese etwas mit feiner Erde bedeckt sind. Nach der Pflanzung gieße die fest angetretenen Pflanzen kräftig und ausgiebig an. Bei niedrig veredelten Rosen Anhäufeln ratsam, während es sich bei Hochstämmen empfiehlt, die Stämme flach auf die Erde zu biegen und auf die Dauer von 14 Tagen bis 3 Wochen mit Erde zuzudecken. Sie sind so nicht allein gegen Spätfröste, sondern auch gegen die austrocknenden Frühjahrswinde geschützt. Wo dies nicht geht: Stamm und Krone mit Moos umwickeln, das stets feucht gehalten wird. —

Blumen und Gemüse friedlich und freundlich beieinander, so war's in der alten Zeit, so ist's jetzt wieder geworden in der Kriegszeit. Beides, Blumen und Gemüse, das Schöne und das Nützliche, das Riech- und Sichtbare mit dem Eßbaren, ergibt den rechten Kriegs- und Ziergarten.

Noch ein Fremdling unter unsern Gemüsen

ist der Zuckermais, von dem wir vielleicht höchstens Kolben in den Schaufenstern von Delikatessenhandlungen gesehen haben. Im allgemeinen gilt so etwas für eine Schleckerei und nur gerade recht für feine Herrschaftsküchen, wo's nicht so drauf ankommt. Falsch! In Amerika spart man auch und dort ist der Zuckermais überall beliebt bei Alt und Jung, namentlich bei der Jugend. Diese, die Jugend, will Abwechslung und nicht alle Tage Kraut und Rüben. Hier ist etwas ganz Vortreffliches für diesen Zweck. Kann man's bei uns bauen? Gewiß, hier (nach „Geisenh. Mitteil." XXXI, 3) die Anweisung.

Man nehme kleine Blumentöpfe, fülle dieselben mit guter Gartenerde, drücke in jeden Topf zwei Maiskörner (ein Korn dient als Ersatz, im Falle nicht jedes Korn keimfähig ist), halte den Boden feucht und stelle die Töpfe an das Fenster eines Wohnzimmers. Die Aussaat erfolgt Anfang bis Mitte April. 15—20 Maispflanzen sind für einen kleinen Haushalt ausreichend. Die gewonnenen jungen Pflanzen setze man, ohne den Wurzelballen zu beschädigen, Ende Mai bis Anfang Juni in den Garten auf gut gegrabenes und gedüngtes Land. Pflanzweite 60 cm bei einer Reihenweite von 80 cm. Der Mais liebt Wärme, und man suche einen recht sonnigen Standort aus. Die ausgesetzten Pflanzen wachsen schnell heran und liefern uns später für die Verwendung in der Küche die Kolben (Fruchtstände). Bei reichlicher Düngung kann jede Pflanze 1—3 große Kolben liefern. Einer besonderen Pflege bedarf die Maispflanze, außer der öfteren Bodenlockerung, nicht. Die zeitige Aussaat der Maiskörner im Zimmer hat den Zweck, eine gute Entwicklung der Pflanzen zu ermöglichen und den Kolbenansatz zu sichern.

So viel über den Anbau des Zuckermais. Ueber die Verwendung der Maiskolben in der Küche sei folgendes erwähnt:

1. Die Maiskolben sind dann gebrauchsfähig, wenn sich die daran befindlichen Körner mit dem Fingernagel noch eindrücken lassen und wenn dabei ein milchartiger Saft hervortritt. Diese halbreifen Kolben werden von den grünen Blättern (Scheiden) sowie von den Fäden, welche sich an den Samenkörnchen befinden und den Schopf bilden, befreit. Dann bringe man die Kolben in einen Topf mit siedendem Wasser unter Zusatz von etwas Salz und einigen Maiskolbenblättern. Man koche die Kolben so lange, bis die Körner vollständig weich geworden sind, was in 10—15

Digitized by Google

Minuten der Fall ist. So gekocht, bringt man die Maiskolben auf den Mittag- oder Abendtisch. Beim Genuß überstreiche man die Kolben vorher mit etwas Butter (so man hat!!) und die Samenkörner können direkt von den Kolben abgegessen werden. Warm gegessen, schmeckt der Mais vorzüglich und ist sehr nahrhaft. Die Körner erinnern im Geschmack an junge Erbsen.

2. Die halbreifen Maiskolben werden, wie oben erwähnt, gekocht und die Samenkörner mit Hilfe eines Messers von den Kolben abgetrennt. Alsdann stelle man sich eine Tunke her in folgender Weise. Aus Milch mit einem Zusatz von etwas Butter, Pfeffer, Salz und einem Eßlöffel Mehl stellt man sich, indem man diese Mischung leicht kochen läßt, eine sämige Tunke her. In diese schüttet man die gargekochten Maiskörner, stellt das Gefäß in den Wärmeofen des Kochherdes und läßt dort die zubereitete Speise noch ½ Stunde stehen. Warm gegessen, erhält man auch bei dieser Zubereitungsweise ein wohlschmeckendes und sehr bekömmliches Gericht.

3. Die fast reifen Maiskörner werden, am Kolben sitzend, auf einer Reibe zerkleinert (abgerieben). Das so gewonnene Maismehl wird mit Ei, Zucker und etwas Backmehl angemengt. In der Pfanne zu kleinen Kuchen (nach Art der Eierkuchen) gebacken und mit geschmorten Aepfeln, Birnen usw. warm gegessen, bildet der Zuckermais ein ganz vorzügliches Gericht, besonders auch für Kinder. —

Wo ist Samen zu haben? In württembergischen Preisbüchern findet sich Zuckermais im Preisverzeichnis von Wilhelm Pfitzer in Stuttgart (Militärstraße 74), wo „Nanerottolo" und „Frühester zum Einmachen" genannt sind. Otto Putz, Samenhandlung in Erfurt, führt gleich 6 verschiedene Sorten auf:

1. Early Cory, bringt 15—18 cm lange Kolben und mittelgroße Körner.
2. Frühester Catawba zeigt dunkelbraunes Korn mit achtreihigen Kolben.
3. First of All, Allerfrühester. Die kleinen Kolben sind mit ziemlich großen Körnern reich besetzt.
4. Frühester Sheffield. Die großen Kolben sind meist mit 10—12 Reihen Körnern besetzt.
5. Golden Bantam. Die goldgelben Körner sind sehr schmackhaft und erscheinen sehr zahlreich an 15—18 cm langen Kolben.
6. Peep o' Day. Eine sehr fein und wohlschmeckende Sorte, welche gute Kolben liefert.

Die beiden Sorten Nr. 5 und 6 gelten für den Anbau als besonders geeignet, namentlich dann, wenn man mit ihnen zunächst einen Versuch machen will. Eine Portion von 30 g enthält 100—150 Samenkörner. Die englischen Bezeichnungen sind amerikanisch, da läßt sich einstweilen nichts machen.

III. Vereins-Angelegenheiten.

Hauptversammlung des Württ. Obstbauvereins, 2. Februar 1916.

(Fortsetzung.)

Nach Erledigung dieser geschäftlichen Angelegenheiten sprach Vereinssekretär Schaal über den „Obstbaum, seine Ernährung und Düngung". Auch dieser mit allgemeinem Beifall aufgenommene, höchst wertvolle Vortrag wird im „Obstbau" mit 2 Abbildungen zum Abdruck gelangen.

Aus der Erörterung erwähnen wir, daß Adorno zum Abdruck noch einige Tabellen wünschte, in denen die Wirkung der Düngung beim Fehlen einzelner Stoffe (Stickstoff und Kali) veranschaulicht sei. In der Düngungsfrage müßten, wie bei landwirtschaftlichen Kulturen, besondere Leitsätze herausgearbeitet werden, sog. „Erfahrungssätze", nach denen man die Düngung für einzelne Böden und Obstarten regulieren könne. Wenn der Redner vor Stickstoffüberschuß in der Nähe der Großstadt berechtigterweise warne, so sei auf dem Land, besonders auf hügeligem Gelände, oft ein Stickstoffmangel festzustellen. —

Hierauf führte Mitglied Kirschmer-Laichingen seinen im „Obstbau" 1915, Seite 194, beschriebenen Schutzschirm aus Blech für Leimringe vor.

Digitized by Google

Ein Obstzüchter aus Rohracker legt dem W. O. V. nahe, dafür einzutreten, daß eine überdachte Verkaufsgelegenheit auf dem Obstgroßmarkt geschaffen werde.

Der Vorsitzende und Ausschußmitglied Hausmann entgegneten ihm, daß es sich hier um einen der Krone gehörigen Platz handle; die Verlegung solcher Märkte habe in anderen Städten stets üble Folgen gehabt. Immerhin könne der Ausschuß sich mit der Sache befassen.

Der Vorsitzende schloß hierauf die Tagung mit dem Dank für die gegebenen Anregungen und mit dem Wunsch, daß uns ein baldiger, ehrenvoller Friede und eine reiche Obsternte in diesem Jahr beschieden sein möchte.

Rechenschaftsbericht 1915.

Die Hoffnung, der wir am Schluß unserer vorjährigen Versammlung Ausdruck gaben, daß wir unsere nächste Zusammenkunft nach ehrenvollem Frieden würden abhalten können, ist leider nicht in Erfüllung gegangen. Heute noch wie damals stehen unsere tapferen Heere auf den verschiedenen Kriegsschauplätzen, und ungewiß ist auch heute noch, wann die Friedensglocken läuten werden. Soviel aber ist erreicht: der deutsche Boden ist, dank der heldenmütigen Tapferkeit unserer Feldgrauen, frei von feindlichen Heerscharen, und wir können mit der besten Zuversicht auf einen endgültigen Sieg unserer Friedensarbeit nachgehen.

Ehe wir in unsere Tagesordnung eintreten, habe ich Ihnen die bedauerliche Mitteilung zu machen, daß unser verdienter Vorstand Fischer sein Amt mit dem 31. Dezember 1915 niedergelegt hat. Er hat seinen Entschluß kundgegeben in einem an den Ausschuß gerichteten Schreiben folgenden Inhalts:

Stuttgart, den 31. Dezember 1915.

An den Ausschuß des Württ. Obstbauvereins
z. H. des stellv. Vorstands Herrn Oekonomierat Warth, Hier.

Sehr geehrte Herren!

Mein Gesundheitszustand, der in letzter Zeit sehr schwankend ist, nötigt mich, die Stelle als Vorstand des Württ. Obstbauvereins mit dem heutigen Tag niederzulegen.

Im Jahr 1889 hatte ich die Ehre in den Ausschuß und zum stellv. Vorstand gewählt zu werden, seit 1893 bin ich durch die Wahlen der Generalversammlungen mit der Vorstandschaft betraut. Wenn in dieser Reihe von Jahren der Verein sich in sehr erheblicher Weise weiterentwickelt hat und mit seinen jetzt 33 000 „aktiven“ und über 21 000 „passiven“ Mitgliedern, von Bedeutung für unser obstbautreibendes Land geworden ist, so liegt das wesentlich an dem tatkräftigen Zusammenarbeiten seiner Organe: Ausschuß, Vertrauensmänner und Redaktion der beiden Vereinszeitschriften, mit dem Vorstand. Dafür möchte ich allen Beteiligten, ganz besonders aber Ihnen, herzlichen Dank hiermit aussprechen. Unser Baum, der in ganz Württemberg sehr kräftig Wurzel gefaßt und wie jetzt schon wahrzunehmen, durch die lange Kriegszeit in seinem Wachstum nicht gestört ist, bietet die Sicherheit, daß doch in der Bevölkerung immer mehr anerkannt wird, wie er für sie wertvolle Früchte trägt.

Leider gibt es ja auch bei uns viele, welche gegen die Lehren, die der Verein durch Monatsschriften, Flugblätter und Vorträge landauf, landab verbreitet, taub sind, sich fast verhalten und nicht einzusehen vermögen, was zu ihrem Besten dient, so daß sich dann und wann die Frage aufdrängt: „hilft denn alles nichts“, aber auch hier muß gelten: durchhalten und siegen!

Zu meinem Bedauern kann ich mich der Ueberzeugung nicht verschließen, daß staatlicherseits sehr viel mehr für den Obstbau, diesen so wichtigen Zweig der Landwirtschaft, nach mancherlei Richtung, getan werden sollte. Es steht auch der Aufwand, der dafür gemacht wird, nicht im Verhältnis zu dem, was andere Staaten leisten, um ihren Obstbau zeitgemäß in die Höhe zu bringen und auf den großen Märkten konkurrenzfähig zu machen. Eine großzügigere Unterstützung desselben staatlicherseits, halte ich für dringend notwendig. Mit Genugtuung dürfen wir hinweisen auf das was unser Landesverein seit dem Jahr 1880 an Mitteln aufgebracht hat. —

Noch habe ich wärmsten Dank zu sagen den Mitgliedern für das große Vertrauen, das sie durch meine mehrmalige Wiederwahl mir bekundet haben. Ich war bestrebt, an der Weiterentwicklung des Obstbaus in unserem engeren Vaterland nach Kräften mitzuarbeiten. Daß er nunmehr den Anforderungen der Zeit entsprechende Fortschritte machen möge, bleibt mein innigster Wunsch.

Mit freundschaftlicher Begrüßung
Ihr dankbarer
(gez.) J. Fischer.

Digitized by Google

Was die in einem Teil dieses Schreibens gewünschte wirksamere staatliche Unterstützung des Obstbaus betrifft, so müssen diesfallsige Schritte während des Kriegs unterbleiben; wir werden aber nicht verfehlen, auf die Angelegenheit zurückzukommen, sobald wieder normale Zeiten eingetreten sein werden.

Ich habe Herrn Fischer eindringlichst gebeten, wenigstens noch die heutige Generalversammlung zu leiten und sich persönlich zu verabschieden; er glaubte aber in Rücksicht auf seinen Gesundheitszustand ablehnen zu müssen. Der Vollausschuß des Vereins hat sich in besonderer Sitzung mit der Frage befaßt, wie der um den württembergischen Obstbau und um den Landesverein hochverdiente Mann geehrt werden soll, und er kam zu dem einstimmigen Antrag an die heutige Versammlung, ihn zum Ehrenvorsitzenden des Vereins zu ernennen und ihm den Beschluß hierüber in einer Adresse kundzugeben.

Ich bitte diejenigen, welche sich zu diesem Antrag äußern wollen, dies jetzt zu tun.

Zum Zeichen Ihres allseitigen Einverständnisses mit den in der Adresse niedergelegten Gesinnungen bitte ich Sie, sich von ihren Sitzen zu erheben.

Das Jahr 1915 war auch hinsichtlich unserer Geschäftsführung aus naheliegenden Gründen ein außergewöhnliches.

Durch die vielen Einberufungen aus unseren Reihen machte der Versand der Zeitschriften, der Einzug der Beiträge, der Verkehr mit den an den Hauptverein angeschlossenen Orts- und Bezirksvereinen große Schwierigkeiten. Dank dem festen Zusammenhalt im Verein sind wir aber dieser Schwierigkeiten Herr geworden. Der Landesverein hat, was bei wenigen anderen Vereinen zutreffen dürfte, im Kriegsjahr 1915 keine Einbuße erfahren.

Die Zahl der aktiven Mitglieder betrug am 31. Dezember 1914 .	3366	
Neu eingetreten sind im Lauf des Jahres	199	
Ausgetreten beziehungsweise mit Tod abgegangen . .	238	
Stand am 31. Dezember 1915	3327	
somit weniger .		39.
Passive Mitglieder zählten wir		
am 31. Dezember 1914	21337	
am 31. Dezember 1915	22448	
somit jetzt mehr		1111.
Die Gesamtmitgliederzahl stellt sich am 1. Januar 1916 auf . .	35775	
somit mehr gegenüber dem Vorjahr . .	1072	

Den Herren Vertrauensmännern und Mitgliedern, die sich um die Werbung neuer Mitglieder verdient gemacht haben, möchte ich hier unsern ganz besonderen Dank aussprechen.

Allerdings weist der aktive Bestand einen kleinen Rückgang auf (39 an der Zahl), zum erstenmal seit vielen Jahren.

Ich darf wohl sagen, es ist dies der schmerzlichste Verlust, den wir seit Bestehen des Vereins buchen mußten. Handelt es sich doch diesmal meist um Mitglieder, die im Kampf fürs Vaterland gefallen sind.

53 Namen sind uns bis jetzt bekannt geworden. 26 waren schon im vorjährigen Bericht aufgeführt; die Namen der weiteren Helden sind folgende:

Bauder, Hermann, Gärtner, Heilbronn.
Beller, Gebhard, Baumwart, Schandhäuser, OA. Waldsee.
Brugger, K., Bezirksgärtner, Weilheim i. Oberbayern.
Buchmann, Emil, Baumwart, Grafenberg, OA. Nürtingen.
Bundschu, Werner, Baumwart, Aichach, OA. Ravensburg.
v. Deines, Ritter, Schloß Ittendorf b. Meersburg (im Lazarett gestorben).
Epple, Albert, Baumwart, Cannstatt.
Ertle, Leo, Baumwart, Westerstetten OA. Ulm.
Fehrenbacher, Eugen, Baumwart, Wursthof, OA. Oberndorf.
Igel, Josef, Gemeindebaumwart, Herbertingen, OA. Saulgau.
Kärcher, Karl, Gärtner, Jagsthausen, OA. Neckarsulm.
Kenk, Ernst, Baumwart, Horrheim, OA. Vaih.
Kern, Lorenz, Baumwart, Hailfingen, OA. Rottenburg.
Klink, Jakob, Baumwart, Hirschfelden, OA. Gaildorf.
Lieb, Karl, Baumwart, Gomadingen, OA. Münsingen.
Michel, Johs., Baumwart, Heidenheim a. Br.
Müller, Albert, Baumwart, Litzelmannshof, OA. Tettnang.
Schäfer, Christof, Baumwart, Hanweiler, OA. Waiblingen.

Digitized by Google

Schäfer, Gg., Baumwart, Steinbach, OA. Crailsh.
Schick, Christian, Bäcker, Hütten, OA. Welzh.
Schmid, Johs., Gärtner, Kleinglattbach, OA. Vaihingen.
Schray, Gustav Adolf, Straßenwart, Kloster-reichenbach, OA. Freudenstadt.
Schumacher, M., Baumwart, Aschhausen, OA. Künzelsau.
Schwarzwälder, Eugen, Baumwart, Sulz.
Sigg, Alois, Baumwart, Hauerz, OA. Leutkirch.
Sorg, Benedikt, Baumwart, Dietenhofen, OA. Ravensburg.
Stooß, Fr., Straßenwart, Kleinengstingen, OA. Reutlingen (in Gefangenschaft gestorben).

Eine Anzahl langjähriger, eifriger und verdienter Mitglieder ist im Berichtsjahr mit Tod abgegangen. Ich nenne Ihnen hier die Herren: K. Mezger, Eisenbahn-Oberingenieur und Gemeinderat a. D., Stuttgart (Gründer), Alexander von Adelung, Berlin-Wilmersdorf, OA.-Baumwart Koch-Marbach.

Das ehrenvolle Andenken an diese Männer, ganz besonders aber an die Tapferen, die die Verteidigung unserer Heimatfluren mit ihrem Leben bezahlt haben, wird im Verein weiterleben.

Beim passiven Mitgliederstand ist zu erwähnen, daß die Zusendung von etwa 1100 Exemplaren „Obstbaumfreund" mitten im Jahr von 2 Vereinen, Gaildorf und Gmünd, eingestellt wurde. Neu gegründet wurde 1 Obstbauverein in Benzingen (Hohenzollern).

Schon zum zweitenmal mußte unser „Obstbautag" zurückgestellt werden. Um so mehr Arbeit wird unser warten und um so angeregter werden sich die Verhandlungen gestalten, wenn wir in diesem Jahr in Eßlingen tagen dürfen.

Das Weihnachtsfest unterblieb ebenfalls. Auch diesmal haben wir die sonst für diesen Zweck im Etat vorgesehenen Mittel mit einem erheblichen Zuschuß zu einer Weihnachtsgabe an die Ausmarschierten verwendet, wie Ihnen im Dezemberheft bekanntgegeben wurde.

Ausstellungen wurden nur vereinzelt und im engsten Kreis von Ortsvereinen veranstaltet; unsere Mitwirkung ist nur vom Obstbauverein Schwaikheim gewünscht worden.

Das Prämierungsergebnis für vorbildliche Obstanlagen ist im Juliheft des „Obstbau" veröffentlicht. Zum 25jährigen Dienstjubiläum erhielten Prämien: OA.-Baumwart Haller-Erzingen, OA. Balingen; OA.-Baumwart Miller-Geislingen, OA. Balingen; Baumwart Weiß-Mieterkingen.

Ausschuß-Sitzungen fanden im Berichtsjahr 8 statt, worunter 3 Vollausschuß-Sitzungen, außerdem 2 Kommissionsberatungen in der Obstdörrangelegenheit. Das Ergebnis dieser Beratungen ist Ihnen durch die Berichte im „Obstbau" bekannt.

Praktische Demonstrationen in unseren Vereinsgärten fanden 4 statt, 2 in Stuttgart, 2 in Cannstatt.

Im Januar und November fand je eine Monatsversammlung in Stuttgart statt.

Vorträge mit praktischen Belehrungen wurden von unserem Vereinssekretär 9 gehalten und zwar in den Orten: Horb, Hofen, Winnenden, Ingelfingen, Unterurbach, Schwaikheim, Laupheim, Fellbach, Feuerbach.

Im Frühjahr und Sommer wurde die praktische Tätigkeit unseres Vereinssekretärs von zahlreichen Gartenbesitzern, deren Gärtner ausmarschiert waren, in Anspruch genommen. Während der Obsternte war derselbe für den städtischen Hilfsausschuß und das Rote Kreuz mit Einholung und Lagerung von Obst für die Lazarette tätig.

Vom Ausschuß wurden mehrere Gutachten an die Kgl. Zentralstelle f. d. Landwirtschaft abgegeben, u. a. über eine Eingabe des Landesverbands der Wirte Württembergs wegen Festsetzung von Höchstpreisen für Mostobst. Der Ausschuß hat sich, wohl auch in Ihrem Sinn, ablehnend ausgesprochen.

Wie Ihnen aus der Veröffentlichung im Januarheft bekannt sein wird, hat der Ausschuß eine Eingabe durch die Kgl. Zentralstelle an das stellvertretende Generalkommando wegen ausgiebiger Beurlaubung von Gärtnern, Baumschulbesitzern und Baumwarten gemacht. Die eingegangene Antwort, in der unserem Wunsche bereitwilligstes Entgegenkommen zugesagt wurde, wird Sie alle befriedigt haben.

Sehr zahlreich waren die Einsendungen von Früchten zur Namensbestimmung. Soweit irgend möglich, wurde den Wünschen entsprochen, unbekanntere Sorten wurden in liebenswürdiger Weise durch Herrn Oekonomierat Lucas-Reutlingen bestimmt.

Edelreiser wurden direkt durch uns abgegeben . . . . 4277 Stück,
durch den Verein württ. Baumwarte . . . . . 2200 „
zus. 6477 Stück.

Digitized by Google

Der Ausschuß hat den bei der letzten Generalversammlung ausgesprochenen Wünschen folgend die Abgabe von Edelreisern in der bisher üblichen Weise fallen lassen, worüber Sie im Januarheft unterrichtet wurden. Künftig werden nur, soweit Vorrat, Edelreiser aus unseren Muttergärten von besonders wertvollen Sorten und hervorragenden Standbäumen abgegeben.

Unsere Vereinszeitschriften wechselten im vergangenen Jahre, den besonderen Verhältnissen angepaßt, mehreremal die Auflage. „Der Obstbau" erschien im Januar und Februar in 3700 Exemplaren, im März in 3600, April und Mai in 3900 und bis zum Jahresschluß in 3600 Exemplaren. Diese Auflage wird auch für das laufende Jahr vorläufig maßgebend bleiben. „Der Obstbaumfreund" hatte im Januar eine Auflage von 23000 Exemplaren, im April, Juli und Oktober eine solche von 22000 Exemplaren. Mehrere angeschlossene Vereine verweigerten den Weiterbezug, da ihre Mitglieder zum großen Teile einberufen wurden.

Bei dieser Gelegenheit gestatten Sie mir darauf hinzuweisen, daß uns sehr viel unnötige Korrespondenz nur allein deshalb erwächst, weil die Ankündigungen in unserem „Obstbau", der doch als Sprachrohr zu unseren Mitgliedern dienen soll, nicht immer und oft nicht rechtzeitig gelesen werden. Zeit und Geld würde gespart, wenn Sie meiner Bitte nachkommen wollten, alle Hefte gleich beim Eintreffen daraufhin durchzusehen.

Seit April d. Js. führt unser Vereinsorgan, neben seinem seitherigen Titel, die Bezeichnung: „Zugleich Organ des Vereins württ. Baumwarte". Der Anregung auf der letzten Generalversammlung Folge gebend, hat der Württ. Obstbauverein mit dem Verein württ. Baumwarte eine entsprechende Vereinbarung getroffen und Sie werden alle mit Befriedigung den Inhalt der 2 letzten, diesem Verein eingeräumten Seiten in den verschiedenen Heften zur Kenntnis genommen haben. Der Wortlaut des Abkommens ist im Juniheft veröffentlicht. Wir dürfen die erfreuliche Tatsache verzeichnen, daß jetzt alle Glieder des Obstbaus, Gartenbesitzer, Obstzüchter, Baumschulbesitzer und Baumwarte zu einmütiger Arbeit zusammengeschlossen sind; die Folgen dieses Zusammengehens werden zuversichtlich bald zu spüren sein. Der Inhalt der Obstbauhefte behandelte im vergangenen Jahre besonders das zeitgemäße Gebiet der Obstverwertung. Ein Nachtrag zum Mitgliederverzeichnis erschien im Septemberheft.

Einbanddecken zum „Obstbau" werden nur noch auf Wunsch geliefert, die Aufforderung zur Bestellung finden Sie im Januarheft.

Aus dem Bericht über die Vollausschußsitzung vom 20. April im Juniheft werden Sie entnommen haben, daß der Ausschuß sich eingehend mit der Frage der besseren und reicheren Ausgestaltung des „Obstbau" befaßt hat. Die jetzige Zeit ist aus naheliegenden Gründen nicht die geeignete. Was in dieser Richtung getan werden konnte, ist geschehen. Geregelte Verhältnisse nach Friedensschluß werden uns auch hierin weiter an der Arbeit finden. Farbige Abbildungen haben wir aus Sparsamkeitsrücksichten für die Jahrgänge 1915 und 1916 nur je eine bestimmt; ich hoffe, daß Sie damit einverstanden sind.

Den Grund zu einer neuen Vereinsprämie hat das Ausschußmitglied Herr Schädle gelegt, indem er dem Verein einen Betrag von 100 Mk. überwiesen hat, welcher als Fonds zu Prämierungen für gut geführte Obstertragsbücher dienen soll. Die Grundlagen hierzu werden gegenwärtig ausgearbeitet.

In unseren Vereinsgärten in Stuttgart und Cannstatt sind keine wesentlichen Aenderungen vorgenommen worden. Der Kirschenmuttergarten in Grunbach hat eine Ergänzung dahin erfahren, daß die noch vom Aprilfrost 1913 her kränkelnden Pflanzen durch neue ersetzt und mit wertvollen Sorten gepfropft wurden. Er ist jetzt als fertig zu betrachten und wir sehen dem Resultat der vergleichenden Versuche mit Spannung entgegen. Der Versuchsgarten in Leonberg ist angepflanzt und soll in diesem Frühjahr mit Reisern von hervorragenden Lokalapfelsorten gepfropft werden. In dem dieser Tage erscheinenden Februarheft werden Sie um Zusendung von Edelreisern ersucht und ich darf Sie wohl bitten, im Interesse dieser außerordentlich wichtigen Versuchspflanzung, dieser Bitte mit besonderem Eifer nachzukommen.

Die Bürotätigkeit hat trotz der Kriegslage nicht nur keine Verminderung, sondern eine stets sich steigernde Vermehrung erfahren, ein erfreuliches Zeichen, daß das Interesse für unsere Bestrebungen ein gleich reges geblieben ist. Die größte Arbeitslast ist durch die Zentralvermittlungsstelle erwachsen, so daß wir tatsächlich nunmehr vor der Frage stehen, ob diese Stelle im bisherigen und stets wachsenden Umfang mit den uns zur Verfügung stehenden Mitteln weiterbetrieben werden kann, oder ob wir unsere Vermittlungstätigkeit künftig auf die aktiven Mitglieder beschränken sollen. Ob damit dem Obstbauinteresse des ganzen Landes gedient wäre, ist allerdings eine andere Frage.

Digitized by Google

Ich schließe meinen Bericht mit dem Wunsche, den wir alle im innersten Herzen tragen, daß uns ein baldiger siegreicher und ehrenvoller Friede beschieden sein möchte, daß unsere tapferen Krieger bald zu ihren Familien zurückkehren, wieder an ihre gewohnte Arbeit in Garten und Feld, an ihre Geschäfte, gehen dürfen, und daß wir bald in die Lage versetzt werden, den Friedensbaum in die Gärten unserer ausmarschierten Mitglieder, als Andenken an Deutschlands größte Zeit, pflanzen zu dürfen. (Schluß folgt.)

Praktische Unterweisungen.

Der Württ. Obstbauverein kann wieder auf zwei von Garten- und Obstgutsbesitzern dankbar aufgenommene Veranstaltungen zurückblicken. An den letztvergangenen beiden Sonntagen fanden unter Leitung des Vorstandes, Oek.-Rat Warth, in den Stuttgarter und Cannstatter Vereinsgärten praktische Unterweisungen über Pflanzung, Schnitt und Umpfropfen von Obstbäumen statt. Beide Veranstaltungen waren von hier und auswärts sehr zahlreich besucht. Mit den praktischen Vorführungen durch Baumschulbesitzer Dederer und Müller-Feuerbach und Vereinssekretär Schaal gingen Belehrungen über alle Tagesfragen im Obst-, Gemüse- und Gartenbau Hand in Hand. Die zahlreichen Anfragen an die Fachleute zeugten von dem außergewöhnlichen Interesse, das der Erzeugung von Gartenfrüchten seitens des Publikums entgegengebracht wird. Eindringlich wurde auch darauf hingewiesen, daß jeder, der ein Stückchen Land sein eigen nennt, verpflichtet sei, den höchstmöglichen Ertrag herauszuwirtschaften. Rat und Hilfe finden die Mitglieder des Württ. Obstbauvereins und alle, die dem Verein näher treten wollen, auf dem Vereinsbüro, Eßlingerstr. 15, sowohl bezüglich der Behandlung der Bäume, als auch bei Neuanpflanzungen — die in diesem Jahr durchaus nicht vernachlässigt werden dürfen — in der Schädlingsbekämpfung, beim Bezug von Geräten und Materialien. Ein Merkblatt über Gemüsebau steht daselbst jedem Interessenten kostenlos zur Verfügung. — In beiden Vereinsgärten wurde eine neue Gartenleiter vorgeführt. Muster können auf dem Vereinsbüro eingesehen werden. — Besonderes Interesse erregte die Erläuterung einer einfachen Methode, die auf Zwergunterlage veredelten und im hiesigen schweren Lehmboden oft nicht gedeihenden Formobstbäume durch Beipflanzen und späteres Anlaktieren eines Sämlings zu neuem Wachstum anzuregen und ihnen eine längere Lebensdauer zu sichern. — Von Jahr zu Jahr gewinnt der Württ. Obstbauverein mehr an Boden, der Krieg hat auch die bisher noch abseits stehenden Gartenbesitzer aufgerüttelt und sie zum Anschluß an die ihre Interessen fördernde Vereinigung veranlaßt. Viele älteren Mitglieder, besonders die regelmäßigen Besucher der Veranstaltungen, waren nach Einziehung der Baumwarte in der Lage, ihre Bäume selbst behandeln und ihnen die in Kriegszeit doppelt nötige Pflege angedeihen zu lassen. Im Cannstatter Vereinsgarten konnte am vergangenen Sonntag das 252. neue Mitglied für dieses Jahr aufgenommen werden; ein beredtes Zeugnis für die zielbewußte Leitung des Vereins und die in demselben waltenden Kräfte.

Persönliche Nachrichten.

Der Gruß eines toten Helden war es — ohne daß wir es wußten und die Leser es ahnten —, als wir im Februarheft dieser Zeitschrift (S. 30) den Brief „Aus Russisch-Polen" abdruckten. Denn der Briefschreiber, W. Steinle, Gemeindebaumwart in Sindringen, lag damals schon fünf Monate in feindlicher Erde.

Herr Stadtschultheiß Kazenwadel in Sindringen schrieb uns: „Es wird wohl die letzte Nachricht sein, die Sie von ihm erhalten haben, denn schon am 12. Oktober v. J. traf ihn in Serbien das tödliche Blei. Wenige Tage nachher ist er im Kriegslazarett zu Weißkirchen eingeschlafen. Ein lieber, wackerer, gefälliger Mensch ist mit ihm dahingerafft worden, tief betrauert von seiner Frau und drei kleinen Kindern. Dem Verein war er ein treues, rühriges Mitglied"; ebenso, fügen wir hinzu, wie es sein auch allzufrüh verstorbener Vater gewesen war. Die Spuren der segensreichen Tätigkeit von Vater und Sohn werden in jener Gegend des Kochertals nicht so bald verwischt sein. Dem gefallenen Helden aber ein doppelt ehrendes Andenken!

Digitized by Google

IV. Monats-Kalender.

April.

Was neu gepflanzt wurde, darf sich jetzt der schönen Winterfeuchte erfreuen, die der reiche Märzenschnee fast unerwarteterweise noch gebracht hat. Neuzupflanzendes — Schluß! Gleichfalls mit Umzupfropfendem — Eile tut not (Rindenpfropfen). Schröpfen, wo nötig. Erdbeerpflanzung (besser schon im August, aber bei kräftigen Pflanzen und häufigem Gießen auch jetzt).

Im Gemüsegarten (nach der „Rhein. Monatsschr.") sobald das Land gut abgetrocknet ist: Möhren; zur ersten Aussaat frühe halblange Karotten; man sät auf altgedüngtes Land entweder breitwürfig oder in Reihen mit 18 cm Abstand, wobei der Samen nicht zu eng gesät werden darf. Vor der Aussaat fügt man dem Möhrensamen einige Radieskörner bei. Aussaatmenge 5 g für 10 qm. Frühe Sorten: Frankfurter kurzkräutige, frühe Kölner Markt. Erbsen; ein Beet in zwei Reihen mit 50 cm Abstand Reiererbsen der Sorte: Allerfrüheste Mai, oder ein Beet niedrige Buscherbsen: Buchsbaum, die keine Reiser brauchen. Aussaatmenge: 100 g für 10 qm. Dicke Bohnen; je eine Bohne auf 10 cm Entfernung, Reihenabstand 40 cm. Frühe Sorte: Weißkeimige Zwyndrechter. Aussaatmenge: 200–250 g für 10 qm. Zwiebeln; Aussaat breitwürfig oder in Reihen mit 20 cm Abstand auf altgedüngtem Boden. Beste Sorte: Zittauer Riesen. Aussaatmenge: 5 g für 10 qm. Steckzwiebeln; kleine, vorjährige Zwiebeln werden auf Beeträndor oder wo sonst Platz ist, gesteckt. Sie liefern die ersten Zwiebeln für die Küche. Schwarzwurzeln; bei der Aussaat soll möglichst frischer Samen in Reihen mit 25 bis 30 cm Abstand auf altgedüngten Boden ausgesät werden. Beste Sorte: Einjährige Riesen. Aussaatmenge: 5 g für 10 qm. Spinat; falls die Aussaat nicht im Herbst erfolgte, kann das jetzt vorgenommen werden, aber nur in kleinem Umfange und auf halbschattigen Beeten, da die Pflanzen bei heißem Wetter schnell in Samen gehen. Beste Sorte für Frühjahrsaussaat: Viktoria. Saatmenge: 50 g für 10 qm. Petersilie; einige Gramm Samen genügen für den Bedarf einer Familie. Beste Sorte: Mooskrause Petersilie. Kohlgemüse; falls nicht schon im Herbst Wirsing, Weiß- und Rotkohl angepflanzt wurde, kann zur jetzigen Zeit das Auspflanzen überwinterter, abgehärteter Wirsing-, Rot- und Weißkohlpflanzen auf gut gedüngtes Land in 40—50 cm Entfernung erfolgen.

Im Ziergarten: Ende des Monats Koniferen (Nadelhölzer) pflanzen, ebenso Rhododendron und Freilandazaleen. Staudenteilung und Verpflanzung. Sommerblumenaussaat. Buchsbaumschnitt. Rasen säen. Rosen okulieren. Gladiolen und Montbretien legen. Fuchsien zurückschneiden. Topfpflanzen versetzen. Gartenwege in Ordnung bringen.

V. Schädlings-Kalender.

April.

Fusikladiumspritzung vor der Blüte. Blühende Bäume schütteln (mancherlei Ungeziefer fällt herab und nebenbei wird durch das Verstäuben die Befruchtung gefördert). Blutlauskampf. Augen auf, wenn das junge Laub und die kaum geöffneten Blütenknospen benagt und abgefressen werden: die anfangs schwarzgrauen, hellbräunlich, langbehaarten, fast blauköpfigen Raupen des Ringelspinners tun's. Wachsen schnell, sind im Juni beinah fingerlang. Man nennt sie wegen ihrer bunten Streifen auch Livreeraupen. In manchen Jahren treten sie in ungeheuren Massen auf und werden dann auch fast allen Laubbäumen und Rosen gefährlich. Die Bekämpfung muß sich bei diesem Schädling hauptsächlich gegen die Raupen richten. Da sie gesellig leben, oft mit den Raupen des ebenfalls sehr schädlichen Goldafters vereint, und eine ständige Ruhestätte aufsuchen, so sind sie leicht zu finden. Später verzichten sie auf das Gespinst, das sie zum Unterschlupf benutzen und ziehen sich nachts und bei schlechtem Wetter gern in Astgabeln zurück, wo sie klumpen-

Digitized by Google

weise zusammensitzen. Sitzt solcher Klumpen an ganz dünnen Aesten, dann schneidet man diese mit einer Schere ab und zertritt die Raupen. An dicken Aesten zerdrückt man die Raupen mit zusammengeballten Tuchlappen. Spritzen mit Uraniagrün!

Paßt auf die Wespen auf! Was jetzt im April und Mai herumfliegt, sind befruchtete Weibchen, die jedes für sich allein in der Erde oder in der Luft an Aesten, an Balken unter Dachvorsprüngen und an vielen anderen Orten ihre Nester bauen und in großer Zahl Nachkommen heranziehen. Die warme und trockene Maiwitterung bewirkt eine sehr schnelle und ungehinderte Entwicklung der Erdwespen. Tausende von Tieren, die hier entstehen, werden später gefährliche Obstdiebe. Sie sind auch überall da lästige Gäste, wo mit Obstsaft, Zucker usw. gearbeitet wird. Mit jeder jetzt im Frühjahr April und Mai getöteten Wespe haben wir ein ganzes Nest dieser gefährlichen, auch ihres Stachels wegen gefürchteten Tiere vernichtet. Machen sich später die Nester bemerkbar, so sind diese zu vernichten. Je früher, um so leichter und besser. In der Höhe befindliche Nester werden abgebrannt, Bodennester durch Eingießen von kochendem Wasser oder Eingießen von etwas Schwefelkohlenstoff (Achtung! feuergefährlich!) zerstört. Ein einfaches Mittel zum Abfangen der Bodennester haben wir in dem Ueberstülpen mit einem der bekannten Fliegenfanggläser, die bei starken Nestern, wenn gefüllt, in den späten Abendstunden entleert und wieder neu eingesetzt werden.

Bei Baumwunden das tote Holz und die tote Rinde ausschneiden und Baumsalbe (Kuhfladen mit Lehm) darüber. Gegen Blattläuse an Spalieren die Zweige mit dünnem Lehmbrei überstreichen. Nistkästen. Katzenfallen.

VI. Brief- und Fragekasten.

Unsere verehrten Mitarbeiter machen wir darauf aufmerksam, daß wir nur Arbeiten zum Erst- und Alleindruck annehmen können, daß also bei geplanter gleichzeitiger Veröffentlichung in einem andern Blatt der Abdruck in unserer Zeitschrift unterbleiben muß.

Die Schriftleitung.

VII. Kleine Mitteilungen.

Der Dompfaff als Obstbauschädling. Von der Umgebung Stuttgarts, aus dem waldreichen Gebiet in der Richtung nach Vaihingen-Böblingen, kommt uns die Nachricht zu, daß der Dompfaff oder Gimpel, ein im Vogelbauer wegen seiner unübertroffenen Nachahmungsfähigkeit fremder Laute sehr beliebter Vogel, sich in diesem Frühjahr in den an die Waldungen anstoßenden Obstgärten recht unangenehm bemerkbar gemacht hat. Der Vogel, der die Geselligkeit liebt, überfällt dort die Obstbäume, besonders Reineclauden, Pflaumen und Pfirsiche und hat in kurzer Zeit mit den Blütenknospen so reine Arbeit gemacht, wie etwa ein Spätfrost. Solange noch eine Schneedecke lag, konnte man unter den meisten Bäumen die abgefressenen Blütenknospen wie gesät antreffen. Von den genannten Obstsorten ging er später auch auf Birnen, Aepfel und Stachelbeeren über, er verschmähte selbst die Knospen von Ziersträuchern nicht. Schon vor Jahren kamen ähnliche Nachrichten aus anderen Gebieten Deutschlands, wo der Gimpel eine wahre Landplage bildete. Er ist zwar nach den Bestimmungen des Vogelschußgesetzes vor Abschuß geschützt; es müßten aber doch Mittel und Wege gefunden werden, um sich vor dem Schaden in solchen Fällen schützen zu können. Vielleicht weiß ein Leser dieser Zeitschrift ein geeignetes Mittel.

Heuer blühten die **Mandelbäume** schon anfangs Januar, z. B. an der Bergstraße! Nun ist die Bergstraße allerdings ein klimatisch sehr bevorzugter Landstrich, er hat wohl die höchste Durchschnittstemperatur von ganz Deutschland. Aber daß die Mandelbäume schon im Januar anfangen zu blühen, dessen konnten sich die bekannten ältesten Leute nicht erinnern. In früheren Jahren hat man höchstens im Monat Februar die Mandeln blühen sehen. Nach den Erfahrungen der Gärtner hofft man, daß die Blüten auch Früchte ansetzen werden, falls nicht ein besonders starker Frost die vorzeitigen Blütenträume verwelken läßt.

Digitized by Google

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

Bedeutung und Wichtigkeit der Führung von Ertrags- bezw. Beobachtungsbüchern durch die Baumwarte zum Zwecke gewisser Zuchtwahl bei Gewinnung von Edelreisern.

Vortrag von Gebhard Brugger, Oberamtsbaumwart, Schomburg OA. Tettnang, zur Generalversammlung des Vereins Württ. Baumwarte am 1. Februar 1916 zu Stuttgart.

Sonderbar mag vielleicht manchem Kollegen dieses Thema erscheinen. „Praktische Facharbeit ist doch wichtiger und hat weit mehr Bedeutung für den Baumwart als Führung von Büchern, das sollen andere Leute besorgen, die des Schreibens besser geübt sind", denkt vielleicht mancher. Jedoch, es werden folgende Ausführungen von der Bedeutung und Wichtigkeit der Führung von Ertrags- bezw. Beobachtungsbüchern alle Kollegen überzeugen. Wäre früher schon mehr Wert auf solche Buchführung gelegt worden, wäre vielleicht gar manches in unsern Obstkulturen ganz anders als es jetzt ist und mancher Kollege hätte nicht über so viele Mißerfolge und Enttäuschungen in seiner Berufstätigkeit zu klagen und manche unangenehme Vorwürfe seitens der Obstzüchter wären ihm erspart geblieben.

Einer der größten Mißstände in unserem Obstbau ist bekanntlich der übergroße Sortenwirrwarr in unseren Obstkulturen; landauf, landab sind eine große Menge Obstsorten im Anbau, die weder in vorliegenden Verhältnissen gedeihen, noch in ihren Erträgen befriedigen. Von Jahr zu Jahr macht sich dieser Mißstand nachteiliger fühlbar. Ihm abzuhelfen ist Umpfropfen das einzige raschwirkende Mittel und es wird dies umfangreich angewendet. Umpfropfen ist eines der allerwichtigsten Geschäfte der Baumwarte und viele derselben sind damit so in Anspruch genommen, daß sie weitaus nicht alle erhaltenen Aufträge in der verfügbaren Zeit erledigen können. Durch Umpfropfen kann außerordentlich viel in der Obstkultur verbessert werden in der Gesundheit der Obstbäume, Regelmäßigkeit und Gleichmäßigkeit der Erträge und dem Wert derselben und dadurch wird die Rentabilität des Obstbaus wesentlich erhöht. Es trifft dies aber nur voll und ganz zu, wenn das Umpfropfen mit der nötigen Sachkenntnis, zielbewußt mit Ueberlegung ausgeführt wird. Unterlage und Edelreis sind die Hauptfaktoren und keineswegs leichtfertig zu berücksichtigen. Auswahl der aufzupfropfenden Sorte ist von größter Wichtigkeit und wohl zu überlegen. In den meisten Fällen ist beim Umpfropfen dahin zu wirken, daß von wenig für in Frage kommende Gegend vorzugsweise geeigneten, wertvollen Handelssorten große Mengen erzielt werden und doch ist stets bei Auswahl der aufzupfropfenden Sorte die Unterlage nicht außer acht zu lassen; denn nicht auf jeder Unterlage gedeiht ein und dieselbe Sorte gleich gut. Doch entschieden viel zu wenig wird das Edelreis beachtet und doch ist dieses von allergrößter und weittragendster Bedeutung; denn aus ihm soll ja der künftige Erträge sichernde Baum hervorgehen. Es ist daher bei Auswahl, bezw. Gewinnung der Edelreiser die allergrößte Sorgfalt dringend geboten; denn die Eigenschaften des Edelreises vererben sich weiter.

Des tüchtigen Baumwarts Sinnen und Trachten muß stets auf die Gewinnung von Edelreisern mit allerbesten Eigenschaften gerichtet sein; denn nur solche sichern ihm beste Erfolge. Es genügt weitaus noch lange nicht, Edelreiser einer gewissen empfehlenswerten Obstsorte sicher echt zu erhalten; denn auch sortenechte Edelreiser können gute oder schlechte Eigenschaften haben. Mit Vorliebe verwenden praktische Baumwarte Edelreiser von zwei- oder dreijährigen Veredlungen, also von Bäumen, die vor zwei oder drei Jahren umgepfropft wurden, geschnitten, weil solche Reiser schön und kräftig sind und am besten anwachsen. Aber auch bei solchen haben wir nicht die Garantie, daß sie nur beste Eigenschaften haben. Jeder erfahrene, tüchtige Baumwart ist praktisch überzeugt, daß die Unterlage, d. i. der noch verbliebene alte Teil des umgepfropften Baumes, das Edelreis, oder besser gesagt, den aus diesem entstehenden Teil des Baumes, mehr oder weniger günstig oder ungünstig beeinflußt, sei es in bezug auf Gesundheit und Fruchtbarkeit des Baums oder Vollkommenheit, Färbung und Geschmack der Früchte. Nun wissen wir aber aus genügender Erfahrung, daß, mit wenig Ausnahmen, nur Bäume mit schlechten Eigenschaften umgepfropft werden und so laufen wir Gefahr, die verschiedensten schlechten Eigenschaften immer weiter zu verbreiten, wenn wir die erforderlichen Edelreiser fortwährend von umgepfropften Bäumen gewinnen.

Digitized by Google

Noch weniger Garantie, nicht nur für Sortenechtheit, sondern namentlich auch für gute Eigenschaften, haben wir bei Edelreisern von jungen Bäumen — etwa aus Baumschulen — gewonnen. Trotz größter Vorsicht, Sorgfalt und Zuverlässigkeit des Baumwarts bei Ausführung des Umpfropfens, stellen sich hernach gar oft große Mißerfolge und Nachteile ein und mancher Baum ist durch Umpfropfen schon „verbösert", statt verbessert worden und gar mancher pflichtbewußte Baumwart stand da vor einem Rätsel, das ihm aber durch diese Erklärungen als gelöst erscheinen wird.

Wenn wir mit offenen Augen durch die Obstkulturen unserer Wirkungskreise streifen und klare fachmännische Beobachtungen pflegen, so finden wir bei Bäumen ein und derselben Sorte, auf ein und demselben Grundstück oft ganz merkwürdige Verschiedenheiten ihrer Eigenschaften hinsichtlich der Gesundheit des Holzes, der Blätter und Früchte, des Wachstums und der Fruchtbarkeit des Baumes, der Vollkommenheit und Haltbarkeit der Früchte usw. So können wir also eine Sorte oft in vielen verschiedenen Spielarten feststellen. Nun ist es des tüchtigen Baumwarts Pflicht und Aufgabe, in seinem Wirkungskreis die Bäume mit den allerbesten Eigenschaften der einzelnen empfehlenswertesten Sorten, auf Grund mehrjähriger genauer Beobachtungen und Aufschriebe genau festzustellen, um von solchen immer wieder Edelreiser entnehmen zu können. Auf solche Weise erhält man einwandfreie Edelreiser mit überzeugt besten Eigenschaften. Das nennt man „Zuchtwahl bei Gewinnung von Edelreisern" und die für diesen Zweck als am allergeeignetsten einwandfrei festgestellten Bäume „Standbäume" oder „Mutterbäume".

Die Feststellung solcher „Stand- oder Mutterbäume" läßt sich aber nicht von heute auf morgen einwandfrei erledigen, sondern es gehören mehrjährige eingehende Beobachtungen und Ueberzeugungen dazu. Die guten Eigenschaften eines solchen Baumes müssen sich andauernd und nicht nur vorübergehend oder zufällig zeigen. Deshalb muß jeder in Betracht kommende Baum öfters des Jahres, vom Frühjahr bis zum Winter, genau beobachtet werden, um genau überzeugt zu sein, ob er in jeder Beziehung einwandfrei gesund (nicht krebsig, brandig, spitzendürr u. dergl.), früh- oder spätblühend, in der Blüte widerstandsfähig oder empfindlich gegen Frost, gut im Fruchtansatz, Festhalten und Ausbilden der Früchte, reichtragend und von gutem Wuchs, frei von Krankheiten und Schädlingen an Blatt und Frucht (wie Fusikladium, Monilia, Blütenstecher, Obstmade u. dergl.) oder von solchen etwa gerne befallen und namentlich auch frei von Blutlaus ist, regelmäßige reiche Erträge liefert oder häufig aussetzt, seine Früchte gleichmäßig ausbildet, hohen Prozentsatz brauchbare Handelsqualität oder viel Ausfall an kleinen und mangelhaften Früchten liefert, die Früchte schön gefärbt, von gutem Geschmack und guter Haltbarkeit sind; kurzum in allen seinen Eigenschaften gut und zufriedenstellend ist. Um aber solche Feststellungen überzeugend und wirklich zuverlässig zu bekommen, sind Aufschriebe, bestimmte fachmännische Notizen nötig; denn bloß in Gedanken läßt sich das niemals einwandfrei feststellen. Zum Zwecke solcher Aufschriebe oder Notizen sollten besonders hiezu bestimmte Bücher oder Hefte benützt, also „Ertrags-" bezw. „Beobachtungsbücher" geführt werden. Es genügen hierzu ganz gewöhnliche Taschen- oder Notizbücher, in denen aber sonst nichts als nur die Beobachtungen über die „Stand- oder Mutterbäume" eingetragen wird.

„Das ist aber eine ganz umständliche, schwierige und zeitraubende Geschichte!" sagt da ein Kollege beim Vernehmen dieser Darlegungen, doch ganz zu unrecht, die „Geschichte" ist weder umständlich, noch schwierig, noch zeitraubend, sondern vielmehr sehr einfach, leichtausführbar, interessant, belehrend, unterhältlich und ganz besonders verdienstvoll für jeden tüchtigen, praktischen Baumwart, dem daran gelegen ist, Tüchtiges in der Förderung des Obstbaus seines Wirkungskreises zu leisten. Es braucht durchaus keine Arbeitszeit zu diesem Zwecke geopfert werden, es kann alles gelegentlich, beim Vorübergehen, auf Spaziergängen, an Sonntagen u. dergl. geschehen. Die Aufschriebe brauchen durchaus nicht nach einem gewissen Schema vorschriftsmäßig geführt werden, es kann sie jeder nach seinem Ermessen, möglichst klar und übersichtlich gestalten. Doch sollen sie ganz genau den in Beobachtung stehenden Baum bezeichnen, so daß jede Verwechslung ausgeschlossen ist. Die nähere Bezeichnung des Obstguts und des Besitzers, Reihe und Nummer des Baumes, Sorte und ungefähres Alter desselben und dann die festgestellten Beobachtungen über seine verschiedenen Eigenschaften in den verschiedenen Jahren sind im „Beobachtungsbuch" ersichtlich zu machen.

(Schluß folgt im nächsten Heft.)

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins, E. V. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 5. | **Stuttgart, Mai.** | **1916.**

Einladung zu Praktischen Unterweisungen.

Am **Sonntag den 28. Mai** finden im **Vereinsgarten I** in **Stuttgart** und am **Sonntag den 4. Juni** im **Vereinsgarten II** in **Cannstatt**

Praktische Unterweisungen über die Sommerbehandlung der Formobstbäume

statt. Zusammenkunft für Stuttgart vormittags 8½ Uhr an der Straßenbahnhaltestelle „Forststraße" der Linie 5, für Cannstatt vormittags 8½ Uhr Ecke Brücken- und Haldenstraße.

Zu zahlreicher Beteiligung ladet freundlichst ein **Der Ausschuß.**

I. Praktischer Obstbau.

Belgische Obstbäume.

(Mit 2 Abbildungen.)

Schon früher hat uns unser Mitglied Wilhelm Kalmbach von Cannstatt Interessantes aus Belgien mitgeteilt (vergl. „Obstbau" 1915, S. 112) und namentlich darauf aufmerksam gemacht, daß in Belgien prächtige Exemplare von Formbäumen anzutreffen seien. Einzelne solcher Bäume hat er nun, soweit es eben die Umstände erlaubten, im Bilde festgehalten und 2 Stück dieser Bilder durch Herrn Ratschreiber Kühnle-Cannstatt uns übermittelt, „in Anerkennung der wohltuenden Aufmerksamkeit, die über Weihnachten seitens der Vereinsleitung den ausmarschierten Mitgliedern zuteil wurde".

Leider ist es, schreibt Herr Kalmbach, ihm nicht rechtzeitig möglich gewesen, die einzelnen Bäume in ihrer ganzen Blütenpracht aufzunehmen. Aber allerlei Empfindungen habe es bei den Truppen hervorgerufen, wenn sie im Vorbeimarsch sehen konnten, wie die Natur die Merkmale des grauenvollen Krieges mitleidig unter Blüten verschwinden ließ und die Bäume an kohlschwarzgebrannten, zerschossenen Wänden urwüchsig und freudig weitergrünten.

Der einzelne Baum (Abb. 1) schmückt ein Haus in der Gemeinde Waret la Chaussée. Der Züchter, „Cultivateur" Josef Thys, machte folgende Angaben: Alter des Baums 34 Jahre, Sorte „Marie Guisse". Der Stamm trägt 18 ganz symmetrisch gezogene Astetagen und hat am Boden 20 cm Durchmesser, in 1 Meter Höhe 17 cm.

Das zweite Bild zeigt die einzige, noch ziemlich erhaltene Wand einer Scheune auf Schloß Boloy, woraus zu ersehen ist, wie die dortigen Einwohner geeignete Wände zum feineren Obstbau

Digitized by Google

ausnützen und reiche Erträge erzielen. Auskunft über Sorten u. dergl. konnte Herr Kalmbach nicht erhalten, weil von den ehemaligen Bewohnern niemand mehr vorhanden war.

Er schließt sein Schreiben mit der Bitte, „daß berufenere Männer, die draußen sind, scharf beobachten und das Gesehene zum Nutzen der Heimat dem Württ. Obstbauverein berichten möchten".

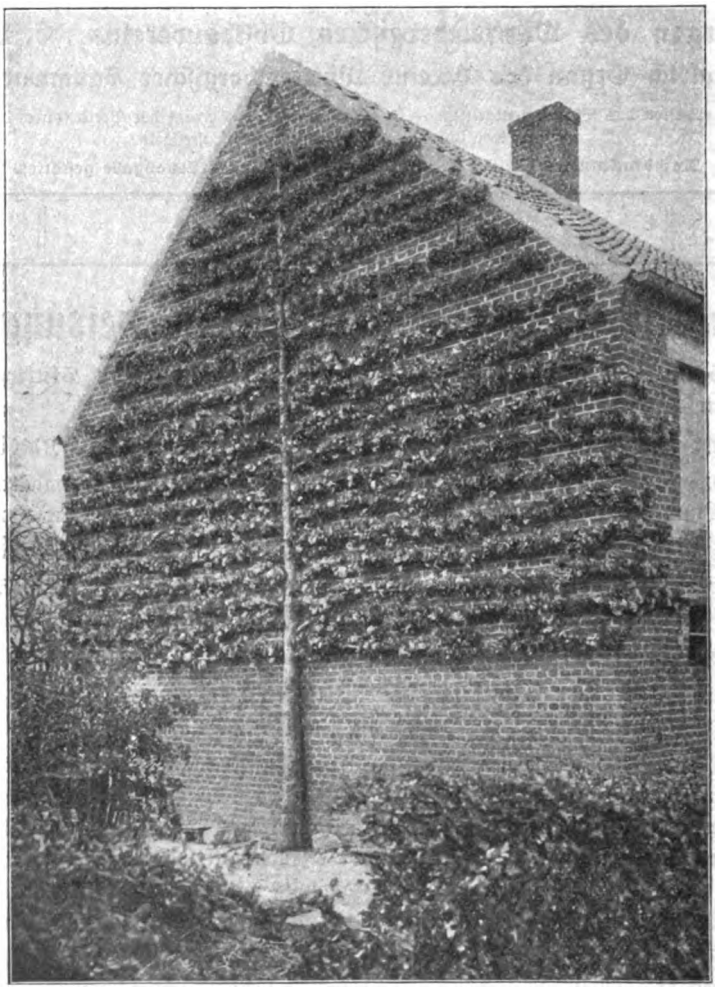


Abb. 1. Aus Belgien.

Wir halten Herrn Kalmbach für berufen genug, um das Ergebnis solcher Beobachtungen im Feld in Wort und Bild zusammenzufassen und danken ihm auch an dieser Stelle bestens für seine so schätzenswerten Mitteilungen, denen er, wie wir hoffen, noch weitere folgen lassen wird.

Für die Anpflanzung von Nußbäumen

habe ich in einem Artikel der Nr. 49 des „Landw. Wochenblattes" vom 4. Dezember 1915 geworben und dabei unter anderem ausgeführt, daß es Pflicht der Gemeinden, des Staats und der einzelnen Grundbesitzer sei, hier mitzuwirken.

Digitized by Google

Im Bezirk Kirchheim hat meine Tätigkeit auf diesem Gebiet nach genauen Erhebungen folgendes Ergebnis gehabt.

Im ganzen wurden seit voriges Jahr im Bezirk 829 Nußbäume gepflanzt. 25 Bezirksgemeinden haben sich bereitfinden lassen, Nußbäume teils innerhalb des Orts teils auf der Markung pflanzen zu lassen und zwar bis zu 60 Stück die einzelne Gemeinde. Zusammen wurden von den Gemeinden allein 554 Nußbäume gesetzt. Einzelne Ortsvorsteher haben sich dieser Sache mit besonderer Wärme angenommen und Mustergültiges geleistet, auch noch in der Anpflanzung von Obstbäumen überhaupt innerhalb des Orts an passenden Plätzen, vor den Häusern ꝛc. Wieder in anderen Gemeinden konnte trotz warmer Empfehlung des Ortsvorstandes und von meiner Seite infolge des Widerstandes des Gemeinderats kein voller Erfolg erzielt werden. Es braucht eben

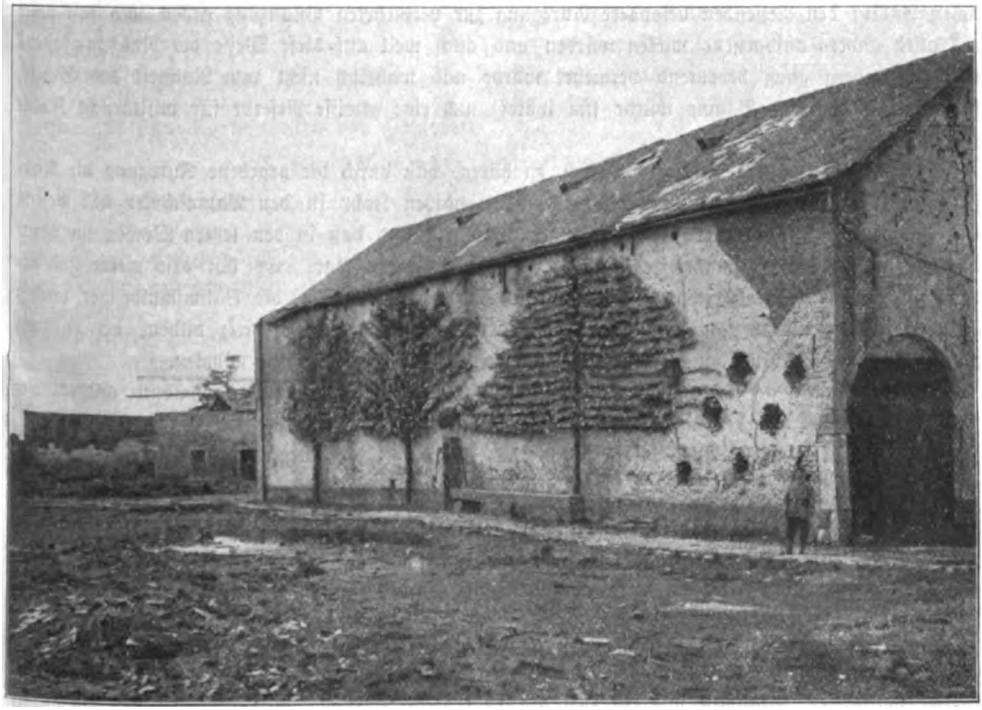


Abb. 2. Aus Belgien.

auf dem Lande alles seine Zeit, bis man alte Vorurteile überwindet und wirtschaftlicher auch im kleinen denken und handeln lernt. Deshalb darf man im Eifer nicht erlahmen. Wenn in einigen Jahren die Leute auf dem Lande an den guten Beispielen den Vorteil einsehen gelernt haben, dann kommen sie von selbst. Der Landmann läßt sich in der Regel nur durch greifbare Tatsachen, nicht durch Worte und Gründe überzeugen.

Einzelne Grundbesitzer haben in fast allen Gemeinden des Bezirks Nußbäume gesetzt. Diese Gesamtzahl beträgt 275 Stück. Anerkennend muß ich hierbei hervorheben, daß verschiedene Fabrikanten vorbildlich vorangegangen sind und bis zu 40 Bäume auf ihrem Grundbesitz gepflanzt haben. Im allgemeinen ist die Stimmung der ländlichen Kreise der Sache noch nicht besonders günstig. Sie hauen viel lieber alte, gesunde, wertvolle Bäume aus Eigennutz um, als daß sie sich zu neuer Anpflanzung hergeben. Da und dort stößt man auch auf Hindernisse, weil man sich durch den behördlichen Zuspruch beeinträchtigt fühlt in der freien Betätigung auf seinem Grund

Digitized by Google

und Boden. Dieser Standpunkt ist besonders bedauerlich und zeugt von geringem Verständnis für das eigene und das allgemeine Wohl. Anstände gab es auch mehrfach mit der Eisenbahnverwaltung da, wo Bäume in der Nähe des Bahngleises gepflanzt wurden und nicht volle 6 m Entfernung eingehalten wurde. Diese Beanstandung mag ja ihre Richtigkeit haben; doch meine ich, die Eisenbahnverwaltung hätte sich bei kleiner Abweichung im Maß des einzuhaltenden Abstandes — und nur um solche handelt es sich — auch mit der schriftlichen Zusicherung des Eigentümers begnügen können, mit der Baumkrone später in einer dem Verkehr nicht nachteiligen Weise vom Staatseigentum entfernt zu bleiben.

Von der Anpflanzung von Nußbäumen auf Bahneigentum (Böschungen) ist mir leider nichts bekannt geworden. Ich gebe indessen die Hoffnung nicht auf, daß auch von dieser Seite noch eine Beteiligung erfolgt. Darauf würde ich großen Wert legen, weil solche Bäume bei dem täglichen Anblick den Reisenden besondere Anregung zur vermehrten Pflanzung geben und fast besser als alles andere anspornend wirken würden und auch weil auf diese Weise der Nußbaumbestand in Württemberg ganz bedeutend vermehrt würde und wahrlich nicht zum Nachteil des Staats, denn das Holz dieser Bäume würde für später auch eine gewisse Reserve für militärische Zwecke bilden können.

Erfreulich war es endlich für mich, zu hören, daß durch die gegebene Anregung die Nachfrage und der Absatz junger Nußbäume im letzten halben Jahr in den Baumschulen des Bezirks eine ganz ungewöhnlich starke war auch nach auswärts und daß in den letzten Wochen im Bezirk überhaupt kein verpflanzungsreifer Nußbaum mehr zu haben war. Es hat also meine und anderer Anregung auch anderwärts ein starkes Echo gefunden. Für die Baumschulbesitzer werden die bisherige gesteigerte Nachfrage und diese Mitteilung wohl einen Anreiz bilden, der Aufzucht junger Nußbäume in den nächsten Jahren sich mit besonderem Eifer zu widmen.

Interessant wäre es auch, in der Oeffentlichkeit zu erfahren, ob und was in anderen Bezirken zur Hebung dieser Sache geschehen ist.

Kirchheim u. T., April 1916. Regierungsrat Gauger.

Der Obstbaum, seine Ernährung und Düngung.

Vortrag von Vereinssekretär Schaal bei der Generalversammlung des W.O.V. am 2. Febr. 1916.

(Schluß.)

Wir wenden uns nun den

natürlichen und künstlichen Düngemitteln

zu. Die Kriegslage hat die Bezugsmöglichkeit wesentlich eingeschränkt. Latrine ist in ausreichender Menge vorhanden, Stallmist nur ein Teil der früheren Produktion. Alle Stickstoff- und Phosphathandelsdünger sind, weil beschlagnahmt oder von der Einfuhr abhängig, fast gar nicht mehr, Kali und Kalk dagegen noch in genügenden Mengen käuflich. Nach meiner Erkundigung sind noch zu haben: fertige Düngermischungen in kleinen Mengen, Ammoniaksuperphosphat, Peruguano, Knochenmehl, Superphosphat, Kainit, Kali, Kalk und Thomasmehl. Erschwerend beim Bezug ist der Mangel an Säcken; beispielsweise wird Thomasmehl jetzt in Papiersäcken verkauft. Leider ist auch Torfmull, unser „Hilfsmittel für Alles", beschlagnahmt. Auch Kalkstickstoff und Norgesalpeter sind gegenwärtig nicht zu haben.

Ich möchte hier eine Warnung einflechten: vor dem Ankauf von sogenannten Universaldüngermischungen, wie sie in Zeitungsanzeigen und durch Reisende angeboten werden. Der rechnende Obstzüchter sollte nie einen Handelsdünger kaufen, bei dem die Gehaltsangabe nicht garantiert ist. In der Bundesratsverordnung vom 11. Januar d. J. wurde eine umfassende Regelung des Verkehrs mit Düngemitteln beschlossen und neben der Festsetzung von Höchstpreisen wurden genaue Vorschriften über die Herstellung von Mischdüngemitteln erlassen.

Digitized by Google

Die nachstehende Tabelle enthält die natürlichen und künstlichen Düngemittel mit Angabe ihres Gehalts.

A. Natürliche Düngemittel,

d. h. solche, die in tierischen und menschlichen Auswurfstoffen vorhanden sind.

Düngemittel enthalt in 100 kg	Kali kg	Stickstoff kg	Phosphorsaure kg	Kalk kg
Stallmist	6—7	5—7	2—3	5—8
Rinderharn	16	10	0,5	0,1
Pferdeharn	15	15	0,3	1,5
Schafharn	20	20	0,3	4,5
Gewöhnliche Mistjauche	5,5	2,5	0,1	0,3
Hühner- und Taubenmist	9	17	16	20
Enten- und Gänsemist	8	8	10	13
Abtritt, gewöhnlicher	1,5	3,6	1,6	1,0
Abtritt, Torf	4	7	3,8	5
Spül-Latrine	0,25	0,5	0,2	1,0
Menschlicher Kot	2,5	10	10,8	6,2
Harn	2	6	1,7	0,1
Latrine aus dem Sammelbecken von Stuttgart	1,7	4,2	2,1	

B. Künstliche oder Handels-Düngemittel.

Düngemittel enthalt	Kali %	Stickstoff %	Phosphorsaure %	50 kg Kalk kosten zur Friedenszeit ℳ
Peru-Guano, aufgeschossen	1—2	7	9,5	9—10
Peru-Guano, roh gemahlen	2—6	3—7	14—15	6,50—7,50
Chilesalpeter	—	15—16	—	12—13
Schwefelsaures Ammoniak	—	20	—	15—17
Hornmehl, gedämpft	—	12—15	5	14—15
Ammoniak-Superphosphat	—	5—7	8—10	6—6,89
Knochenmehl, gedämpft	—	3—4	20—24	7—8
Salpetersaures Kali	44	13	—	24,50
Phosphorsaures Kali	26	—	40	22,50
Thomasphosphatmehl	—	—	15—20	2,50—3,20
Superphosphat	—	—	16—20	3,50—4,50
Doppel-Superphosphat	—	—	40	10—11
Kainit	13—16	—	—	2,20—2,80
40%iges Kalisalz	40—42	—	—	4,50—5,50
Chlorkalium	80	—	—	10—10,50
Schwefelsaures Kali	90	—	—	12—12,50
Kali-Superphosphat	6—8	—	9	4,20—5,00

Zu den natürlichen Dungmitteln ist noch die Holzasche zu zählen, die im besten Fall (Buchenasche) etwa 6% Kali enthält. Kohlen-, Koks- und Brikettaschen kommen für die Pflanzendüngung nicht in Frage, sie sind zum Teil direkt wachstumstörend.

Der Kalk nimmt gewissermaßen eine Sonderstellung ein, weil er mit keinem stickstoffhaltigen Dünger zusammenkommen darf, da wir sonst mit Stickstoffverlust rechnen müssen. Es ist deshalb zweifellos richtiger, den kalkbedürftigen Böden von Zeit zu Zeit eine reichliche Gabe auf einmal zu geben und die übrige Düngung als getrennte Sache zu behandeln. Ob der Boden kalkarm ist, erfahren wir leicht durch eine Probe mit Salzsäure. Das Aufgießen einiger Tropfen derselben auf eine Erdscholle muß ein Aufbrausen, eine Blasenbildung hervorrufen, dann ist eine Kalkung überflüssig; ist dies nicht der Fall, so muß gekalkt werden, selbst wenn das Grundstück direkt im Kalksteingebiet liegt (der Kalk ist eben dort in nicht aufnahmefähiger Form vorhanden). In Handel kommt der Kalk als kohlensaurer Kalk, gemahlener Kalkstein und als Aetzkalk, gemahlener gebrannter Kalk, vor. Beide Arten gehen unter dem Namen „Düngekalk". Eine andere Art ist der gebrannte Stückkalk, der mit Wasser aufgelöst zum Anstrich der Bäume gebraucht wird.

Digitized by Google

Gips ist schwefelsaurer Kalk; er dient sowohl zur Bindung von Stickstoff, im Viehstall oder auf der Dunglege gestreut, als auch zur Kalkanreicherung des Bodens (8 Zentner per Morgen).

Welche Mengen von den einzelnen Düngemitteln müssen wir nun zu einer ausreichenden Düngung in Rechnung nehmen? Diese Frage ist wohl die schwierigste in der ganzen Düngerlehre. Das Verhältnis der vier Grundstoffe zueinander haben wir kennen gelernt; unseren Boden haben wir auf seinen Gehalt untersuchen lassen; was ein Baum an Nährstoffen jährlich zu seinem Aufbau braucht, wissen wir aus der „Statistik des Obstbaumes" von Dr. Steglich. Als mittlerer Nährstoffentzug von 10 ar tragbarer Obstbäume durch Holz, Laub und Früchte wird angegeben: 10 kg Stickstoff, 15 kg Kali, 5 kg Phosphorsäure und 20 kg Kalk. Die ganze Sache wäre somit ein Rechenexempel, da wir ja den Gehalt eines jeden Dungstoffes in einer Tabelle vor uns liegen haben. In dieser Rechnung wird aber stets etwas nicht stimmen. Jedes bis heute ausgegebene Rezept ist zum mindesten anfechtbar, jedenfalls nicht für alle Bodenarten passend. Ich will mich deshalb auch nicht auf bestimmte Vorschriften und Gewichtsmengen festlegen, dagegen versuchen, den Garten- und Baumbesitzern die nötigen Anhaltspunkte an Hand der einzelnen Dungstoffe geben, damit sie beim Einkauf und bei der Unterbringung und bei der Anwendung keine zu groben Fehler machen und doch ihren Pflanzen das geben, was diese zum guten Wachstum und zur reichen Tragbarkeit bedürfen. Eine Gehaltstabelle sollte jeder vorher zu Rat ziehen, sie ist in der Tasche leicht mitzuführen.

Der Stallmist ist für Obstbau und Gartenkulturen das beste Dungmittel, ein richtiger Volldünger, nicht nur infolge des annähernd richtigen Gehaltsverhältnisses, sondern auch wegen der bodenlockernden und humusbildenden, erwärmenden Eigenschaften.

Kuhmist ist der gehaltreichste, seine Wirkung hält am längsten vor. Er erwärmt aber wenig und macht den Boden fest; man sollte ihn deshalb mehr für lockere Böden vorziehen oder mit Pferdedung mischen.

Pferdemist erwärmt und lockert den Boden, ist aber weniger gehaltreich; er ist besonders für schwere Tonböden wertvoll.

Schweinemist ist der wertloseste, er erkältet auch den Boden und bringt viel Unkraut.

Schafmist, Ziegenmist, Geflügelmist werden „hitzige Dünger" genannt, weil sie erhebliche Mengen leicht löslichen Stickstoff und Phosphorsäure enthalten und bei reichlicher Anwendung ätzend wirken.

Die Stallmistarten sind möglichst im Spätherbst aufzufahren und alsbald unterzugraben. Schaf- und Geflügelmist wird vorteilhaft auch in aufgelöstem Zustand, reichlich mit Wasser verdünnt, während der Vegetationszeit gegeben. Als reichliche Düngung ist ein etwa 10 cm hohes, als geringe Düngung ein nur 3 cm hohes Ueberfahren des ganzen Grundstücks mit Stallmist anzusprechen. Wenn von einem Bedecken der Baumscheiben oder Winterdeckung für Erdbeeren gesprochen wird, so handelt es sich dort meist um ausgelaugten oder kompostierten Mist.

Die Stalljauche ist in ihrem Gehalt außerordentlich verschieden, je nach ihrer Abstammung. Sie kann im Winter als bester Untergrundsdünger oder während der Vegetationszeit — aber nur bis Juli — verdünnt als Kopfdünger gegeben werden. Die Wirkung ist bald zu spüren, bleibt aber nie aus und ist stets eine gute, besonders wenn die Jauche vergoren ist. Anders verhält es sich mit der Latrine, mit der besonders in der Nähe großer Städte leicht des Guten zuviel getan wird. Enger Stand der Bäume und dazu alljährliche ausschließliche Latrinedüngung versauert den Boden, erzeugt krebsige, spitzendürre Bäume und Früchte mit schwammigem, wenig haltbarem Fleisch und fahler Färbung. Bei landwirtschaftlicher Unterkultur, freiem Stand der Bäume und besonders bei alten Bäumen auf Grasboden kann von einer Gefahr bei reichlicher Latrinedüngung nicht die Rede sein. Unsere grünbemooften Formobstbaume in den Gärten zeigen nur zu oft die schädlichen Folgen einer Ueberdüngung mit Latrine, siehe Stuttgart und Umgebung.

Digitized by Google

Ich habe mir eine Analyse aus einem Sammelbecken von der Stuttgarter Latrineninspektion verschafft. Nach dortiger Angabe enthält die städtische Latrine 4,2 kg Stickstoff, 1,7 kg Kali und 2,1 kg Phosphorsäure in 1000 Liter Fäkalien. Also ein Mißverhältnis zuungunsten des Kalis und reichlich Phosphorsäure. Ein Kalkgehalt war natürlich nicht zu ermitteln, er ist aber, wie in fast allen flüssigen Düngern, viel zu gering. Hat man jahrelang einseitig mit Latrine gedüngt, so setzt man damit aus, kalkt seinen Garten ordentlich, 10 Zentner Aetzkalk oder 15 Zentner kohlensauren Kalk auf den Morgen, ersetzt den fehlenden Kaligehalt durch Aufbringung von 3 Zentner 40%igem Kalisalz, vor Winter ausgestreut, und kommt erst in 1—2 Jahren wieder mit Latrine, wenn möglich in kleineren Gaben zu Anfang der Vegetationszeit. Holzasche kommt nur als kalihaltige Beigabe in Betracht, sie wirkt, dünn gestreut, erwärmend und bodenlockernd.

Wenn einerseits die natürlichen Dünger die billigeren sind und insbesondere die Mistarten außerordentlich bodenverbessernd wirken, so sind andererseits die gehaltreichen käuflichen Handelsdünger leichter zu transportieren und man kennt den genauen Gehalt jedes einzelnen. Ohne sie könnte die Landwirtschaft heute gar nicht mehr auskommen. Auch der Obstbau ist an manchen Plätzen, an die man mit Fuhrwerk nicht herankommen kann, auf sie angewiesen. Sehr wertvoll sind sie für uns als Ergänzungsdünger zu den Fäkalien. Wer, wie z. B. der Gartenbesitzer in der Stadt, jede Fuhre und Handarbeit bezahlen muß, der wird auch lieber einen Zentner Ammoniaksuperphosphat streuen lassen, als 30 Zentner Stallmist, die mit Fuhr- und Arbeitslohn etwa doppelt so teuer kommen.

Peru-Guano hat sich sowohl für Obstbäume, als auch für Gemüse- und Beerenkultur gut eingeführt. Man verwendet am besten aufgeschlossenen, der augenblicklich zu 12,50 Mk. für 50 kg einen Gehalt von 5 kg Stickstoff, 11 kg Phosphorsäure und 2 kg Kali garantiert. 100 kg reichen für etwa 10 ar geschlossene Obstpflanzung, es muß aber noch 25 kg 40%iges Kalisalz dazugegeben und im Sommer mit flüssigem Stickstoffdünger nachgeholfen werden. Peruguano wird kurz vor der Bestellung gestreut und gleich untergehackt.

Knochenmehl mit 4% Stickstoff und 20% leicht löslicher Phosphorsäure kommt mehr für blühende Gewächse, weniger für Obstbäume in Betracht. Wo dies doch der Fall sein sollte, ist das richtige Verhältnis der Grundstoffe mit einem starken Kali- und Stickstoffzusatz herzustellen.

Ammoniak-Superphosphat, 5% Stickstoff und 8% Phosphorsäure, kostet augenblicklich 9,50 Mk. für 50 kg. 100 kg genügen für 10 ar Baumland. Zu einer Volldüngung gehören aber noch etwa 30—40 kg 40%iges Kalisalz und im Sommer eine flüssige Stickstoffgabe. Ammoniak-Superphosphat wird im zeitigen Frühjahr gestreut und leicht untergebracht.

Thomasmehl mit 15—20% Phosphorsäure und 50% Kalkgehalt gehört zu den schwer löslichen und erst nach mehreren Monaten wirkenden Düngern und muß deshalb im Spätherbst untergebracht werden. Als Vorratsdünger beim Setzen junger Bäume hat Thomasmehl vorzüglich gewirkt, es ist nebenbei der billigste Handelsdünger, kostet aber gegenwärtig etwa 4 Mk. per Zentner. Auf 10 ar sind ungefähr 50 kg zu rechnen.

40%iges Kalisalz ist ein reiner Kalidünger, dessen Gehalt in seinem Namen ausgedrückt ist. Zweckmäßigerweise streut man Kali etwa 40 kg auf 10 ar im Vorwinter zusammen mit Thomasmehl. 50 kg kosten gegenwärtig 6 Mk.

Kainit, ein rohes Kalisalz mit 12—15% Kali, ist nur für leichte Böden zu empfehlen; beim Ausstreuen ist Vorsicht am Platz, weil die in dem Salz enthaltenen Chlorverbindungen bei Sonnenschein Verbrennungserscheinungen an zarten Pflanzenteilen hervorrufen. Zur Obstbaumdüngung verwenden wir besser das 40%ige Kalisalz. Dieses, wie auch Thomasmehl, kann natürlich nicht als Volldüngung, sondern nur als Beigabe zu Stickstoffdüngern, besonders auch nach jahrelanger einseitiger Latrinedüngung gegeben werden.

Ueber die weiteren künstlichen Düngerarten kann ich mich kurz fassen. Sie sind gegenwärtig überhaupt nicht zu bekommen und außerdem verwenden wir im Obstbau besser keine hochprozentigen

Digitized by Google

Dünger, weil sie ihrem Geldwert gegenüber von den Obstbäumen gar nicht entsprechend ausgenützt werden können. Kopfdüngung mit Chilesalpeter und schwefelsaurem Ammoniak sind bei einjährigen landwirtschaftlichen Kulturen angebracht, beim Obstbau nicht.

Kalk wird als Aetzkalk (50 kg zu 1,20 Mk. ohne Sack) auf schweren tonigen Böden im Herbst in der Menge von etwa 10 Zentner auf den Morgen verwendet und sofort untergegraben, als kohlensaurer Kalk (50 kg zu 1 Mk. ohne Sack) in Menge von 15 Zentner auf den Morgen für leichtere Böden. Er wird auf die Baumscheiben der Pfirsich-, Aprikosen-, Kirschen- und Pflaumenbäume, am besten als kohlensaurer Kalk gestreut und als gebrannter, abgelöschter Stückkalk zum Anstrich der Stämme und Aeste verwendet. Immer aber sollte jede Kalkung nur bei trockenem, windstillem, trübem Wetter erfolgen. Niemals darf der Kalk so dick ausgestreut werden, daß er sich ballt, so wenig wie Thomasmehl, es liegt dann die Gefahr nahe, daß sich diese Dünger wieder in ihren ursprünglichen unlöslichen Zustand zurückverwandeln.

Kompost, aus abgelagertem Mist, Rasenerde, verfaulten Gartenabfällen usw. ist ein Idealdüngemittel, leider nur selten in ausreichenden Mengen vorhanden. Guter Kompost muß mindestens 2 Jahre gelagert und mehrere Male umgesetzt und durchfroren sein. Er wird zum Pflanzen der Bäume und höchstens noch auf den Baumscheiben der Zwergobstbäume, sonst zur Gemüsekultur verwendet.

Gründüngung kommt bei unserem schwäbischen Obstbau selten in Anwendung, mehr bei den großen Erwerbsobstkulturen. Unter Gründüngungspflanzen versteht man Schmetterlingsblütler, Lupinen, Wicken, Erbsen, Bohnen, Klee, die den in der Luft enthaltenen Stickstoff mit Hilfe der in ihren Wurzelknöllchen lebenden Bakterien zu verwerten vermögen. Sie sind am reichhaltigsten kurz vor der Blüte und geben beim Einackern viel organische Masse, also gewissermaßen einen Grünmist. Die Landwirtschaft baut Gründüngerpflanzen als Hauptfrucht und baut den zweiten oder dritten Schnitt unter. Im Obstbau hat man die besten Erfahrungen gemacht mit einer Aussaat von Klee mit Wicken und Lupinen zusammen im August auf 10 ar etwa 5 kg Mischung, als Nachfrucht nach Erbsen, Bohnen oder Frühkartoffeln. Das Kraut wird bis Herbst noch etwa 20 cm hoch und ist dann nach dem ersten Frost leicht mit dem Spaten unterzugraben. Im übrigen zu vergleichen: „Obstbau", März, S. 44 ff.

Aus den vorstehenden Angaben läßt sich vom denkenden Obstzüchter sicher eine passende Zusammenstellung der ihm zur Verfügung stehenden Düngemittel, für seinen Boden passend, treffen. Nötig erscheint mir aber, den aufgestellten Grundlagen noch einige

Allgemeine Regeln

hinzuzufügen.

Vorsicht beim Düngen ist aus zwei Gründen erforderlich. Einmal wegen der Ausgaben, dann aber auch wegen der möglichen Ueberfütterung mit Stickstoff in geschlossenen Baumgärten ohne Grasnarbe.

Es ist zu unterscheiden zwischen Stickstoffdüngmitteln und allen anderen. Erstere sollten alljährlich in kleinen Gaben, vornehmlich auch in verdünntem Zustand während der Vegetationszeit, gegeben werden; mit kali-, phosphorsäure- und kalkhaltigen Stoffen düngt man ebensogut „auf Vorrat" für mehrere Jahre. Es ist selbstverständlich, daß dann das Quantum nicht aufs Kilo berechnet werden muß; man sieht schon am Verhalten der Bäume und der Ausbildung der Früchte, wie und wie lange die Düngung wirkt. Genaue Beobachtungen, womöglich jährliche Aufschriebe, gehören allerdings dazu. Eine rationelle Düngung ist die beste Hilfe gegen Ungeziefer und Krankheiten. Richtig ernährte Bäume leisten einer Beschädigung ganz anderen Widerstand als unterernährte. In den jetzigen Kriegszeiten ist jede Frucht wertvoll; was wir dazu beitragen können, möglichst reiche Ernten zu bekommen, das dürfen wir im eigenen und im nationalen Interesse nicht vernachlässigen. Andererseits brauchen wir haltbare Früchte mit gesundem Fleisch. Hüten

Digitized by Google

wir uns deshalb, durch zu reichliche Stickstoffgaben die Früchte künstlich aufzuschwemmen und sie dadurch in ihrer Haltbarkeit zu beeinträchtigen.

Seien wir künftig sparsamer bei der Düngung junger Bäume und füttern wir die alten, tragbaren besser; dort sind die großen Ernten zu holen.

Unsere Stiefkinder, die Grasgärten, müssen eine andere Behandlung erfahren. Das Gras saugt alle oberflächlich gegebenen Stoffe aus, für die Bäume bleibt nichts, nicht einmal Wasser. Scheuen wir doch nicht das Umbrechen einer vieljährigen Grasnarbe in den Obstgärten, nachdem wir sicher wissen, daß eine gründliche Volldüngung durch die Grasnarbe hindurch bei dem so verschieden gestalteten Wurzelsystem der Bäume gar nicht möglich ist.

Selbst mit der zweckmäßigsten Düngung sind die so oft gemachten Fehler, zu enger Pflanzungsplan, Verwahrlosung der Bäume, nicht aus der Welt zu schaffen. Hier heißt es, die wahre Ursache zuerst ergründen, ihr zu Leib rücken und dann erst mit der Düngung einsetzen. Manchem Garten, manchem Baum fehlt es nur an Wasser, andere stehen wieder zu feucht. Auch hier muß man erst den erkannten Uebelstand abschaffen, ehe man der Düngerfrage näher tritt.

Ueberhaupt ist die Düngerfrage vom individuellen Standpunkt aus zu betrachten, wie die ganze Obstkultur insgemein. Wer seine Bäume schematisch behandelt, ohne auf die Sorteneigentümlichkeit Rücksicht zu nehmen, der wird auf große Reinerträge von vornherein verzichten müssen. Wer planlos düngt mit dem, was ihm gerade zur Verfügung steht, verschwendet Zeit und Geld und läuft noch Gefahr, Bäume und Früchte zu schädigen. Der zielbewußte Obstzüchter aber wird erst die gegebenen Verhältnisse erforschen und dann nach einem ganz bestimmten Plan handeln, nötigenfalls nach sachverständiger Beratung und unter Berücksichtigung dessen, was Wissenschaft und Praxis für ihn vorgearbeitet haben.

Und zielbewußte Obstzüchter zu werden, das wollen wir uns doch alle in dieser ernsten Zeit vornehmen. Alle Anzeichen deuten darauf hin, daß wir nach glücklich beendetem Krieg einem Aufschwung auch in unserem Beruf entgegengehen. Wir sind aus der alten Lässigkeit gewaltig aufgerüttelt worden. Möge die Wirkung eine nachhaltige bleiben im Interesse unserer schwer arbeitenden Obstzüchter und zum Segen unserer baumreichen schwäbischen Heimat!

Bewässerung und Bodenlockerung.

Wenn wir von den vereinzelten Pflanzungen größerer Kapitalisten absehen, in denen alles aufs beste vorbedacht ist, müssen wir sagen, daß in diesen beiden Punkten vieles „im argen" liegt.

Böttner gibt den Obstbaulustigen den Rat, sich zunächst mal eine Wässerungsgelegenheit zu suchen und dann das dazugehörige Land zu kaufen. Sehr schön gesagt. Nur hat die Sache einen unangenehmen Haken. Die in jeder Hinsicht einwandfreien Grundstücke vorgenannter Art pflegen nicht gar sehr häufig angeboten zu werden, oder wenn vielleicht mal „erbteilungshalber" so was zu bekommen ist, dann ist der Preis gewöhnlich nicht gerade gering. Meistens aber ist sonst etwas nicht recht im Blei. So ist dem Verfasser ein Herr bekannt, der nach Böttners Rezept verfuhr. Leider erfriert ihm in den meisten Jahren die Blüte. Sonst ist alles Ia Ia bis auf eine „weitere Kleinigkeit": das schöne Wasser, ein mächtiger Teich, mußte fast ungenützt bleiben, weil die Kraftleitung für einen Elektromotor zum Pumpen etwa zwei Kilometer weit entfernt ist. Eine andere Kraftquelle ist aber jetzt wohl unzeitgemäß.

Zu wünschen wird stets etwas bleiben; nehmen wir also ein Grundstück an, das genügend nahe dem Spiegel des „Grundwasserstromes" liegt, so daß wir unser eigener Wasserlieferant werden. Nehmen wir als Norm ein rechteckiges Grundstück von 1 ha Flächenraum. Für Bewässerung ist ein quadratisches Grundstück nicht praktisch, weil die Abzweigungen von der Hauptleitung zu lang werden, um bei nicht sehr starkem Gefälle keine Schwierigkeiten zu haben. Nehmen wir

Digitized by Google

einen Elektromotor als den in Anschaffung und Betriebskraft billigsten Motor. Windmotor stellt sich zwar im Betrieb billiger, ist aber unzuverlässig, da gerade an den heißesten Tagen oft kein Wind weht. Hinsichtlich der Größe des Motors, welcher Art er auch sei, wollen wir bedenken, daß die Angaben der Fabrik stets günstigste Bedingungen annehmen, wie sie in der Praxis fast nie vorliegen. Wir werden also gut tun, eine Nummer größer zu wählen. Liefert der Motor mehr Wasser, als die Leitung fortschafft, so gibt's Pausen, man muß zum Motor hinlaufen, um abzustellen, was Zeitverlust bedeutet. Fördert die Leitung mehr, wie der Motor liefert, so tritt im Wässern eine Pause ein, was auch unpraktisch ist. Um hier einen gewissen Ausgleich zu schaffen, pumpen wir vorerst in einen Hochbehälter, den man auf dem Nebenbau anbringt.

5 cbm dürfte für eine Pflanzung von 1 ha genügen. Für den Motor genügt eine Stundenleistung von 3 cbm d. h. 30 cbm täglich. Bei normalem Gefälle dürften 2 Zoll Lichtweite für die Leitungsrohre genügen. Um 30 cbm mittels Schlauch in die Gräben zu leiten, dazu gehört schon die volle Arbeitskraft eines Mannes. Es gilt nicht nur die Schläuche an und umzuschrauben, man muß auch stets bei der Hand sein, Maus-, Maulwurf- und Krötenlöcher zuzutreten, „Dammbrüche" zu reparieren und an Stellen mit schlechtem Gefälle für Weiterfließen des Wassers zu sorgen. Am einfachsten gestaltet sich das Wässern der Spaliere: man zieht je nach Bedarf eine Anzahl Gräben, in die man das Wasser mittels Schläuchen hineinleitet. Hat man die Leitung an der höher gelegenen Längsseite gelegt, so wird das Wasser meist ohne große Nachhilfe die Gräben entlang fließen. Das Ziehen der Gräben wird am einfachsten mit der Radhacke besorgt, d. h. man lockert erst mit dem Grubber an der Stelle des Grabens bis zur gewünschten Tiefe und fährt dann entweder mit dem Häufelpflug oder mit einer gewöhnlichen Hacke nochmals die Strecke durch, dann erhält man einen ziemlich breiten, beiderseits von Dämmchen umsäumten Graben. Bei freistehenden Bäumen ist die seinerzeit von Lade empfohlene Tieferlegung der Baumscheibe gegenüber dem übrigen Boden sehr zu empfehlen.

Die Bodenlockerung, die nicht oft genug vorgenommen werden kann, geschieht am besten, indem man die Radhacke rückwärts gehend hinter sich herzieht. Läßt man dabei die Arme langgestreckt und beugt sich etwas zurück, so, daß das Körpergewicht ziehen hilft, dann geht die Arbeit ganz flott. Verfasser hat die Sache selbst ausprobiert und an einem „verlängerten Nachmittag" in teilweise klotzigem bezw. zusammengetretenem Boden ca. 1900 qm gelockert. Freilich, schwitzen wird man selbst bei tropisch leichter Bekleidung. Dafür schmeckt's aber am Abend doppelt gut, und schlafen wird man auch ungewiegt.

Unsere Fabriken sollten sich doch einmal die Mühe geben, einen Motor für solch kleinste Verhältnisse zu bauen, vielleicht ähnlich den Motorrädern, nur für langsamere Umdrehung: man baut doch die Schnellzugslokomotiven aus dem gleichen Stoff wie Güterzugslokomotiven; warum sollte man nicht auch „Güterzugmotoren" im kleinen bauen können.

Ibersheim. Otto Dahlem.

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Koniferenpflanzung.

„Koniferen", ein lateinisches Wort, heißt auf deutsch: „Nadelträger", bedeutet also Nadelhölzer. Die ernste Art dieser Gehölze nach Form und Farbe war wohl der Grund, daß man sie so häufig auf Kirchhöfen trifft. Nach Bildern von „Waldfriedhöfen" im Feindesland zu schließen, wählen auch unsere Feldsoldaten mit Vorliebe Nadelhölzer, wenn es sich darum handelt, die Gräber der Kameraden und den gemeinsamen Ruheplatz stimmungsvoll zu schmücken. Daheim wird

Digitized by Google

man auch vielfach zu dieser Baumgattung greifen. Und daß in Beziehung auf Koniferenpflanzung in Vorgärten ꝛc. nicht selten des Guten fast zu viel getan wird, lehrt ja ein Gang durch irgend eine Villenstraße. Ebenso ist's ein Ueberfluß und bedeutet hinausgeworfenes Geld, wenn man in der Nähe großer gewerblicher Anlagen Koniferen pflanzt: was diese Fabriken als unverwendbar in die Luft abgeben, Ruß, schweflige Säuren ꝛc., bedeutet fast ausnahmslos Krankheit und Tod für diese in dieser Hinsicht recht feinfühligen Pflanzen („rußfest" sind höchstens: Pinus austriaca, Taxus baccata, Pinus montana, Picea pungens glauca). Das Uebermaß und der Fehlgriff in Platzwahl sollen aber der berechtigten Verwendung dieser Bäume und Gesträuche keinen Eintrag tun. Sie haben u. a. den großen Vorteil, daß man nach geschehener Pflanzung eigentlich nichts mehr an ihnen zu tun hat.

Beste Pflanzzeit für Koniferen ist das Frühjahr, ehe sie zu treiben beginnen, Mitte April bis Ende Mai; dann wieder August bis Anfang Oktober, zu dem Zeitpunkt, da die jungen Triebe ausgereift sind. Die Pflanzung im Sommer hat (bei richtiger Behandlung) den Vorteil, daß die Koniferen im Spätsommer schon neue Wurzel bilden, so daß gleichmäßiger Austrieb im nächsten Frühjahr gesichert ist.

Guter Boden: frisch, locker, durchlässig. Schlechter Boden: schwer, bündig, undurchlässig.

Verpflanzung mit Ballen, wie sie uns die Baumschule liefert; größere Pflanzen werden mitsamt den Weidenkörben oder Drahtgeflechten oder der Jutetuchumhüllung eingepflanzt. Beigabe von Torfmull wirkt ausgezeichnet auf das Anwachsen. Nicht tiefer setzen als vorher, eher ein wenig höher. Die Wurzeln gleichmäßig nach allen Seiten und etwas abwärts. Ist der Ballen zerfallen, so stellt man die Wurzeln vorher in dicken Lehmbrei. Ist der Ballen, wie sich's gehört, noch gut beisammen, so besprengt man ihn vor der Pflanzung vermittelst einer Gießkanne mit Wasser. Aeltere Koniferen müssen durch Drahtbefestigung, wie sie auch bei Obstbäumen üblich ist und wie dies in unserem „Württ. Obstbuch" (2. Aufl.) S. 78 bildlich dargestellt ist, sturmsicher gemacht werden.

Weitere Pflege wie gesagt fast = 0. Ueberspritzen der neu gepflanzten Koniferen morgens und abends; mäßiges Feuchthalten des Bodens; winters Belegen der Baumscheibe mit Laub oder kurzem Dünger (gegen das Gefrieren sowohl als gegen das Austrocknen) — das ist alles. Hecken von Koniferen müssen natürlich geschnitten werden und zwar geschieht das Februar—März. —

Tanne und Fichte — das sind altdeutsche Bäume. Den Namen Tanne verdankt der Baum (die Weißtanne) wohl den „Tangeln", wie die Nadeln da und dort im Reich genannt werden; während die Fichte nach dem althochdeutschen fiutha genannt wird, was auf das „Feuchte", den Harzgehalt, hindeutet. Welche Bedeutung dieses Harz unserer Nadelhölzer (vor allem der Kiefer) in gegenwärtiger Kriegszeit gewonnen hat, ist bekannt. So ist auch dieses uralte Erzeugnis aus der Konifere in unerwarteter Weise wieder zu Ehren gekommen.

O, wohl magst du gelben Harzes
Duft'ge Tropfen niedersprengen
Und dein straffes grünlich schwarzes
Haar mit Morgentau behängen!

O, wohl magst du lieblich wehen!
O, wohl magst du trotzig rauschen!
Einsam auf des Berges Höhen
Stark und immergrün zu stehen —
Tanne, könnt' ich mit dir tauschen!

(F. Freiligrath.)

Digitized by Google

Wie man Wirsing strecken kann.

Es ist noch zu wenig bekannt, welch' ein schmackhaftes und gesundes Gemüse der Wirsing oder Herzkohl ist. Eine feinere Art mit offenen Köpfen und am Rand fein gekrausten Blättern ist der Savoyerkohl, der geschütztere Lage und recht kräftigen Boden verlangt. Der Wirsing ist nun gerade recht für abgeerntete Ackersalat- oder Spinatbeete, die in guter Dungkraft stehen. Für Spätbedarf sät man Mai—Juni und pflanzen kann man Wirsing auf abgeräumte Beete bis in den Juli hinein, da er im Herbst gut gedeiht, nach ein wenig Frost nichts fragt und gut konserviert werden kann (die grünen, harten Blätter um das gelbe Herz entfernen, dann die Köpfe mitten durchschneiden, fünf Minuten in siedendes Wasser bringen, dann abtrocknen lassen, mit Salz überstreuen und wie Kraut in Steintöpfe oder Standen legen). Entfernung beim Pflanzen: 40–50 cm.

Nun gibt es beim Wirsing ähnlich wie bei Blumenkohl noch einen besonderen Vorteil: man kann die Ernte strecken, wie das die „Schweiz. Obst- u. Gartenbauztg." beschreibt, und in dieser Kriegszeit ist man ja an allem froh, was Sparen und Strecken heißt.

Viele wissen nicht, daß man auf ein und demselben Wirsingstrunk nicht nur einmal, sondern zwei-, drei-, in besonders günstigen Jahrgängen sogar viermal in einem Jahre Ernte halten kann, wenn bei der ersten Ernte einigermaßen sorgfältig zu Werke gegangen wird. Wenn die ja meist zum frühen Gebrauch gezogenen Wirsingköpfe gedankenlos über dem Boden abgeschnitten werden, so ist damit natürlich jegliche Aussicht auf eine nochmalige Benützung der nämlichen Pflanze gänzlich zerstört, was einen doppelten Schaden bedeutet: 1. erzielt er auf dem gleichen Beet viel weniger Gemüse, und 2. liegt die Stelle, wo ein Wirsingkopf gestanden, oft lange Zeit leer, bis das nach und nach endlich leer gewordene Beet wieder frisch angepflanzt werden kann, wenn dies überhaupt im gleichen Jahr noch geschieht. Also eine etwas andere Art der Wirsingkultur, nämlich: die schnittreif, oder besser: die zum Gebrauch gelb gewordenen Wirsingköpfe werden nicht abgeschnitten, nach dem bisher allgemein üblichen Verfahren, sondern nur ausgeblättert. Zu dem Ende bleiben vor allem die äußeren harten und daher als Gemüse unbrauchbaren Blätter stehen; nur die zarten, gelben Blätter bricht man heraus und zwar behutsam, damit zu innerst das sogenannte „Herzchen" stehen bleibt und nicht mit ausgebrochen wird. Sind an einem Stock alle genießbaren Blätter geerntet, dann bricht man eines der äußern harten Blätter ab oder knickt gleich das innerste resp. oberste derselben nach einwärts und bedeckt damit das Herzchen, um dasselbe vor den Niederschlägen und vor den Sonnenstrahlen zu schützen und es vor dem Austrocknen zu bewahren. Schon nach einigen Tagen kann man wahrnehmen, wie sich auf dem ausgeblätterten Strunk ein neuer Kopf bildet, der nach wenigen Wochen schon derart großgewachsen ist, daß man ihn zum zweitenmal ausblättern kann in der oben erwähnten Weise. Nach diesem Verfahren ist es möglich, von nur wenigen Pflanzen innerhalb weniger Wochen so viel Gemüse zu ernten, wie sonst von einem ganzen Beet. Auf die nämliche Art kann man auch beim Blumenkohl noch eine zweite und dritte Ernte auf dem gleichen Strunk gewinnen, indem man statt der ganzen Blume immer nur die äußeren Teile derselben wegbricht, in der Mitte aber stets ein Köpfchen stehen läßt, an welchem dann immer wieder junge Blumen nachwachsen. Natürlich werden diese zweiten und dritten Köpfe und Blumen nicht mehr so groß wie die ersten, aber immerhin kann man dieselben sehr gut im Haushalt verwenden und ist froh daran.

Wir fügen noch an, was gleichfalls nicht allgemein bekannt ist, daß man aus Wirsing auch einen vortrefflichen Salat bereitet (feste Köpfe wie Kraut in die Schüssel hobeln und mit Essig und Oel anmachen).

Wer übrigens mit dem Raum spart (und wer tut das heuer nicht?), setzt Salat zwischen die Wirsingpflanzen.

Digitized by Google

III. Vereins-Angelegenheiten.

Hauptversammlung des Württ. Obstbauvereins, 2. Februar 1916.

(Schluß.)

Bericht der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung.

Es sind eingegangen:

Angebote: Erdbeeren 2225 Ztr., Himbeeren 142 Ztr., Stachelbeeren 122 Ztr., Johannisbeeren 471 Ztr., Heidelbeeren, Preiselbeeren, Brombeeren, Holunderbeeren, Schlehen, Liguster, Hagebutten. Zusammen Beerenobst 2960 Ztr.

Kirschen 22525 Ztr. (Tafel- 17635 Ztr., Brennkirschen 4890 Ztr.), Mirabellen 4 Ztr., Pflaumen 105 Ztr., Pfirsiche 8 Ztr., Zwetschen 530 Ztr. Zusammen Steinobst 23208 Ztr.

Tafeläpfel 21749 Ztr., Tafelbirnen 442 Ztr., Mostobst 59700 Ztr., Quitten 161 Ztr., Nüsse 354 Ztr., Haselnüsse. Zusammen Kernobst 82406 Ztr.

Im Ganzen 108574 Ztr.

Nachfragen: Große Mengen aller Beerenarten von Konserven-, Saft- u. Schaumweinfabriken, für Private viele Nachfragen nach kleineren Posten zur Konservierung. 100 Ztr. Tafelkirschen, große Mengen Brennkirschen, Mirabellen 4 Ztr., Reineclauden 3 Ztr., Pfirsiche 10 Ztr., Aprikosen, Pflaumen, Zwetschen 2100 Ztr. Zusammen Steinobst 2207 Ztr.

Tafeläpfel 9536 Ztr., mehrere Hundert Nachfragen ohne Mengenangabe, Most- und Marmeladeobst 90100 Ztr. Zusammen Kernobst 99636 Ztr.

Im Ganzen 101843 Ztr.

Außer den in Gewichtsmengen angegebenen Angeboten und Nachfragen waren solche mit unbestimmten Angaben in großer Zahl eingegangen, insbesondere wurden noch gegen Schluß der Saison mehrere Hundert Wagen Marmeladeobst aus Norddeutschland nachgefragt.

Durchschnittspreise für 50 kg rund Mark:

	1914	1915		1914	1915
Erdbeeren	28	40	Reineclauden	10	12
Walderdbeeren	65	80	Mirabellen	19	30
Himbeeren	28	45	Pflaumen	7	14
Heidelbeeren	20	30	Pfirsiche	18	38
Preiselbeeren	40	40	„ Weinberg-	—	20
Brombeeren, Wald-	30	32	Aprikosen	22	60
„ Garten-	—	45	Zwetschen	8	18
Stachelbeeren	6	20	Tafeläpfel	12	12
do. grüne	12	20	Kochäpfel	10	9
Johannisbeeren	12	22	Tafelbirnen	12	20
do. schwarze	14	25	Kochbirnen	10	12
Hagebutten	12	20	Quitten	16	24
Kirschen	18	29	Walnüsse	35	40
Weichsel	24	33	do. grüne	18	16

Im Vergleich zum Durchschnitt der letzten 5 Jahre stellten sich ein weniges höher als dieser Durchschnitt die Preise für Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Stachelbeeren, Mirabellen, Zwetschen, Aprikosen, Tafelbirnen, also für alle gesuchten Einmachfrüchte, niedriger für diejenigen Obstarten, in denen wir reiche Ernte hatten: Kirschen, Reineclauden, Tafel- und Kochäpfel.

Ganz erheblich stiegen die Walnüsse, wohl als Folge der starken Verarbeitung zu Oel und als Ersatz für die fehlenden Mandeln. Im allgemeinen hielten sich die Obstpreise entgegen der beträchtlichen Preissteigerung aller anderen Lebensmittel, auch im zweiten Kriegsjahr auf sehr mäßiger Höhe und es darf hierbei der Vermutung Raum gegeben werden, daß das Fernhalten jeden Eingriffs in den Obstgroßhandel, diesen für die Verbraucher sehr angenehm empfundenen Zustand mit in erster Linie herbeigeführt hat.

Digitized by Google

Die Zahl der schriftlich, telephonisch oder mündlich eingegangenen Angebote betrug nach unserer Buchung 361; die der Nachfragen 766, wozu noch sehr viele mündliche kamen, die in den Listen keine Aufnahme fanden.

Der schriftliche Verkehr war der umfangreichste seit Bestehen der Zentralvermittlungsstelle; es gingen ab: 640 Briefe und Telegramme, 5770 Rundschreiben, Marktberichte, Angebots- und Nachfragelisten; insgesamt 6410. Bei diesen Zahlen ist in Betracht zu ziehen, daß nur noch an solche Zeitungen regelmäßige Berichte ausgingen, die auf unser diesbezügliches Rundschreiben ihr besonderes Interesse dafür bekundeten.

Am 15. Mai ging der erste Bericht über die voraussichtliche Erntemenge in Kirschen aus. Vom 8. Mai ab erhielten 95 Tageszeitungen und Obstvermittlungsstellen regelmäßig wöchentlich einmal, die Stuttgarter Tageszeitungen wöchentlich dreimal Berichte von uns über Marktpreise, Sortenpreise, Marktlage und zuweilen auch Obsternteaussichten mit angefügten Belehrungen über Obsternte, Verpackung und Handelsgebräuche, sowie Aufforderungen zur regen Schädlingsbekämpfung. Soweit wir feststellen konnten, haben die Tageszeitungen und die mit uns in Verbindung stehenden Obstvermittlungsstellen diese Berichte stets vollinhaltlich veröffentlicht, wofür wir ihnen hiermit bestens danken. Dadurch waren wir, bei den uns zur Verfügung stehenden geringen Mitteln, doch in der Lage, preisregulierend und fördernd auf den Obstabsatz einzuwirken. Zahlreiche Zuschriften aus Züchter- und Abnehmerkreisen anerkannten auch heuer wieder zu unserer Freude den großen Wert unserer Vermittlungstätigkeit.

Die ersten Angebotslisten wurde am 5. Juni und von da ab je nach Bedarf ein- oder zweiwöchentlich, gegen Ende des Herbstes oftmals auch zweimal wöchentlich neue Listen ausgegeben. Jeder Nachfragende erhielt eine solche und auf besonderen Wunsch gegen Einsendung von 10 Pfennig auch unsere Belehrung über Obsthandelsgebräuche, Post- und Bahnbehandlung und Obstaufbewahrung.

Dank der guten Einführung und nicht zum wenigsten auch Dank der Empfehlung unserer Vermittlungsstelle durch die Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft und durch städtische Behörden wurde die diesjährige Obsternte gut untergebracht. Mit wenig Ausnahmen konnte die Nachfrage befriedigt werden. Mißstände zeigten sich beim Bahnversand und beim Verpacken. Sie sind auf den herrschenden Mangel an geschulten Leuten, auf Fehlen von Packmaterial und Versandgefäßen, auf Ueberlasten der Bahnen, aber auch auf Unkenntnis noch vieler Obstzüchter über die Anforderungen eines zeitgemäßen Obstversandes und leider auch in manchen Fällen auf Mangel an Gewissenhaftigkeit zurückzuführen. Unermüdliche Belehrung in dieser Hinsicht muß auch für die nächste Zukunft eine der wichtigsten Aufgaben aller Obstbauvereinigungen sein.

Das Ernteergebnis des Jahres 1915 war zufriedenstellend; insbesondere hat unsere wichtigste Obstart, der Apfel, in den meisten Gebieten des Landes gut eingeschlagen. Die Beerenobsternte litt durch die große Trockenheit im Anfang des Sommers, die Früchte waren aber durchweg sehr süß und aromatisch. Die Kirschen ergaben trotz der guten Aussichten im Frühjahr nur geringe Ernte, Aprikosen fehlten fast vollständig, Spätzwetschen wurden nur an wenigen Stellen geerntet, Frühzwetschen, Pflaumen und Reineclauden waren besser, deckten aber den Bedarf kaum. Frühbirnen kamen wenig auf den Markt, Herbstbirnen etwas reichlicher, späte Winterbirnen fehlten überall, dagegen konnten einzelne Gegenden gute Mostbirnernten einheimsen. In Tapfeläpfeln zeichneten sich alle höher gelegenen Landstriche aus, die Niederungen dagegen blieben meist weit unter mittel. Es traten hier die Nachwirkungen des Aprilfrostes 1913 deutlich in die Erscheinung. Mostäpfel befriedigten an den meisten Orten. Doch konnte auch hier die Eigentümlichkeit festgestellt werden, daß das Ergebnis einzelner Bäume und Sorten unter gleichen Verhältnissen oft ein sehr verschiedenes war.

Der Stand der Obstbäume war gegen Ende des Jahres ein sehr günstiger. Gut ausgereiftes Holz und zahlreiche Blütenknospen berechtigen zu den besten Hoffnungen fürs kommende Jahr. Durch einen dem Wachstum sehr günstigen Spätsommer, sind die Nachwirkungen der letzten ungünstigen Jahre nun wohl völlig aufgehoben.

Der geschäftliche Verkehr auf unserem Bureau war in keinem der vorhergehenden Jahre so rege, wie im Berichtsjahr. Beispielsweise wurden oft in einer Woche so viele Obstsorten zur Namensbestimmung eingesandt, wie früher im ganzen Herbst. Erstmals hatten wir während der ganzen Saison die gangbaren Obstsorten in Mustern in unseren Geschäftsräumen aufgestellt. Trotz der Kriegszeit sind viele Pläne für Neuanlagen unserem Gutachten unterbreitet worden. Die Materialienvermittlung wurde den Zeitverhältnissen entsprechend stark in Anspruch genommen. Leider waren manche Dünge- und Schädlingsbekämpfungsmittel nicht in der

Digitized by Google

wünschenswerten Güte und Menge zu beschaffen und es mußte in vielen Fällen zu Aushilfsmitteln gegriffen werden.

Der diesjährige Groß-Obsthandel stand im Zeichen des gegenseitigen Mißtrauens und der Unsicherheit, wickelte sich aber trotzdem noch ziemlich glatt ab. Anfänglich war für Beerenobst außergewöhnlich starke Nachfrage, infolge großen Bedarfs zum Einmachen, vorhanden, so daß die Preise rasch und erheblich in die Höhe gingen. Die Folge war da und dort eine Entrüstung der Verbraucher mit dem Schlagwort „Lebensmittelwucher". Sie haben aber vielfach dabei außer acht gelassen, daß die durch eine dreimonatliche Dürre erheblich verminderten Beerenobsterträge bald erschöpft sein mußten und daß die Preise nur ganz wenig über den Durchschnitt der letzten Jahre gingen. Die Züchter traf, von Ausnahmefällen abgesehen, wenig Schuld, dagegen hatte sich der unlautere Zwischenhandel in bedenklicher Weise breit gemacht, so daß die hiesige Stadtverwaltung veranlaßt wurde, auf Abhilfe bedacht zu sein. In einem einverlangten Gutachten hat der Württ. Obstbauverein seinen Standpunkt in der Sache klargelegt und folgende Vorschläge unterbreitet: 1. Verbot des Wiederverkaufs der auf dem Großmarkt erstandenen Ware, am Platz, 2. Verbot des Verkaufs an anderen Stellen als den öffentlichen Märkten, 3. Herabsetzung der auf dem Großmarkt gestatteten Mindestmengen, 4. Ausschaltung der Zufallshändler durch Ausstellung eines Berechtigungsscheines an solche Berufsobsthändler, die dieses Gewerbe nachweislich 2 Jahre vor Kriegsausbruch betrieben hatten. Die ersten drei Vorschläge wurden durch gemeinderätliche Verordnung alsbald in die Tat umgesetzt und damit waren mit einem Schlag geregelte Verhältnisse geschaffen, die Preise blieben in mäßigen Grenzen und konstant. Eine weitere Anregung von unserer Seite, Konsumentengruppen zu Sammelaufträgen zusammenzuschließen, wurde später durch den „Kriegsausschuß für Konsumenteninteressen" Folge gegeben; unsere Vermittlung war hierbei nicht erforderlich, weil die Erledigung dieser Aufträge einem Händler übertragen worden war.

Die Nachfrage in Herbstfrüchten entsprach den zugeführten Mengen, sie war gegen frühere Jahre fast gering zu nennen. Die Preisregulierung ergab sich dadurch von selbst, so daß die Hauptmenge von Herbstäpfeln und -Birnen, Tafel- wie Mostfrüchte, zu sehr mäßigen Preisen (unter dem Durchschnitt der letzten 5 Jahre) an die Verbraucher kamen. Der Zwetschenumsatz führte wieder zu „Reibereien", weil das Publikum weitaus größere Mengen einmachen wollte, als zu beschaffen waren. Wenn für diese Frucht hier sehr hohe Preise bezahlt werden mußten, so lag die Schuld an den starken Aufkäufen der norddeutschen Händler, die jeden Preis an den Produktionsorten zahlten.

Eine fortwährende, für den Handel sehr störende Unsicherheit brachten die Bestrebungen gewisser Kreise, wegen Festsetzung von „Höchstpreisen", in den Obsthandel. Der Württ. Obstbauverein hat, in mehreren von den Behörden erbetenen Gutachten, entschieden dagegen Stellung genommen und der Verlauf des Obstgeschäftes hat diese Stellungnahme vollauf gerechtfertigt. Bei allen Obstarten, vorab bei Aepfeln, hat die der Nachfrage genügende Erntemenge den Preis von selbst reguliert. Beerenfrüchte und Zwetschen würden die notierte Preishöhe niemals erreicht haben, wenn nicht eine überhastete Nachfrage hochschraubend gewirkt hätte. — „Höchstpreise" hätten nur den Abfluß der besten Früchte nach Plätzen außerhalb unseres Landes, die höhere Preise zahlten, bewirkt.

Wir suchten durch aufklärende Bemerkungen in unseren Wochenberichten, nach Möglichkeit zum Ausgleich der Gegensätze zwischen Züchtern, Händlern und Verbrauchern beizutragen.

Die Kriegsfürsorgetätigkeit wurde auch im Berichtsjahr durch persönliche Arbeit und durch Aufrufe nach Kräften von der Zentralvermittlungsstelle unterstützt. Aus Stuttgart selbst und seiner Umgebung konnte wegen geringem Ernteausfall nicht so viel Obst wie im vergangenen Jahr beigeholt werden. Dagegen schickten Orts- und Bezirksobstbauvereine des Landes, und größere Einzelzüchter, ganz erhebliche Mengen nach der in der städtischen Markthalle eingerichteten gemeinschaftlichen „Sammelstelle des Roten Kreuzes und des städtischen Hilfsausschusses". Die Vorräte an, durch die Einkochstellen hergestellten, Dunst- und Dörrobst, Säften und Marmeladen, lassen den vorjährigen nichts nach. Das Dauerobst wurde gelagert und sind trotz reichlicher Abgabe an die Lazarette noch große Vorräte für kommende Monate vorhanden.

1. Mostobstmarkt auf dem Nordbahnhof 1915. In der Zeit vom 6. September bis 13. November wurden im ganzen zugeführt 2329 Eisenbahnwagen, nämlich aus Württemberg 409, Preußen 3, Bayern 217, Baden 37, Hessen-Rheinland 478, Elsaß-Lothringen 32, Luxemburg 1, Holland 20, Oesterreich-Ungarn 677, Schweiz 455. (Im Vorjahr betrug die Gesamtzufuhr 1436 Wagen.)

Nach auswärts sind heuer abgegangen 1288 Wagen (im Vorjahr 735 Wagen).

Digitized by Google

Preise für Mostäpfel: wagenweise (10 000 Kilogramm) im September 570—1020 ℳ, Oktober 500—920 ℳ, November 780—1020 ℳ; im Kleinverkauf: September 3,80—5,50 ℳ, Oktober 3,40—4,90 ℳ, November 4,10—5,30 ℳ für 50 Kilogramm.

2. Mostobstmarkt auf dem Wilhelmsplatz 1915. Gesamtzufuhr in der Zeit vom 10. August bis 18. November rund 81 000 Ztr. (im Vorjahr 42 000 Ztr.). Preise im August 3,50—5 ℳ, September 4,20—6,20 ℳ, Oktober 3,70—5,50 ℳ, November 4,30—5,50 ℳ für 50 Kilogramm.

Es war vorauszusehen, daß der Verbrauch von Mostobst gegen frühere Jahre etwas zurückgehen würde, aber daß er sich so flau gestaltete, war eine Ueberraschung. Die großen Küfereien, die sonst bedeutende Mengen Mostobst abnahmen, haben dieses Jahr ihre Keller mit den besser rentierenden Traubenweinen angefüllt, auch Private vielfach gute 1915er Weine eingelegt. In vielen Haushaltungen blieben die Mostfässer leer, weil die männlichen Familienmitglieder im Felde stehen. Ein unverhältnismäßig hoher Prozentsatz der nach hier zugeführten Wagen ging nach auswärts ab. Als rege Abnehmer traten diesmal die Konservenfabriken auf den Plan. Den erst nach Schluß des Mostobsthandels eingelaufenen zahlreichen Nachfragen nach zu urteilen, haben diese Fabriken ihren Bedarf nicht rechtzeitig zu decken verstanden, denn die Preise standen oft betrübend niedrig.

Ein arbeitsreiches Jahr liegt hinter uns; neue Arbeit, neue große Aufgaben warten unser im kommenden. Wir glauben uns der Hoffnung hingeben zu dürfen, daß das Verständnis der Obstzüchter für einen geregelten Obstversand anhaltend Fortschritte macht und auch die Verbraucher sich den gegebenen Verhältnissen anpassen werden, so daß wenn die Witterungsverhältnisse nicht gar zu ungünstig sind, wir mit guter Zuversicht dem neuen Jahr entgegensehen können.

Jahresrechnung 1915.

Einnahmen:

1. Ausstände vom Vorjahr	ℳ	1 038. 12.
2. Von Liegenschaft	„	276. —.
3. Mitgliederbeiträge	„	18 570. 41.
4. Ertrag der Vereinsschriften	„	1 748. 66.
5. Kapitalien und Zinse	„	9 456. 70.
6. Sonstige Einnahmen	„	428. 83.
	ℳ	31 518. 72.

Ausgaben:

1. Vereinsschriften	ℳ	8 471. 55.
2. Honorare	„	3 724. 70.
3. Vereinsgaben	„	3 658. 71.
4. Für Vorträge, Reisekosten anläßlich d. Vereinsversammlungen, Vollausschußsitzungen, Prämiierungen	„	724. 10.
5. Insertionskosten	„	151. 83.
6. Portoauslagen	„	699. 09.
7. Gegen Verzinsung hingeliehen	„	11 678. 35.
8. Vereinsgärten	„	188. 30.
9. Allgemeines	„	592. 45.
10. Schuldzinse	„	412. 50.
11. Neuauflage des Württ. Obstbuches	„	579. 98.
12. Mehrausgaben vom Vorjahr	„	161. 18.
	ℳ	31 042. 74.

Abschluß:

Gesamtsumme der Einnahmen	ℳ	31 518. 72.
„ „ Ausgaben	„	31 042. 74.
mithin Mehreinnahmen	ℳ	475. 98.

Vermögens-Berechnung:

Das Vermögen besteht in

Liegenschaft — Buchwert	ℳ	53 345. 53.
Ausständen	„	12 486. 67.
Mehreinnahmen	„	475. 98.
Brutto-Vermögen	ℳ	66 308. 18.

Hievon ab:

Schulden	ℳ 10 000. —.	
Zahlungsrückstand	„ 851. —.	
	„	10 851. —.
Reines Vermögen	ℳ	55 457. 18.

Das Mobiliar, die Bibliothek, sowie der Wert des Obstbuches sind nicht gerechnet.

Der Vereinsausschuß hat in der Sitzung vom 10. März die durch meine Wahl zum Vorstand offen gewordene Stelle durch einstimmige Zuwahl des Herrn Oberpräzeptors Julius Bazlen in Stuttgart besetzt. Herr Bazlen gehört seit 1906 dem W. O. V. als Mitglied an, ist Besitzer eines schönen Obstgartens und hat sich stets als eifriger Obstbau- und Vogelschutzfreund gezeigt. Nach seinen eigenen Worten bei der Einführung in den Ausschuß bringt er den

Digitized by Google

besten Willen zur tatkräftigen Mithilfe an den Vereinsarbeiten mit und dürfen wir ihn somit als schätzenswerten Mitarbeiter aufs herzlichste begrüßen.

Stuttgart, 15. April 1916. Warth.

Bekanntmachung

der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft, betreffend die Abhaltung von Wiederholungskursen für die Besucher früherer Unterrichtskurse über Obstbaumzucht.

Im kommenden Sommer, kurz vor oder nach der Heuernte, werden unter der Voraussetzung genügender Beteiligung für die Besucher früherer Unterrichtskurse über Obstbaumzucht an der K. landwirtschaftl. Anstalt in Hohenheim und, soweit erforderlich, an der K. Weinbauschule in Weinsberg sowie in Ulm in der hiefür eingerichteten städtischen Obstanlage und in einer Privatbaumschule durch den Obstbauinspektor Winkelmann daselbst **Wiederholungskurse** abgehalten werden, in welchen die Teilnehmer Gelegenheit zur Befestigung und Erweiterung der erworbenen Kenntnisse, sowie zum Austausch ihrer Erfahrungen erhalten sollen.

Die Dauer dieser Wiederholungskurse ist auf eine Woche festgesetzt.

Der Unterricht ist unentgeltlich; dagegen sind die Teilnehmer an den Wiederholungskursen verpflichtet, den Weisungen der Kursleiter nachzukommen, auch haben sie für Wohnung und Kost selbst zu sorgen.

Bedingungen der Zulassung zu den Wiederholungskursen sind:

der Nachweis des Besuchs eines früheren Unterrichtskurses über Obstbaumzucht mit Angabe des betreffenden Jahres und Orts, Auskunft über die seitherige Tätigkeit als Bezirks-, Gemeindebaumwart oder dergleichen und guter Leumund.

Gesuche um Zulassung zu den Wiederholungskursen sind mit einem schultheißenamtlichen Zeugnis über die Erfüllung vorstehender Bedingungen spätestens bis 20. Mai d. J. an das „Sekretariat der Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft in Stuttgart" einzusenden.

Die K. Oberämter werden ersucht, für die Weiterverbreitung vorstehender Bekanntmachung in geeigneter Weise Sorge zu tragen.

Stuttgart, den 25. März 1915. Sting.

Persönliche Nachrichten.

Wie uns unser Mitglied Herr Baumwart Georg Fritz (infolge schwerer Verwundung invalidiert, z. Z. Teilnehmer an einem Schönberg'schen Baumwart-Wiederholungskurs) aus Hohenheim mitteilte, ist Oberamtsbaumwart Friedrich Müller in Seiboldsweiler OA. Welzheim nach neuntägigem Krankenlager an Lungenentzündung gestorben. Der Verstorbene hat sich im ganzen Oberamtsbezirk Welzheim und noch darüber hinaus um die Hebung des Obstbaus sehr verdient gemacht und sich damit ein bleibendes ehrendes Andenken geschaffen. Der Württ. Obstbauverein verliert in Müller ein langjähriges treues Mitglied und legt ihm nachträglich den wohlverdienten Kranz der Dankbarkeit aufs Grab.

Der deutsche Obstbau hat einen empfindlichen Verlust zu buchen: Richard Betten, Redakteur des „Erfurter Führers", ist einer Lungenentzündung erlegen. Er war 55 Jahre alt und seit 1. Januar 1900 Redakteur des von ihm gegründeten Blattes; früher Mitarbeiter des „Praktischen Ratgeber". Ein persönlich lieber Mensch und auf Ausstellungen und bei Pomologenversammlungen ein sehr scharfer Beobachter, auf allen Gebieten kenntnisreich und wohl beschlagen. Sein Wirken wird überall in Deutschland und gewiß auch bei uns in Schwaben, mit dem er durch mancherlei persönliche Beziehungen verbunden war, segensreiche Spuren hinterlassen.

IV. Monats-Kalender.

Mai.

Ruhe für die Bäume in der Blüte. Schutz der blühenden Wandbäume gegen Maifrost (Decken, Strohmatten). Entfernung der Wildtriebe an den umgepfropften Bäumen bis auf ein oder zwei Leitungstriebe. Bewässern und Bespritzen des Neugepflanzten; die, welche welk aussehen, herausnehmen, die Wurzeln bis aufs gesunde, frische Holz nachschneiden, über Nacht ins

Digitized by Google

Wasser stellen, am nächsten Tag wieder einpflanzen und tüchtig angießen. Sauberhaltung der Baumscheiben. Schröpfen: vom Wurzelhals bis an die Astgabelung; gerade; gleich auf zwei Seiten — aber bloß durch die Rinde, nicht ins Holz! — Bei Himbeeren alle schwachen Neutriebe wegschneiden und nur soviel Triebe stehen lassen, als man Tragruten fürs nächste Jahr haben möchte. Erdbeerbeete mit Dünger belegen.

Im Gemüsegarten: neue Aussaaten (Kopfsalat, Wirsing, Kohlraben, Endivie, Erbsen, Gelbrüben, Rote Rüben). Pflanzen von Kraut, Blumenkohl, Sellerie, Majoran, Porree, Tomaten, Gurken Ende d. M. Fleißig gießen (abgestandenes Wasser).

Im Ziergarten: Rasen mähen, Wege und Rabatten in endgültige Ordnung bringen. Sommerflor. Blattpflanzen ins Freie; ebenso Geranien, Fuchsien, Heliotrop, Begonien. Aussaat von Glockenblumen und Goldlack. An den Rosen keine wilden Triebe dulden.

V. Schädlings-Kalender.

Mai.

Das im Monatskalender vorhin empfohlene Schröpfen ist kein übles Heilmittel bei Krebs und Brand: man zieht den geschilderten Längsschnitt bis auf einige Zentimeter an die ausgeschnittene Wunde heran, um diese rechts und links kreisförmig herum und dann wieder zusammen. Sofort bilden sich in der noch gesunden Rinde starke frische Wulste und diese halten ein Weiterfressen des Uebels in manchen Fällen auf.

Kräuselkranke Pfirsichblätter und -triebe entfernen. Maikäfer früh morgens abschütteln: heuer ein doppelt willkommenes Hühnerfutter!

Zur Bekämpfung von Schildläusen empfahl der „Prakt. Ratgeber" vor allem Reinigen der Bäume und Büsche. Mit warmem Wasser oder noch besser mit nachbezeichneter Brühe und scharfer Bürste werden die Aeste und Zweige abgebürstet. Die wichtigste Bekämpfungszeit ist das Frühjahr und zwar der Monat Mai. Dann erscheinen die jungen Schildläuse, und diese sind empfindlich, solange sie noch kein hartes Schild haben. Es werden dann alle acht Tage — im ganzen dreimal — mit folgender Lösung die Bäume gründlich gespritzt: 1,5 kg Schmierseife, 1,5 kg Tabakextrakt, 0,5 kg Soda auf 100 Liter Wasser. Das muß gut vermischt sein nnd wird am besten warm (35 Grad Celsius) angewandt. Bei starkem Befall von Kommaschildläusen empfiehlt sich bei allem Kernobst außerdem ein wiederholter Anstrich im Winter mit 1 Liter Karbolineum, in 10 Liter Wasser gelöst. — Anstrich mit Leinöl half auch. Je früher man gegen Läuse vorgeht, um so besser. —

Als einer der ersten Frühlingsboten taucht der Große Fuchs auf, der schöne, braunrote, schwarz und gelb gesprenkelte Tagfalter. Das sind die Weibchen, die überwintert haben und nun bald ihre rötlich-braunen Eier an dünnen Zweigen der Kirsch- und Birnbäume ablegen; die auskommenden dornigen Raupen richten jetzt schon im Mai Schaden an; fange also die Falter, wo immer du sie erwischen kannst.

Was zu tun ist gegen alle fressenden Schädlinge (Frostnachtspannerraupen, Ringelspinner, Schwammspinner, Gespinstmotten, Stachelbeerspanner, Blattnager, Maikäfer, Kartoffelkäfer, Kohlraupen, Spargelkäfer usw.: Uraniagrün), das wird hoffentlich für unsere Leser im „Obstbau", April, S. 68, nicht umsonst geschrieben sein.

Schutz einer Vielverkannten! Schutz der Kröte! Holland läßt diesem vielverachteten Tierchen viel Gerechtigkeit widerfahren. Die Kröte ist dort sogar ein Handelsartikel geworden. Die Gemüsebauern kaufen sie für ihre Gärten an. Das Stück wurde schon mit 1 Mark und darüber bezahlt. Es wäre an der Zeit, daß man auch bei uns die Kröte als ausgezeichneten Ungeziefervertilger gelten ließe und schonte. Sie geht vor allem den Nachtschnecken zu Leibe. — Ein schädlicher und schändlicher Aberglaube, daß die brave Kröte giftig sei!!

Digitized by Google

VI. Literatur.

Die Frühbeettreiberei der Gemüse. Von Johannes Böttner, Königl. Oekonomierat, Chefredakteur des Praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau. Fünfte Auflage. Mit 93 Abbildungen im Text. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. 2 Mark.

Wir sind schon manchmal darnach gefragt worden, wie man's machen müsse, um die Erzeugnisse des Gartens früher zu gewinnen, als die Natur sie bietet. Nur wenige Monate ernten wir ja die Gemüse frisch und zart von den Gemüsebeeten. Mit Hilfe der Frühbeettreiberei nun können wir sie 2—6 Wochen vor der eigentlichen Zeit haben, also dann, wenn sie am längsten entbehrt wurden und am meisten begehrt erscheinen. Das muß freilich gelernt sein. Und hierzu ist die vorliegende Anleitung vortrefflich geeignet. Gemüsebau unter Glas, Anlage der Treibbeete, Düngung und Pflege der Treibgemüse, tierische und pflanzliche Feinde, Uebersicht der Treibgemüse und ihrer Kultur. Nicht nur der Berufsgärtner, auch der Gartenfreund, der frühe Gemüse für den eignen Bedarf ziehen will, findet in dem Büchlein die gewünschte Belehrung.

Der Kleingarten. Von Joh. Schneider, Hauptschriftleiter des „Lehrmeisters im Garten- und Kleintierhof", Leipzig. Mit 69 Abb. („Aus Natur und Geisteswelt." Sammlung wissenschaftlich-gemeinverständlicher Darstellungen aus allen Gebieten des Wissens. 498. Bändchen.) Verlag von B. G. Teubner in Leipzig und Berlin. 8. 1915. Geb. Mk. 1.25.

Steht in Zusammenhang mit den Bestrebungen, die in den letzten Jahren Einfamilienhäuser, Eigenheimstätten, Gartenstädte haben entstehen lassen. Für Gartenbesitzer, zur Unterweisung der Schulkinder und anderer Gartenfreunde eine lehrreiche Anleitung. Behandelt die Grundlagen des Gartenbaus, Bodenbereitung, Düngung, Bestellung des Landes, Gemüse- und Obstbau, Blumenpflege, die neuesten Erfahrungen aus Wissenschaft und Praxis sind berücksichtigt. Nette Abbildungen.

VII. Kleine Mitteilungen.

Im „Blumen- und Gemüsegarten" des Aprilhefts ist gesagt: „Prächtig machen sich **Rhabarbersträucher,** die mit ihren Stengeln Kompott liefern". Das ist ganz richtig. Aber auch die Rhabarberblätter geben ein vorzügliches Gemüse, das zubereitet wird genau wie Spinat. Also beides verwenden! F.

„Bergamotte." Durch die Fachpresse ging die weltbewegende Neuigkeit, daß man jetzt endlich herausgewurzelt habe, woher der Name Bergamotte stamme, nämlich nicht von unseren verräterischen Ex-Freunden, den Italienern, und ihrer Stadt Bergamo, sondern von unsern geschätzten Jetzt-Freunden, den Türken, wo diese Birnenart den Namen „beg-armudu" führe = König der Birnen. Das sei also, meldeten die Zeitungen, jetzt festgestellt worden. — Es gibt ein nettes Büchlein: „Werden und Wandern unserer Wörter", von Dr. Harder (Berlin, R. Gärtner). Dort steht S. 23: „die Bergamotte ist entweder nach der oberitalienischen Stadt Bergamo benannt, oder aus dem Türkischen entlehnt, wo beg Herr, armudi Birne ist, so daß es Herrenbirne, besonders feine Birne bedeutet." Dieses Buch ist aber schon 1897 erschienen. Demnach keine neue Weisheit, sondern ziemlich alte.

Flugblätter.

„Grundsatz der empfehlenswertesten älteren und neueren Apfel- u. Birnsorten Württembergs", herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum IV. Obstbautag in Heilbronn. Neueste (VIII.) Auflage.

„Die Behandlung des Tafelobstes, Ernte, Sortierung, Verpackung, Versand u. Aufbewahrung, mit einem Anhang über Post- und Bahnvorschriften und die wichtigsten Handelsgebräuche", herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum VI. Obstbautag in Ehingen a. D.

Beide Broschüren können vom Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, zu nachfolgenden Preisen bezogen werden:

Von 2—100 Stück	per St. 10 Pfg.	600—1000 Stück	per St. 7 Pfg.
100—300 „	„ „ 9 „	über 1000 „	„ „ 6 „
300—600 „	„ „ 8 „	bei freier Zusendung.	

Bei Einzelverkauf ist das Porto (3 Pfg.) in Briefmarken der Bestellung beizufügen.

Digitized by Google

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

Oberamtsbaumwart Friedrich Müller-Seiboldsweiler †

Tief ergriffen gebe ich allen unsern Mitgliedern die traurige Nachricht, daß einer unserer besten und tüchtigsten Kollegen, einer unserer eifrigsten Mitbegründer unseres Vereins, eines unserer treuesten und strebsamsten Mitglieder, mein lieber, guter Freund, Friedrich Müller in Seiboldsweiler, Oberamtsbaumwart für den Bezirk Welzheim, uns durch den unerbittlichen Tod entrissen wurde. Er ist in ernster Zeit ein Opfer seiner Pflicht geworden. In Ausübung seiner Berufstätigkeit hat er sich eine Erkältung zugezogen, der eine schwere Lungenentzündung folgte, welcher er am 11. März d. J., nach nur 9tägigem Krankenlager, im schönsten Mannesalter von 42 Jahren, erlegen ist. Um den Obstbau seines Heimatbezirks hat er sich sehr verdient gemacht und er war auf dem besten Wege, den Obstbau im Bezirk Welzheim auf hohe Stufe zu bringen. Nicht geringere Verdienste hat er sich auch um unsern Verein erworben und wir werden in Dankbarkeit und Treue für immer seiner gedenken. Ein aufrichtiger, tüchtiger und überaus fleißiger Mann ist in ihm von uns geschieden; er war beliebt und geachtet von allen die ihn richtig kennen lernten. Leider viel zu bald wurde seinem selbstlosen und gemeinnützigen Wirken ein jähes Ende beschieden. Ehre seinem Andenken!

Schomburg, im April 1916. Vereinsvorstand Brugger.

Bedeutung und Wichtigkeit der Führung von Ertrags- bezw. Beobachtungsbüchern durch die Baumwarte zum Zwecke gewisser Zuchtwahl bei Gewinnung von Edelreisern.

Vortrag von Gebhard Brugger, Oberamtsbaumwart, Schomburg OA. Tettnang, zur Generalversammlung des Vereins Württ. Baumwarte am 1. Februar 1916 zu Stuttgart.

(Schluß.)

Sobald man auf diese Weise auf Grund derartiger mehrjähriger Beobachtungen einen wirklich hervorragenden „Mutterbaum" irgendwelcher empfehlenswerten Obstsorte einwandfrei festgestellt hat, entnimmt man diesem alljährlich eine Anzahl Edelreiser, jedoch nur soviel, daß ihm dadurch keinerlei Schädigung zugefügt wird. Es ist also nicht so zu verstehen, daß nun dieser Baum völlig zusammengeschnitten und verstümmelt wird, sondern es werden ihm nur jedes Jahr einzelne der kräftigsten Jahrestriebe als Edelreiser abgenommen und diese dann auf ganz gesunde, jüngere, einwandfreie Unterlagen gepfropft und von diesen umgepfropften Bäumen kann man dann im zweiten und dritten Jahr das von der fraglichen Sorte nötige Quantum Edelreiser gewinnen und hat so stets Edelreiser guter Zuchtwahl, durch welche die Eigenschaften des „Mutterbaumes" weiter auf andere Bäume übertragen werden. So wird der volle Zweck des Umpfropfens erreicht.

Gleichwie jeder verständige Landwirt nur seine besten Tiere zur Nachzucht verwendet, so müssen auch wir nur die besten Bäume zur Gewinnung von Edelreisern verwenden und dadurch die Vorzüge einer als gut befundenen Obstsorte uns möglichst lange sichern. Dies ist eine unserer wichtigsten Pflichten und Aufgaben als Obstbaufachleute.

Auch der Württ. Obstbauverein legt großen Wert auf diese „Zuchtwahl bei Gewinnung von Edelreisern" und die Feststellung von „Mutterbäumen" in allen Teilen des Landes und wird, um diese zu fördern, künftig denjenigen Baumwarten, die die besten der erwähnten „Ertrags-" bezw. „Beobachtungsbücher" führen und sich die Feststellung von „Mutterbäumen" angelegen sein lassen und diese „Zuchtwahl" praktisch üben, Prämien gewähren.

Nun sei noch darauf hingewiesen, daß sich die erwähnten Beobachtungen und Aufschriebe besser auf ein kleineres, als auf ein zu großes Gebiet erstrecken. Es brauchen durchaus nicht viele Bäume zu sein, die beobachtet werden. Die Hauptsache ist, daß die Beobachtungen und Aufschriebe durchweg zuverlässig und sicher sind.

Mögen nun diese Anregungen weitgehendst im ganzen Lande seitens aller tüchtigen Kollegen Beachtung finden zum Wohle und Ansehen des württembergischen Baumwärterstandes und zum Segen des vaterländischen Obstbaus!

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins, E. V. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 6. | **Stuttgart, Juni.** | **1916.**

Einladung.

Der Württ. Obstbauverein wird am **Mittwoch den 7. Juni ds. Js.** im großen Saal des „Herzog Christoph" hier (Christophstr. 11), eine Besprechung über:

„Obstkonservierung, unter Berücksichtigung der herrschenden Zuckerknappheit"

abhalten. Dieselbe wird von Herrn Fabrikant Otto Model eingeleitet werden.

Wir laden alle, die sich für diese wichtige Sache interessieren, insbesondere auch Frauen, zur Teilnahme freundlichst ein. Beginn präzis 8 Uhr.

Stuttgart, den 25. Mai 1916. **Der Vereins-Ausschuß.**

I. Praktischer Obstbau.

Die Bedeutung des Obsthandels für Württemberg und die bei demselben in den letzten Jahren gemachten Erfahrungen.

Vortrag von Gebhard Brugger, Oberamtsbaumwart, Schomburg OA. Tettnang, auf der Vertrauensmännerversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Februar 1916 zu Stuttgart.

Ueberaus groß ist der Obstverbrauch alljährlich in Württemberg, insbesondere der Bedarf an Mostobst zur Bereitung des dem Württemberger geradezu zum Lebensbedürfnis gewordenen Mostes, aber auch der Bedarf und Verbrauch von Volksobst und Tafelobst ist nicht zu unterschätzen. Nun aber ist die Obsterzeugung wesentlich von der Natur abhängig und alljährlich sehr verschieden. Es kann die Obsterzeugung also nicht, wie die Erzeugung irgend eines Industrieartikels, nach der Nachfrage bezw. dem Bedarf gerichtet werden, wenigstens nicht hinsichtlich der Menge. Die klimatischen Verhältnisse der einzelnen Landesteile Württembergs sind sehr verschieden, ebenso auch die Ausdehnung des Obstbaus der verschiedenen Gegenden sehr ungleich, so daß, mit wenig Ausnahmen, alljährlich einzelne Landesteile mehr oder weniger reiche Obsternten haben und Obst verkaufen können, während andere großen Bedarf haben und einkaufen müssen. Immerhin aber ist der Obstbau Württembergs noch nicht so vollkommen, daß der Obstbedarf des Landes innerhalb seiner Grenzen voll und ganz gedeckt werden kann und es müssen alljährlich sehr große Mengen noch eingeführt werden. Um aber das Obst von den Landesteilen, welche Ueberschuß an solchem haben, dahin zu bringen, wo Bedarf ist und um den Fehlbedarf von auswärts zu beschaffen, muß der Handel einsetzen, er ist der Vermittler zwischen Obstzüchter und Obstverbraucher. Der württembergische Obstbau ist im Aufsteigen, er wird immer mehr vom Liebhaber- zum Erwerbsobstbau und zwar zum ausgesprochenen landwirtschaftlichen Erwerbsobstbau. Erwerbsobstbau

Digitized by Google

und Obsthandel sind unzertrennlich und es wäre ein großer Fehler, wenn von irgendwelcher Seite dahin gestrebt würde, den Handel vollständig vom Obstbau auszuschalten. Aber dahin muß vernünftigerweise mit Macht gestrebt werden, daß Obstzüchter, insbesondere Erwerbsobstzüchter und der verständige, leistungsfähige Handel sich gegenseitig immer mehr verstehen und zusammenarbeiten. Der Erwerbsobstzüchter muß seine Obstkulturen so gestalten, daß sie, den vorliegenden Klima-, Lage- und Bodenverhältnissen entsprechend, große Mengen brauchbaren, wertvollen Handelsobstes, soweit es möglich, regelmäßig liefern und dieses Obst muß in marktfähiger Verfassung in den Handel gebracht werden. Der Handel aber muß mit Sachkenntnis die ihm gebotene Obstmenge bewerten und verwerten und so belehrend und erzieherisch auf den Obstzüchter zurückwirken. Der verständige und rechnende Obstzüchter wird nicht nur diejenigen Obstarten und -sorten kultivieren, die vermöge der zugebotestehenden Verhältnisse am besten gedeihen, sondern von diesen ganz besonders diejenigen, die vom Handel am besten bewertet werden; und je besser die Bewertung ist, desto mehr wird er sich auch bemühen, auf Ernte, Sortierung und Behandlung des Obstes Sorgfalt zu verwenden. Also hat der Obsthandel eine große Bedeutung für die Hebung und Verbesserung unseres Obstbaus.

Nun ist der Weltkrieg über uns hereingebrochen — eine bitter ernste Zeit — da kommt uns so manches zur Erkenntnis, das vorher unbemerkt übergangen wurde oder über das nachzudenken, uns zu unbedeutend erschien. Der Ernst der Zeit aber lehrt uns, nicht nur die Gegenwart zu beherzigen, sondern auch rückwärts und vorwärts zu blicken, unsre Gedanken ernsthaft zusammenzunehmen und zu überlegen: wie war es? wie ist es? und wie soll es werden? Wollen wir diese Aufgabe aber richtig lösen, so müssen wir in erster Linie die volle, reine Wahrheit ertragen — auch wenn sie noch so bitter ist —; denn wer jetzt die Wahrheit nicht ertragen kann, sich vielmehr über sie hinwegzutäuschen sich bemüht, ist wahrlich dieser großen Zeit nicht würdig. Versuchen wir diese Aufgabe hinsichtlich unseres Obstbaus zu lösen, so müssen wir — wollen wir aufrichtig sein — gar viele und schwerwiegende Fehler, die seitens der Obstzüchter, wie auch seitens des Obsthandels und der Obstverbraucher gemacht wurden, offen eingestehen.

Wenn wir auf die Entwicklung unseres württembergischen Obstbaus während einiger Jahrzehnte zurückblicken, so finden wir verschiedenerorts ganz gewaltige Fortschritte in der Obstkultur. Es war besonders auch der ausländische Obstbau, der uns gar manche Lehre für die Verbesserung unserer Obstkulturen brachte. Die ausländische Konkurrenz hat uns die Augen geöffnet und uns davon überzeugt, wie wir in vielen Stücken im Obstbau rückständig geblieben sind und deshalb den Anforderungen der Neuzeit mit unserem Obste nicht mehr genügen können. Das Ausland suchte den deutschen Obstmarkt zu beherrschen und das deutsche Obst sollte immer mehr in den Hintergrund gedrängt werden. Ja, das deutsche obstkaufende Volk selbst gab immer mehr dem ausländischen Obst den Vorzug und erblickte in diesem Vorzüge aller Art, die es im Vergleich zum heimischen ganz und gar nicht besaß, sondern nur das eine für sich hatte, daß es vom Auslande kam; und das genügte, um weit höher bewertet zu werden! Diese verwerfliche Auslandschwärmerei veranlaßte auch unsern Obsthandel, sich von Jahr zu Jahr mehr dem Auslande zuzuwenden und von dort soviel wie möglich Obst hereinzubringen. Die so fortwährend wachsende deutsche Nachfrage führte zu großzügigen Organisationen des Obstbaus in den verschiedensten Obstausfuhrgebieten des Auslandes und zu allerlei Vergünstigungen und Erleichterungen der Einfuhr und dies veranlaßte wiederum unsern leistungsfähigen Obsthandel, sich immer mehr dem Außenhandel zuzuwenden, dies sogar ohne Rücksicht darauf, ob im eigenen Lande reiche oder geringere Obsternten anfielen. Die Bedienung vom Ausland war eben eine einheitlichere, geregeltere, vereinfachtere und bequemere, als sie der Handel bei uns fand, und das verursachte die Bevorzugung des ausländischen Obstes, verschaffte unserem heimischen Obstbau große Konkurrenz und entzog unserem Vaterland Summen Geldes — durchschnittlich jährlich über 4 Millionen

Digitized by Google

Mark —, die großenteils uns hätten erhalten werden können, wenn frühzeitig in ähnlicher Weise unser heimischer Obstbau gefördert und organisiert worden wäre.

Diese Erkenntnis führte dann auch bei uns zur Selbsthilfe. Es wurden neben dem Württ. Obstbauverein als Landesverein und durch diesen im ganzen Lande herum Bezirks- und Lokalobstbauvereine gegründet, die rührige Tätigkeit entfalteten, um den Obstbau in Württemberg rasch empor zu bringen. Verschiedene Obstbaugegenden des Landes haben sich bahnbrechend hervorgetan in der zeitgemäßen Umgestaltung ihrer Obstkulturen. Immer mehr verschwindet dort der Wirrwarr vieler minderwertiger Sorten und an dessen Stelle tritt Einheit in der Sortenwahl; nicht nur Massen vorzügliches Mostobst, sondern auch große Mengen prächtiges Tafelobst und Volksobst einiger wertvoller Handelssorten können jetzt schon dem Handel angeboten werden in einer Qualität, die von keiner ausländischen Konkurrenz übertroffen wird. Auch mit der Organisation des Obstabsatzes sind gute Anfänge gemacht worden in der Gründung von Obstverkaufsvereinigungen, welche das gesamte verkäufliche Obst ihrer Mitglieder gemeinsam anbieten und absetzen, also in ähnlicher Weise dem Handel dienen, wie dies verschiedentlich im Ausland der Fall ist. In der Bodenseegegend, in Ravensburg und Tettnang sind neben solchen Vereinigungen noch Obstbörsen eingerichtet worden zum Zwecke der Verkaufsvermittlung, welche einen guten Anfang nahmen und sich noch weiter ausbauen werden zugunsten der Obstzüchter sowohl, als auch zugunsten des Handels und der Obstverbraucher.

Doch, es wäre eine Selbsttäuschung, wenn wir große Fehler und Mißgriffe, die tatsächlich gemacht wurden, nicht auch einsehen würden. Ja, es ist noch manches nicht, wie es sein sollte und sein könnte. Ein großer Teil unserer Obstpflanzungen ist nicht mit der nötigen Fachkenntnis angelegt; planlos, ohne sachverständigen Rat und fachmännische Mithilfe wurde die Pflanzung, Auswahl des Pflanzmaterials und der Sorten, sowie die Pflege ausgeführt und deshalb entsprechen so viele Obstanlagen nicht den erwarteten Hoffnungen und dienen weder dem Obstzüchter, noch dem Handel, noch der Allgemeinheit. Kein Wunder, wenn die Statistik so geringe Rentabilität des heimischen Obstbaus nachweist und er bisher als untergeordneter Zweig der Landwirtschaft gelten mußte und der Großhandel so wenig Rücksicht auf ihn nahm! Umfangreich waren die Belehrungen in Wort und Schrift seitens der Obstbauvereine, vorab des Landesvereins und auch seitens Sachverständiger. Wie wenig aber wurden sie praktisch in die Tat umgesetzt! Mit begeistertem Beifall und besten Vorsätzen wurden sie überall entgegengenommen, aber der unbedingt zur Ausführung nötige praktisch erfahrene Fachmann fand nicht die ihm gebührende Beachtung und so wurden nur zu oft — statt alte Fehler beseitigt, neue geschaffen. Wohl wurde alljährlich in Staats- und Privatinstituten eine Anzahl Obstbaufachleute — Baumwarte — herangebildet; aber es wurde von keiner Seite dafür gesorgt, daß diese in auskömmlicher Weise angestellt wurden und ihre Fachkenntnisse und Erfahrungen mit Lust und Liebe im Dienste der Allgemeinheit verwerten konnten. An Stelle berufener Fachleute waren vielfach Persönlichkeiten tätig, die in gar keiner Weise dazu befähigt waren. Ja, auch in Obstbauvereinen übten solche oft ihren Einfluß aus und so wurde gar häufig das Gegenteil von dem erreicht, was erreicht werden sollte. Unsere Obstzüchter, die ohnedies sehr schwer vom Althergebrachten abzubringen sind, wurden, anstatt zu Verbesserungen angeregt, häufig durch solche widersprechende Anregungen verwirrt und dadurch wurden die Erfolge zielbewußter Tätigkeit der berufenen Vereine und Sachverständigen ganz gewaltig abgeschwächt und im württembergischen Obstbau nichts Einheitliches, Durchschlagendes erreicht; der alte Wirrwarr blieb großenteils bestehen und unser Obstbau kam nicht zu der ihm gebührenden Geltung.

Als großer Mißstand hat sich erwiesen, daß so häufig wertvolles Handelsobst viel zu früh — oft 3—4 Wochen vor voller Reife — geerntet und in den Handel gebracht wurde, so z. B. die Sorten: Gravensteiner, Gest. Kardinal, Danziger Kantapfel, Jakob Lebel, Landsberger Rte.,

Digitized by Google

Goldparmäne, Schöner v. Boskoop ꝛc. Solch halbreifes Obst ist nicht vollwertig, welkt sofort, erhält nie den vollkommenen Geschmack und ist nicht haltbar, es wird nur der Handel bezw. der Obstverbraucher, wie auch der gute Ruf unseres Obstes damit geschädigt. Ein weiterer Fehler ist, daß viel zu viel Herbsttafelobst in einer Menge von Sorten in Kultur ist; deshalb waren mit solchem alle Märkte überführt und dazu kam noch, daß gleichzeitig das zu früh geerntete Winterobst auch noch abgesetzt wurde, so daß das Ueberangebot noch mehr vergrößert und die Preise ganz gewaltig herabgedrückt wurden, während später großer Abmangel an Winterobst eintrat. Schlechte Behandlung des Tafelobstes und Mangel jeder Aussortierung desselben — also schlechte Bedienung des Handels — war auch gar häufig ein sehr schwerwiegender Fehler, der nicht dazu beitrug, den Handel für unsern Obstbau zu gewinnen.

Wie auf Seiten der Obstzucht, so haben sich auch auf Seiten des Obsthandels große Fehler und Mißstände bemerkbar gemacht Wie Pilze aus der Erde sprossen mit den Jahren Obsthändler hervor, aber wahrlich, es wäre besser, wenn deren nicht so viele wären; denn sehr viele darunter, die keineswegs dazu befähigt und berufen sind, die weder die nötigen Mittel, noch die erforderlichen sach- und kaufmännischen Kenntnisse besitzen, sind als überflüssige Zwischenträger, Aufkäufer oder Schmuser anzusehen, die über die Zeit der Obsternte sich durch andere Arbeit nützlicher machen könnten, so aber einerseits dem Obstzüchter die Obstpreise herabdrücken, andrerseits keinerlei Qualität im Obste unterscheiden, alles was ihnen angeboten wird, ohne entsprechende Unterschiede, zusammenkaufen, ihr Verdienst meist nach der von ihnen aufgekauften Menge bemessen und so jedem reellen, auf der Höhe der Zeit stehenden Handel das Geschäft verderben. Allerdings bedienten sich auch manche leistungsfähige Großhändler mit Vorliebe solcher Unterhändler, um bei plötzlichen Preisstürzen diese verantwortlich machen zu können für zu teuren Einkauf und da diese zahlungsunfähig waren, den Obstzüchtern — ohne unreell zu erscheinen — das angelieferte Obst weit unter dem vorher vereinbarten Preis abnahmen. Wo in einer Gegend jede Organisation des Obstverkaufs noch mangelt, ist zwar oft der Großhändler — insbesondere der nicht lokalkundige — auf Aufkäufer wohl oder übel angewiesen, aber es sollten dann zuverlässige reelle Männer sein, die die erforderlichen Kenntnisse besitzen. Ein sehr grober Fehler wurde nur allzuoft beobachtet, daß beim Verladen des Volksobstes bezw. Tafelobstes auf den Bahnhöfen ganz und gar unverständlich verfahren wurde, indem die allerwertvollsten und besten Tafelobstsorten schönster Qualität, die tadellos geerntet und von den Züchtern sorgfältigst angeliefert, von den Händlern einfach wie Mostobst offen in die Eisenbahnwagen geschüttet wurden. Es wurde da mit einem Schlag durch solche schlechte Beispiele die größte Zahl der Obstzüchter von sorgfältiger Tafelobstbehandlung wieder abgebracht, umsomehr, als sie oftmals noch erfahren konnten, daß andern für weit minderwertigere und weniger gut behandelte Ware der gleiche Preis bezahlt wurde. Ein wirklich verständiger Obsthändler macht doch so etwas nicht, sondern der ist froh, wenn er recht viel wirklich gutes und gut behandeltes Tafelobst bekommt und behandelt und bezahlt es dementsprechend. Erfreulicherweise sind neben verschiedenen älteren auch eine Reihe junger tüchtiger Obsthändler, mit der nötigen Sachkenntnis begabt, hervorgetreten und haben sich bemüht, große Mengen wirklich einwandfreies Tafelobst, das sie auch entsprechend bezahlen, an sich zu bringen, um es zeitgemäß fachmännisch zu sortieren und in Normalpackung an die Obstverbraucher zu bringen. Sie alle haben sich einen guten Abnehmerkreis und unserem Obste und ihrem Geschäft einen guten Ruf erworben. Diese sind es auch, die die Bestrebungen und Anregungen der Obstbauvereine und Fachleute hinsichtlich der Organisation unseres Obstbaus und Obstabsatzes tatkräftig mitunterstützen, während so viele Obsthändler grundsätzlich — ohne sich eigentlich richtig von dem Ziel überzeugt zu haben — gegen die Vereinsbestrebungen ankämpfen. Sehr viele Händler machen viel zu wenig — oder auch gar keinen — Unterschied in der Bewertung der Qualität des Obstes und bezahlen für tadellos behandeltes, aussortiertes Obst nicht entsprechend mehr als für schlecht-

Digitized by Google

behandeltes, unsortiertes, nach dem durchaus falschen Grundsatz: „Eine gute Lieferung gleicht zehn schlechte wieder aus!“ Auf solche Weise werden die Obstzüchter geradezu veranlaßt, möglichst schlecht zu liefern. Wo bleibt da der Erfolg der Anregungen und Belehrungen durch die Vereine und Sachverständigen, wenn der Handel die erzielten Fortschritte nicht aufkommen läßt? Der Handel muß dem Obstzüchter klar beweisen, was er brauchen und gut bewerten kann und dann wird auch der Obstzüchter sich bemühen, immer Besseres im Obstbau zu leisten und so die Rentabilität desselben erhöhen. (Schluß folgt.)

Berichterstattung über den diesjährigen Obstansatz und Regelung des Obstabsatzes.

Auf Anregung unseres Vereinsvorstandes ist vor kurzem an unsere Herren Vertrauensmänner und ihre Stellvertreter das nachfolgende Ersuchen um regelmäßige Berichterstattung ergangen:

An die Herren Vertrauensmänner und deren Stellvertreter!

Die Bestandesaufnahme und richtige, preisangemessene Verteilung unserer diesjährigen Obsternte stellt infolge der Kriegslage ganz besonders hohe Anforderungen an uns. Wenn wir die für die gesunde Entwicklung des Obsthandels und die ungestörte Zufuhr nach den Verbrauchsgegenden außerordentlich hindernde Festsetzung von Höchstpreisen für Obst vermeiden und dafür Sorge tragen wollen, daß die Bevölkerung ausreichend mit preiswertem Obst versorgt wird, so müssen wir über eine Reihe Fragen fortlaufend und zuverlässig unterrichtet sein.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins richtet deshalb an die Herren Vertrauensmänner und deren Stellvertreter die dringende Bitte, die Mühe auf sich nehmen zu wollen, uns an Hand der beigelegten Fragebogen von Zeit zu Zeit, je nachdem eine Uebersicht über die anfallende Erntemenge der einzelnen Obstarten in Ihrem Bezirk möglich ist, die nötigen Hinweise geben zu wollen. Ein einmaliger Bericht über sämtliche Obstarten wäre, der verschiedenen Reifezeit wegen, nicht unbedingt zuverlässig, wir bitten Sie deshalb höflichst um Ihre rechtzeitigen Mitteilungen, sobald der Fruchtansatz einer bei Ihnen in größeren Mengen angebauten Obstart sich übersehen läßt und zwar so zeitig, daß der Bericht im nächsten „Obstbau“-Heft aufgenommen werden kann, also bis Mitte des betreffenden Monats.

Wir gestatten uns, zu diesem Zweck mehrere Exemplare eines Fragebogens beizulegen und geben uns der Hoffnung hin, daß Sie der für unsere Vermittlungstätigkeit so überaus wichtigen Angelegenheit Ihre ganz besondere Aufmerksamkeit zuwenden werden.

Hochachtungsvoll
Der Vereinsausschuß
gez. Vorstand Oek.-Rat Warth.

Die diesem Anschreiben beigelegten Fragebogen lauten:

Berichterstatter: Ort: Datum:

1. Wie war der Verlauf der Obstblüte in Ihrem Bezirk?
2. Wie schätzen Sie den Fruchtansatz ein (sehr gut, gut, mittel, gering)?

Tafeläpfel	Stachelbeeren
Mostäpfel	Johannisbeeren
Tafelbirnen	Himbeeren
Mostbirnen	Pfirsiche
Süßkirschen	Aprikosen
Sauerkirschen	Pflaumen
Erdbeeren (Preßlinge)	Reineclauden, Mirabellen

Digitized by Google

Zwetschen — Haselnüsse
Quitten — Waldbeeren
Walnüsse

3. Sind schon von Konservenfabriken oder Händlern Abschlüsse auf Obstlieferungen und eventuell zu welchen Preisen gemacht?
4. Welche Obstarten und welche Mengen derselben kommen voraussichtlich von dort aus zum Verkauf?
5. Welche Orte kommen für den Ankauf in Betracht? (Adreßangabe von Persönlichkeiten oder Gemeindebehörden oder Vereinen, an welche man sich wegen des Aufkaufs wenden könnte, erwünscht.)
6. Bemerkungen über Unwetterschäden, Auftreten von Schädlingen, angewendete Bekämpfungsmittel usw.

Wir waren im vergangenen Jahre des öfteren genötigt, gegen die von verschiedenen Seiten angestrebte Festsetzung von Höchstpreisen für Obst Front zu machen. Daß wir mit unserer Ansicht, ein freier, ungestörter Obsthandel garantiere eine richtige Verteilung der verfügbaren Obstmengen zu angemessenen Preisen, das Richtige getroffen haben, beweist der ganze Verlauf des Obsthandels im Jahr 1915. Wenn man die Preise der übrigen Lebensmittel mit den Obstpreisen verglichen hat, so ergab sich ohne weiteres, daß die Obstpreise nicht nur nicht höher als in anderen Jahren waren, sondern teilweise sogar unter dem Durchschnitt der vorhergegangenen fünf Jahre geblieben sind. „Lebensmittelwucher" kann also dem Obstzüchter nicht vorgeworfen werden. Es wurde aber versucht und wird voraussichtlich in diesem Jahr noch in stärkerem Maße versucht werden, aus dem Obstreichtum einzelner Gegenden Kapital zu schlagen, nicht etwa von den Obstzüchtern selbst oder dem reellen, seit Jahren im Beruf tätigen Großobsthändler, sondern vielmehr von einem Proletariat im Obsthandel, das Freund Brugger in seinen Veröffentlichungen über die Obstbörse Ravensburg mit dem bezeichnenden Namen „Schmuser" gekennzeichnet hat. Diesem Treiben müssen wir rechtzeitig vorbeugen, die Bevölkerung muß auf möglichst billige Weise Obst zugeführt bekommen und die Züchter müssen für ihre Ware auskömmliche Preise erhalten. Die Tätigkeit unserer Zentralvermittlungsstelle hat sich von Jahr zu Jahr in steigendem Maße bewährt; sie hat nicht nur die Vermittlung zwischen den Züchtern, dem Großhandel, den Konservenfabriken und Privaten geleitet, sie wird heute auch als wichtiger Faktor bei der Preisbildung anerkannt. Um den an sie in diesem voraussichtlich reichen Obstjahr in vermehrtem Maße herantretenden Verpflichtungen voll und ganz gerecht zu werden, ist eine auf das ganze Land ausgedehnte zuverlässige Berichterstattung über den Verlauf der Obstblüte, über den Fruchtansatz, über die verkäuflichen Obstmengen, sowie über alles, was in das Gebiet des Obsthandels einschlägt, ein dringendes Bedürfnis. Unsere Herren Vertrauensmänner resp. deren Stellvertreter sind hierzu die berufensten Männer. An sie sind wir deshalb zuerst mit unserer Bitte herangetreten. Wir sind überzeugt, daß sie sich ihrer Ehrenpflicht im Interesse des Vereins mit ganzer Hingabe entledigen werden. Dessen ungeachtet sind aber auch alle von anderer Seite, von Gemeinden, Bezirks- und Ortsvereinen, von Oberamtsbaumwarten und Baumwarten einlaufenden Nachrichten hochwillkommen, insbesondere von dort, wo dem Vertrauensmann oder dessen Stellvertreter die Uebersicht über seinen ganzen Bezirk erschwert ist. Dringend nötig ist auch, wie wir dies schon so oft betont haben, daß von seiten unserer Vereinsmitglieder auf die Abnehmer, vorab die Konsumvereinigungen, eingewirkt wird, daß diese ihren Bedarf rechtzeitig bei unserer Vermittlungsstelle anmelden. Direkte Anschlüsse zwischen Züchter und Verbraucher sind immer die vorteilhaftesten; entstehende Meinungsverschiedenheiten und Anstände bei derartigen, durch uns vermittelte Lieferungen sind stets von uns nach Möglichkeit und in den weitaus meisten Fällen auch zufriedenstellend für beide Teile geschlichtet worden. Wir sollten uns nicht verhehlen, daß die Vereins-

Digitized by Google

tätigkeit so lange nur eine einseitige sein und bleiben wird, so lange wir uns darauf beschränken, nur die Anzucht von Obst zu fördern; voll und ganz erfüllt nur der Verein seine Pflicht, der für preiswerte und geregelte Unterbringung der zum Verkauf stehenden Obstmengen sein Bestes leistet. Der Krieg hat uns so manches gelehrt, die Erfahrungen der verflossenen 22 Kriegsmonate seien auch uns Lehrmeister. Was im Krieg als dringende Notwendigkeit anerkannt wurde, das sollte auch später in Friedenszeiten eine dauernde Einrichtung bleiben Wir hoffen, daß sich die neu eingeführte Art der Berichterstattung bewährt, wir hoffen weiter, daß sie regelmäßig und zuverlässig sein wird und daß sie stets rechtzeitig in unsere Hände kommt. Dann wird sie sich für den württembergischen Obstbau nützlich erweisen. G. Schaal.

Blattläuse, Honigtau, Ameisen.

(„Obstbau" 1915, November, S. 207.)

Der Zusammenhang zwischen Blattläusen und Ameisen ist bekannt. Es gibt keinen blattlausbesetzten Zweig ohne Ameisen. Eine übersehene Blattlausansiedlung kann man leicht finden, wenn man den Weg der Ameisen beobachtet. Noch mehr: die Ameisen legen Blattlauskolonien an. Ich habe selbst schon Ameisen beobachtet, die mit größter Sorgfalt Blattläuse auf lausfreie Zweige hinauftrugen.

Strittig ist das Verhältnis zwischen Honigtau und Blattläusen: daß die Blattläuse die von ihnen aufgesaugten süßen Pflanzensäfte durch die Saftröhren von sich geben, wenn sie von den Ameisen gemolken werden, ist unbestreitbar, aber es kann monatelang Massen von Blattläusen geben, ohne eine Spur von Honigtau. Die dem Imker wohlbekannten Honigtaunächte sind streng gebunden an ganz bestimmte Wärme- und Feuchtigkeitsverhältnisse. Absonderung von Honigsäften aus wahrscheinlich durch Raupen verletzten Birnentrieben, und zwar in dicken reichlichen Spritztropfen, habe ich schon deutlich beobachtet, und zwar bei vollständigem Fehlen des Honigtaus auf den Blättern, dabei Fehlen jeder Blattlaus.

Es scheint mir ein Trugschluß, aus der Tatsache, daß die von den Blattläusen gemolkenen Ameisen süßen Pflanzensaft von sich geben, zu folgern, daß die Blattlaus die Hauptursache des Honigtaus sei. Es ist mir wahrscheinlicher, daß der Honigtau seine Entstehung einem durch besondere Verhältnisse bedingten Saftdruck verdankt, der den Zuckersaft der Pflanze durch die Poren unverletzter Pflanzenteile treibt. Daß Blätter, welche durch den Saugrüssel der Blattläuse verletzt sind, durch die Wundöffnungen besonders reichlichen und schnellen Saftaustritt haben, daß bei der Ueberfülle des Pflanzensafts nach einer Honigtaunacht, die Blattläuse eine solche Fülle in sich aufnehmen können, daß sie den melkenden Ameisen aus den Saftröhren förmlich entgegenspritzt, soll deshalb nicht bestritten werden.

Der Zusammenhang aber zwischen Blattlaus und Ameise lehrt: sollen deine Zwergbäume — bei Hochstämmen läßt sich ja leider kaum etwas machen — von Blattläusen frei bleiben, so halte die Ameisen fern.

Beachtenswert ist ferner der Zusammenhang zwischen Honigtau und Rußtau. Ich habe es — am deutlichsten bei Steinobst — schon beobachtet: wenn auf einen Honigtau nicht bald ein kräftiger Regen folgt, der die Oberfläche der Blätter gründlich abwäscht, so siedeln sich auf den Blättern sehr leicht schwärzliche Pilze an, welche überaus schädlich sind, wohl schlimmer noch als der Schorf. Darum, soll ein Honigtau deinen Bäumchen nicht ernstlich schaden als Grundlage für weitere Pilzerkrankung, so spare nicht mit kräftigem Ueberbrausen deiner Zwergbäume, außer wenn ein langer durchdringender Regen dir das Waschgeschäft abnimmt.

Bei Hochstämmen, bei denen das nicht geht, werde ich, wenn mir der Fall wieder vorkommt, ehe die Kupfernot vorüber ist, auf den Honigtau eine Kupferkalkbespritzung folgen lassen.

Herbrechtingen. Bauer.

Digitized by Google

Frostspanner.

Zu dem Aufsatz des Herrn Schultheiß Britsch „Die Bekämpfung des Frostspanners" (Nr. 4, S. 67) habe ich zu bemerken, daß ich ähnliche Erfahrungen gemacht habe. Ich pflege gegen Ende März oder Anfang April gegen die um diese Zeit ausschlüpfenden Larven des Blattflohs (Psylla mali) meine Apfelbäume mit einer möglichst starken Kalklösung zu überspritzen. Ich habe dabei mit dem Mikroskop feststellen können, daß auch viele ganz kleine Frostspannerräupchen zugrunde gehen. Das war namentlich dann der Fall, wenn ich der Kalkmilch 50 % rohes Karbolineum zugesetzt hatte. Die durch Verwendung von frischgelöschtem Kalk erzeugte Hitze der Brühe ist es aber meiner Ansicht nach nicht, die die kleinen Raupen vernichtet. Diese werden vielmehr von der Kalklösung ganz bedeckt und die Hautatmung wird gehemmt, so daß dadurch der Tod bewirkt wird. Daß den Schädlingen die Ernährung sehr erschwert, ja unmöglich gemacht wird, wenn das junge, hervorsprießende Blattgrün mit einer dicken Kalkkruste überzogen wird, mag auch mit ins Gewicht fallen. Durch die Bespritzung mit starkprozentiger Kalkmilch wird auch die Entwicklung der Knospen etwas verzögert und die Spätfrostgefahr vermindert, was als weiterer Vorteil anzusehen ist.

H. W.

Die Gollen

— so nennt man sie in Schwaben — oder Dompfaffen oder Gimpel („Obstbau" Nr. 4, S. 78) richten auch hier durch Abbeißen oder Auspicken der Blütenknospen großen Schaden an. Dabei ist der Vogel ein Feinschmecker. In meiner Weichselanlage hat er es hauptsächlich auf die dicken Knospen der Königin Hortensie abgesehen. Ein im Nachbargarten befindlicher, früher sehr reichtragender Hochstamm dieser vorzüglichen Kirschweichsel ist in den letzten Jahren von den Gimpeln so heimgesucht worden, daß er gipfeldürr geworden ist. Ich selbst schütze meine Bäume durch Bespritzung mit Kalkmilch, der ich etwas rohes Karbolineum beimische, gegen die Schädigungen des sonst so schöngefiederten Vogels. Wo er in Ueberzahl auftritt und zur Landplage wird, sollte seiner Vermehrung doch etwas Einhalt getan werden. — Noch bemerken will ich, daß eine einmalige Spritzung in der Regel nicht genügt; sie muß wiederholt werden, sobald der Kalk vom Regen abgewaschen oder von den schwellenden Knospen abgesprengt worden ist. — Selbst die sonst so nützlichen Meisen bekommen, wenn sie während des Winters einseitig mit Speck und Fleisch gefüttert werden, oft naturwidrige Gelüste. Sie suchen namentlich die hochstämmigen Johannis- und Stachelbeeren heim, an denen sie oft sämtliche Blütenknospen vernichten. Spritzungen mit Kalkmilch verleiden auch ihnen das Knospenabfressen.

Coburg. H. Wittmann.

Obstverwertung und Zucker.

Die Zeit ist da, wo die Verwertung des Obstes jeglicher Art, kurz: die Einmachzeit beginnt. Kirschen, Erdbeeren, Beerenobst eröffnen den Reigen. Steinobst und Kernobst folgen in der Reihe. Was wird's werden mit all diesem reichen Segen, den das Kriegsjahr 1916 über uns auszuschütten sich anschickt, wenn wir nicht die Mittel haben, den Ueberschuß genuß- und dauerfähig zu machen? d. h. was fangen wir damit an, wenn der Zucker mangelt?

Wir haben zwar in einem maßgebenden Blatt u. a. folgendes gelesen: „Wenn augenblicklich die Reichsregierung noch 30 v. H. unserer vorjährigen Rohzuckererzeugung zurückhält, um sie für die Konservierung der Obsternte in Bereitschaft zu halten, so muß solche Fürsorge rückhaltlos anerkannt werden." Aber es wird's uns niemand übelnehmen, wenn wir diesem tröstlichen Satz nicht ganz trauen.

Digitized by Google

So redet man schon von der Freigabe des Saccharins. Dem „Schwäb. Merkur" wurde darüber geschrieben:

„Es steht wohl in Aussicht, daß für Württemberg außer den zunächst für Kopf und Monat genehmigten 900 Gramm Zucker noch eine Zulage für Einmachzwecke gewährt werden wird; dieselbe wird aber wahrscheinlich kleiner ausfallen, als die meisten erwarten. Unter diesen Verhältnissen ist es ein Rätsel, daß man noch immer zögert, das Ersatzmittel Saccharin allgemein freizugeben. Nur für die Limonadefabrikation und einige ähnliche Fabrikationszweige ist die Verwendung in gewissem Maß freigegeben. Wohl besitzt Saccharin keinerlei Nährwert, kann also niemals als eigentliches Ersatzmittel für die vielen nützlichen Eigenschaften des Zuckers betrachtet werden, sondern es dient lediglich zur Versüßung; es ist und bleibt daher nur ein Notbehelf, aber auch ein solcher ist in jetziger Zeit nicht zu verachten. Vor 15—20 Jahren wurde dieser Süßstoff, namentlich unter der Marke „Zuckerin" bekannt, vielfach verwendet und in den meisten Lebensmittelgeschäften geführt, bis im Jahr 1903 der Verkauf verboten wurde. Das Verbot erfolgte hauptsächlich im Interesse der damals vor einer Krise stehenden Zuckerindustrie, sodann auch aus fiskalischen Rücksichten, um eine Schmälerung der Einnahmen aus der Zuckersteuer zu verhindern. Beide Gründe kommen zurzeit in Wegfall. Später könnte ja die Freigabe wieder aufgehoben werden. Saccharin wird namentlich dort mit Vorteil angewendet, wo Kaffee, Tee u. dergl. in größeren Gefäßen auf einmal angerichtet wird, aber auch für die Einzeltasse eignet sich die Verwendung sehr wohl. Würde nun Saccharin dem Publikum zur Verfügung stehen, so könnten die Familien, die Obst einzumachen beabsichtigen, schon von jetzt an fast ihre ganze Zuckermenge zu diesem Zweck zurücklegen, indem sie sich im übrigen mit Saccharin behelfen."

Das klingt ebenfalls wenig tröstlich. Denn abgesehen von den gesundheitlich nicht unbedenklichen Eigenschaften des Saccharins — was fängt man mit Saccharin bei der Weinbereitung aus Johannis- und Stachelbeeren an? Ohne Zuckerzusatz geht das nicht, weil diese Früchte von Natur zu viel Säure haben. Zucker vergärt alkoholisch — Saccharin aber nicht. Ein toter Stoff, der lediglich süßt! Also damit ist's nichts, wenn man aus Beerenobst Wein oder Most machen will. Wie sich's beim Einmachen verhält, ergibt sich aus der eben erwähnten Zeitungsnotiz: Saccharin (trotz Brechreiz ꝛc.) in den Kaffee, und den Zucker zurückgelegt fürs Einmachen. Ob der so gesparte Zucker auch reichen wird??

So ist man auf das Einmachen ohne Zucker gekommen und wir geben in Folgendem einige gleichfalls im „Schwäb. Merkur" erschienenen Ratschläge wieder, die sich darauf beziehen. —

Vor kurzem las man über das Einmachen von Rhabarber ohne Zucker. Sehr gut bewährt hat sich das Rezept, die in Stücke zerschnittenen, unabgezogenen Stengel mit abgekochtem, wieder erkaltetem Wasser, so daß dies darüber geht, in Flaschen zu füllen, letztere gut zuzukorken und mit etwas Paraffin abzudichten. Vor dem Gebrauch erst wird der Rhabarber dann gekocht und kurz vor dem Anrichten gezuckert — ein Verfahren, das sich auch bei jedem Obst empfiehlt, da man so weniger Zucker braucht, als wenn derselbe gleich mitgekocht wird. Erd-, Preißel-, Heidel-, Stachel-, Johannis- und Himbeeren mache ich seit Jahren zu „Kompott" ein, nachdem sie verlesen, bezw. die glatten „Hautbeeren" kalt gewaschen sind, indem ich gut gespülte Bier-, Champagner- oder Weinflaschen ohne Zucker oder Wasser ganz voll damit anfülle, dieselben wiederholt auf ein zusammengelegtes Tuch aufstoße, damit sie eng zusammengehen, und sie dann unverkorkt in meinem Waschkessel koche, 10 Minuten lang, gerechnet vom ersten Kochen an. Das Verfahren ist sehr einfach und kann von jedem Dienstmädchen, wenn es einmal zugesehen hat, besorgt werden. Es sind nur wenige Dinge zu beobachten und 1 bezw. 2 kleine Instrumente dafür anzuschaffen. Zuerst ließ ich in meinen Kessel, der einen runden vertieften Boden hatte, durch den Flaschner ein flaches, verzinntes, durchlöchertes Blech machen, das dem Kessel den geraden Boden verschaffte. Wessen Kessel schon einen geraden Boden hat, der stellt gleich seine

Digitized by Google

Flaschen ein; freilich sollten sie mit den Hälsen nicht über, sondern unter dem Kesselrand bleiben. Das Wasser im Kessel soll etwa 8 cm unterhalb der Flaschenöffnung stehen, der Deckel draufgedeckt und der Kessel angezündet werden. Haben die Flaschen ihre richtige Zeit gekocht, dann kann man sie, mit einem Tuch angefaßt, ohne Schaden aus dem kochenden Wasser heben und hat nur darauf zu achten, daß 1. in dem betreffenden Raum alle Türen und Fenster geschlossen sind, da durch Luftzug die heißen Flaschen springen, 2. daß die Flaschen mit keinem Tropfen kalten Wassers in Berührung kommen, 3. daß sie nicht auf Stein oder Metall, sondern auf Holz gestellt werden. So behandelt, springt keine Flasche. Inzwischen hat man neue, ungebrauchte Korke, die nicht spitzig, sondern walzenförmig sein müssen, mit einem scharfen Federmesser in zwei gleiche Teile geschnitten, d. h. aus einem langen Kork ersparnishalber zwei kurze gemacht und dieselben in sehr heißes Wasser gelegt. Aus diesem heraus werden die noch ganz heißen Flaschen mit Korken versehen, die man mit einer kleinen hölzernen Korkmaschine (in jedem Haushaltungsgeschäft für 1 Mk. zu haben) mittels eines (womöglich) hölzernen Hammers oder Schlägels einschlägt, so daß ihr oberer Abschluß in einer Linie mit den Flaschenrändern liegt, wobei man die Flasche auf dicke Lagen Zeitungspapier stellt oder auf ein vierfach gefaltetes Tuch, damit sie nicht beim Klopfen zerspringt. Dann legt man die Flaschen so in Waschkörbe, daß die Flüssigkeit den Kork innen bespült. Ist man dergestalt mit der letzten Flasche fertig, dann ist die erste soweit abgetrocknet, daß man sie in ein Pfännchen mit etwas zerlassenem Paraffin tunken kann, nur soweit, daß das Paraffin den Kork noch $^1/_2$ bis 1 cm des Flaschenhalses bedeckt und somit luftdicht abschließt. Sind die Flaschen abgekühlt, dann werden sie liegend aufbewahrt und halten mindestens ein Jahr, wahrscheinlich aber länger. Erst beim Oeffnen, vor dem Gebrauch, wird nach Bedarf gesüßt.

Zu Säften wird der noch vorher mit einer Saftpresse ausgepreßte Himbeer-, Erdbeer- usw. Saft, ebenso süßer Apfel- und Weinmost, der gerade von der Kelter oder vom Küfer kommt, genau so behandelt, mit dem einen Unterschied, daß die Säfte nicht kochen dürfen, sondern im Wasserbad nur auf eine Temperatur von 70—75° C. gebracht d. h. sterilisiert werden. Man bedient sich dazu eines Einmachthermometers (zu 1.50—1.80 Mk. in jedem Haushaltungsgeschäft erhältlich), das nicht ins Wasserbad, sondern in den Hals einer der Saftflaschen gesteckt und sehr häufig abgelesen werden muß, damit die Temperatur nicht wesentlich überschritten wird. Da nun durch das weit herausstehende Thermometer (wenigstens bei meinem Kessel) der Deckel nicht zugemacht werden kann, lege ich dicke Zeitungen auf die Flaschenöffnungen — Tücher würden weniger dichten und unauslöschliche Flecken davon tragen.

Eingemachtes, Gesälz (früher Marmelade oder gar Confitüre genannt) werden auch ganz ohne Zucker und Wasser eingekocht (höchstens bei Birnen, Aprikosen und Pfirsichen kann eine ganz kleine Menge Wasser genommen werden) und zwar genau so lange und in derselben Pfanne, wie man sie sonst mit Zucker kocht. Alle Beeren würde ich nicht länger wie 10—12 Minuten kochen lassen. Dann werden sie in ganz gewöhnliche Einmachgläser gefüllt, wenn möglich noch heiß, wie üblich mit in Wasser getunktem, abgelaufenem Pergamentpapier gut verbunden und im Wasserbad 10—12 Minuten gekocht; wer einen Weckapparat hat, macht die Sache natürlich am besten in diesem. Nur bedenke man, daß, wenn die Gläser noch heiß sind, sie in heißes Wasser annähernd von derselben Temperatur wie ihr Inhalt eingesetzt werden müssen; wenn sie aber kalt sind, in kaltes oder laues Wasser, das 50° C. nicht überschreiten darf, da sonst die Gläser springen würden. Will man das Gesälz erst den andern Tag eindämpfen, dann empfiehlt es sich, die Gläser etwa 12—15 Minuten kochen zu lassen. Bei Quitten verfährt man geradeso. Ob aber das Quitten- und auch das Apfelgelée zu machen ist, d. h. ob sie ohne Zucker zu der dicken, gallertartigen Masse werden, weiß ich nicht. Vielleicht kann man nur den Saft von beiden in Flaschen sterilisieren und vor dem Gebrauch dann diesen Saft mit Zucker zu Gelée einkochen. —

Digitized by Google

Dem Vorstehenden fügen wir noch folgende Anweisung zum Einmachen von Kirschen und Pflaumen ohne Zucker an. Von reifem Steinobst entfernt man die Stiele, auch, wenn man will (nötig ist's nicht), die Steine. Kirschen und Pflaumen lassen sich jedenfalls auch mit Steinen einmachen. Man füllt nun damit Einmachgläser oder Flaschen und zwar recht dicht, verschließt diese dichtgefüllten Gefäße fest mit Schweinsblase oder mit Pfropf und Schnur, stellt sie, jedes Gefäß einzeln mit Heu umwickelt, in ein breites Geschirr, gießt bis zur halben Höhe kaltes Wasser zu und läßt sie, wenn das Wasser zu kochen beginnt, 25—30 Minuten auf langsamem Feuer weiter kochen, setzt nach Verfluß dieser Zeit den Kessel vom Feuer und läßt die Früchte darin kalt werden. Vor dem Gebrauch der Früchte kocht man einen Zuckersyrup, gibt diesen zu dem Saft der Früchte, letzteren dazu, und verwendet diese ausgezeichneten Früchte nun zu Kuchen u. dergl.

Schließlich sei noch auf die Obstpastenbereitung verwiesen, von der in diesen Blättern schon wiederholt die Rede war: diese erfolgt auch ohne Zucker und auch beim Genuß ist Zuckerzusatz nicht nötig. Jahrelang dauerhaft und für alt und jung vorzüglich!

Ein Obstbaubrief aus Polen.

Als Vereinsmitglied und Freund der Obstkultur kann ich's nicht unterlassen, von meinen Erfahrungen und Sehenswürdigkeiten hier in Russisch-Polen einige Bilder zu zeichnen. — Soviel ich von meiner Jugend an, in meiner Lehrzeit und seit drei Jahren der Militärdienstzeit gesehen und beobachtet habe, können wir mit Recht behaupten: „Hie gut Württemberg allweg!" Denn auch im Obstbau ist unser Württemberg ein Musterländle. Freilich! die klimatischen Verhältnisse stehen auch bei uns da und dort im Weg: zu rauh für Tafelobst, nur Spalier in geschützten Lagen, was ich bei unsern Reisemärschen auf der Alb daheim oft gesehen habe, wie ein Wandspalierbaum oder ein Buschbaum nur in der Nähe von Ortschaften mit schönen Früchten behangen war. Hochstamm und Mostobst kann man ja, soweit der Boden nicht zu steinig ist, in schöner Qualität und schönen Anlagen überall beobachten. Mancher von meinen Kameraden murrte damals über seinen schweren Tornister. Dazu hatte ich keine Zeit. Sehen wollte ich etwas, besonders lernen; man lernt gar nie aus! Ins Feld ging's über Würzburg, Bamberg. Da bekam das Auge des Obstfreundes schon manches zu sehen. Immer weiter, nach Ostpreußen, Posen: schöne Bäume, aber nicht viel; das heißt: nicht so viel als in Württemberg. Dann kamen wir nach Polen und Russisch-Polen, was war da zu sehen? Von Obstanlagen hunderte von Kilometern manchmal nichts. Nur kanadische Pappeln, hie und da ein Birken- oder Forchenwäldchen, etwas Erlen und große Weidenbüsche. Wohl hatten uns die einzelnen alten Strohhütten als russische Wohnungen interessiert; als wir aber hineinschauten, gingen wir zurück und erschraken. Denn da drin sah es echt russisch aus! Fliegen und anderes Ungeziefer wie vor einem Bienenhaus. Wohnzimmer, Küche, Keller, Stall, Kammer, Abort — alles an einem Stück, so daß man trotz seines Aergers lachen mußte! Von Obstanlagen gab's bei kleineren Wohnungen nur Weichselbüsche und (meist wilde) Apfel- und Birnbäume; Kernbäume ohne Schnitt und Pflege. Aber erstaunt war man, daß diese verkrüppelten Bäume massenhaft mit Obst behangen waren. Von Straßen keine Spur, nur Feldwege im tiefen Sand. Einige Straßen, welche direkt nach Warschau führen, sind Straßen zu nennen, aber nur kanadische Pappeln als Straßenpflanzung. Unlängst sind wir von Blonje hieher marschiert. Da habe ich Tausende von Pappelbäumen beobachtet, alle vor ein paar Jahren in der Mitte des starken Stammes abgesägt und so als halbstämmig mit 2—3jährigem Geäst. Daß nun dieser Sandboden, der 1—3 Meter umgegraben werden kann, ohne auf eine feste Masse zu stoßen, mit Ausnahme einiger Brocken von Sandsteinen, vorzüglich zur Obstkultur geeignet wäre, das kann ich mit Bestimmtheit behaupten; aber da fehlt's überall an der Pflege, an Fachleuten,

Digitized by Google

an Obstbaufreunden, hauptsächlich am Dung, denn das Vieh lauft meistens im Felde umher. Von Sammlung des Mistes und der Gülle keine Spur! Anders war's auf einzelnen größeren Hofgütern, wo wir biwakierten. Namentlich wenn es deutsche Besitzer waren oder Deutsche als Vorarbeiter. Das war sofort zu merken! Die Bäume waren dann in Reihen gepflanzt, geschnitten und gekalkt. In den Vorstädten Warschaus sieht man viel Tafelobst, besonders Frühbirnen; immer viel von einer Sorte; Lokalsorten. In richtig kultivierten Anlagen, auch in Gärtnereien und Baumschulen, habe ich vielfach die Pastorenbirn mit Freude gesehen. Wieder ein Zeichen, daß wir diese Sorte die Königin der Birnen in rauherem Klima nennen dürfen. Ferner sind von Sorten hier: Diels Butterbirn, Amanlis, grüne Sommermagdalene, Kolomas Herbstbutterbirn; öfter Gellerts Butterbirn, auch Napoleons Butterbirn, einige Bergamottensorten. Von Mostbirnen nur in fachmännischen Anlagen die Schweizer und Rommelter, Luxemburger Bratbirn, Weilerische usw. Von Aepfeln sind Bismarck, Virgin. Rosenapfel, Charlamowsky massenhaft vorhanden. Mostsorten von Aepfeln: viel Lokalsorten zu beobachten. Dies alles interessierte mich trotz Kugel- und Granatfeuer, das uns manchmal, als wir wochenlang vor Warschau in vorderster und zweiter Gefechtslinie lagen, aufsuchte. Mein einziger Wunsch wäre, daß dieses große, öde Land hier mit Obst und Wald ausgenützt würde, wodurch ein großer Gewinn zu erzielen wäre. Aber da müßte schon so ein Obstbauverein ans Werk gehen. Das würde mich herzlich freuen, wenn unsre Nachkommen nach fünfzig oder hundert Jahren einen Umschwung in dieser Richtung finden würden!

Der Krieg ist noch nicht zu Ende, daß wir aber Sieger sind und Sieger werden und bleiben, das weiß ich so sicher, als daß hier der Obstbau prächtig gedeihen würde. Es tut einem Fachmann das Herz weh, wenn er so ein großes Land leer, ohne Wald und Obstanlagen, sieht. Vor 14 Tagen bin ich über die Weichsel nach Praga und bin eine Strecke des Weichselstrandes entlang gegangen. Auch da hat sich's gezeigt, daß gerade am Wasser, in Deutschland wie in Rußland, der Obstbau mit Erfolg betrieben werden kann. Große ältere Anlagen, mit Obst in Massen behangen, habe ich dort gesehen. Und dabei hatte der Feind beim Rückzug heruntergerissen, was er nur konnte! Die schöne russisch-polnische Hauptstadt Warschau mit 500 000 Einwohnern (ohne die Vorstädte) ist verschont geblieben. Auch die Gärten und Parke, Blumenanlagen, Spalierobstanlagen, Teppichgärtnereien, Balkongärtnerei, Kübel- und Topfpflanzen, Palmen und Lorbeerbäume, Rasenplätze, Spazierwege mit Linden- und Kastanienanlagen, Vorgärten mit Sträuchern und feineren Koniferen, Blumenläden mit Schaufenstern, schöne Friedhofanlagen. Alles in fachmännischer, sauberer Verfassung, was man am Anfange der Grenze Polens nie geglaubt hätte! Wie es in Rußland gegen Moskau und Petersburg im Obst- und Gartenbau aussieht, kann vielleicht einer meiner geehrten Kollegen schildern. Wir Deutschen dürfen mit Dank auf unsren Schöpfer schauen, daß sich der Kriegsschauplatz nicht in unsrem Lande befindet, schon unsrer Obstkultur und unsrem Gartenbau zuliebe. Daß während dieses Krieges der Gärtner und Landwirt seinen Kulturen die angemessene Pflege zukommen lassen kann, ist ausgeschlossen. Die Parole heißt, das Vaterland zu schützen und zu verteidigen. Erst dann, wenn wir dieses Ziel mit Gottes Hilfe erreicht und vollendet haben, sind wir wieder imstand, unsere Obstgärten und Felder so zu bestellen wie in Friedenszeiten.

Jetzt ist es Zeit, um Schluß zu machen.
Ich muß zu meinem Dienste gehn.
Nun Gott befohlen! Er wird's machen,
Daß Frieden wird! Auf Wiedersehn!

Feindesland, den 9. Sept. 1915. Unteroffiz. Gg. Eisenmann.

Digitized by Google

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Myrten aus dem Brautkranz.

„Lieblich in der Bräute Locken spielt der jungfräuliche Kranz" — und gewiß hat in unserer Zeit die „lebende" Myrte meist die künstliche verdrängt, wenn es gilt, den Brautschmuck zu wählen. Wie viel schöner ist das lebendige Grün, aber leider auch so viel vergänglicher! Da bleibt nichts, das man aufbewahren und noch den Kindern und Enkeln zeigen könnte. Doch es muß nicht so sein. Wem es gelingt, aus seinem Myrtenkranze sich ein Bäumchen heranzuziehen, der hat eine immer frisch grünende Erinnerung an den Hochzeitstag.

Ich war noch sehr jung, als ich in einer rührenden Geschichte las, eine Mutter habe den Brautkranz ihrer Tochter aus den Zweigen des Myrtenbäumchens gebunden, der aus ihrem eigenen Hochzeitskranz erwachsen sei. Dies gefiel mir so gut, daß ich nach vielen Jahren, als es galt, den eigenen Brautkranz zu wählen, ohne Zaudern und Schwanken mich für „lebende" Myrten entschied, aus welchen ich mir ein Bäumchen zu ziehen versuchen wollte. Der Versuch ist über Erwarten gelungen; bald 20 Jahre alt sind meine beiden Myrtenbüsche, und die Höhe beträgt gut einen Meter. Viel Freude haben sie mir gemacht, obwohl sie in dieser langen Zeit nur zweimal geblüht haben. Mehr als einen Brautkranz hätte ich von ihnen, ohne sie zu schädigen, winden können, wenn ich in die Lage gekommen wäre. So blieben sie wenigstens durch viele Jahre eine liebliche, frisch grünende Erinnerung an den eigenen Hochzeitstag.

Vielleicht machen diese Zeilen doch mancher Braut Lust, auch einen Versuch zu wagen, und ich wünsche nur, daß er gelingen, und auch der zweite Zweck erfüllt werden möge!

Als ich seinerzeit von meinem Kranz und von dem Sträußchen, das der Bräutigam getragen — „Mode" war es schon damals nicht mehr, daß die Herren Sträußchen ansteckten, aber uns gefiel die alte, schöne Sitte, und nach der Mode fragten wir nichts —, etliche Zweiglein nahm, zweifelte ich stark, ob es mir gelingen werde, sie davonzubringen. Sie schienen mir gar so zart und klein. Ich wußte damals noch nicht, daß eben die frischen, kurzen Triebe der Myrten, ohne Holz, am ehesten wachsen. Ich stellte sie über Nacht ins Wasser, damit sie sich wieder recht erfrischten, und nahm sie am andern Tag, in Moos verpackt, mit ins neue Heim. Der Umstand, daß wir unsere kleine Hochzeitsreise erst nach einigen Wochen antraten, war jedenfalls günstig für ihre Bewurzelung. Doch wird im andern, gewöhnlichen Fall die Mutter der Braut, oder Schwester und Freundin gewiß gern die zarten Stecklinge so lange behüten, bis die Eigentümerin sie selbst in Pflege nehmen kann.

Sie lieben ziemlich viel Feuchtigkeit; ich hatte keine besondere Erde, aber eine gute, lockere, etwas sandige Gartenerde. Zur Vorsicht hatte ich etwa sechs Zweiglein gesteckt; drei sind mir angewachsen. „Bäumchen" sind es allerdings nicht geworden, weil ich sie nicht rechtzeitig und nicht energisch beschnitt, aber kräftige Sträucher. Jetzt, nach so vielen Jahren, sind sie freilich nicht mehr so üppig, wie im ersten Jahrzehnt. Einige kleine Ableger sollen verhüten, daß durch irgendein Mißgeschick diese lebendigen Zeugen meines „Ehrentages" verschwinden. Ich fand allerdings die Aufzucht aus Stecklingen später ziemlich schwierig, und gar manche gingen mir noch nach anfänglichem Wachstum ein; manche auch habe ich verschenkt, und Freude damit gemacht.

Eine Hauptbedingung zum Gedeihen der Myrte ist genügende Feuchtigkeit. Sie lassen gleich die Köpfe hängen, wenn es daran fehlt, und wenn sie einmal recht ausgetrocknet sind, so zweifle ich, ob sie sich wieder erheben; jedenfalls werden dann die Blätter abfallen. Sie lieben die freie Luft, und seit sie nur einigermaßen erstarkt waren, brachte ich sie den Sommer über stets ins Freie, aufs Blumenbrett, später in den Garten. Man muß sie aber vor starker Sonne

Digitized by Google

schützen, die Mittagssonne namentlich können sie nicht gut ertragen. Morgen- oder Abendsonne, im übrigen ein geschützter Standort, und, wie gesagt, sehr fleißige, regelmäßige Bewässerung ist ihnen zuträglich und nötig. Mit dem Düngen muß man auch sehr vorsichtig sein, und ja keinen frischen Dünger verwenden. Dadurch habe ich, trotz vorsichtiger Anwendung, meine Myrtenstöcke einst sehr geschädigt, und lange brauchte es, bis sie sich wieder erholt hatten. Irgendein getrockneter „Pflanzendünger" wird das beste für sie sein. Schildläuse finden sich leider häufig ein und sind nicht ganz leicht zu vertreiben; doch schafft vorsichtiges Abwaschen Abhilfe und läßt das Ungeziefer wenigstens nicht zu sehr aufkommen. Neuerdings werden ja allerlei Mittel empfohlen, durch welche die Läuse zu vertreiben sind; hoffentlich bewähren sie sich, dann wäre die Sache ja sehr vereinfacht.

Im Winter sollen die Myrten nicht im warmen Wohnzimmer stehen, sondern am besten in einem mäßig warmen Nebenzimmer, das aber hell sein muß. Ist der Standort zu dunkel, so treiben sie geile Triebe und werden auch mehr vom Ungeziefer befallen. Wenn sie ein gewisses Alter erreicht haben, verlieren sie stets den Winter über eine Menge Blätter, doch macht das nichts; sie treiben wieder frische, sobald der Frühling kommt. Man darf sie auch kecklich zurückschneiden.

Daß zum Gießen kein zu kaltes Wasser verwendet werden soll, braucht wohl kaum gesagt zu werden. Fleißiges Bespritzen ist im Sommer sehr heilsam, am besten wohl ein warmer Regen. Wer die Myrten nicht ins Freie, d. h. in den Garten, bringen kann, muß doppelt darauf achten, daß sie vor zu starker Sonne geschützt sind. Starker Wind, wie er an manchen Blumenbrettern herrscht, ist ebenfalls nachteilig für das Gedeihen der Pflanzen. Im Sommer muß man eben unter Umständen zweimal täglich gießen. Dies kann sowohl von oben, als durch den Untersatz geschehen. Man wird sich wundern, wie viel Wasser großgewachsene Myrten auffangen.

Will man die Myrten vermehren, so schneidet man im Frühling oder Sommer einige frische Triebe, etwa in der Länge von 6 cm ab, und steckt sie in einen kleinen Topf, ziemlich nahe am Rand. Es kann eine ganze Anzahl in einen Topf gesteckt werden. Man bringt sie an ein Fenster mit Morgen- oder Abendsonne, aber nicht ins Freie, und begießt sie regelmäßig. Noch einfacher ist es, die Stecklinge im Garten in halbschattiger Lage in die Erde zu stecken. Der größte Teil wird allerdings kaum anwachsen, aber doch einige Pflänzchen, die man dann im Spätsommer sorgfältig in kleine Töpfe einpflanzen kann. Beim Zurückschneiden erhält man ja stets eine Anzahl brauchbarer Stecklinge.

Es gibt wohl kaum ein sinnigeres Geschenk für eine Braut, als ein Myrtenstöckchen, das aus dem eigenen Brautkranz stammt. Ein Mangel ist allerdings die geringe Blühfähigkeit der meisten Myrten. Es soll da auf die Art ankommen. Wenngleich ein blühendes Myrtenbäumchen oder -Stöckchen weitaus schöner ist, so ist doch auch die immergrüne Pflanze an sich schon ein erfreulicher Anblick, ganz abgesehen von der Freude, die es sicher jeder Frau gewährt, den Kranz, der sie an „des Lebens schönster Feier" geschmückt hat, gleichsam fortblühen zu sehen. —

Diese meine Zeilen wurden vor dem Krieg geschrieben, der so viel Glück vernichtet, so manches liebende Paar getrennt hat. Doch wird ja auch die Zeit kommen, da unsere tapferen Truppen, geschmückt mit dem Lorbeer des Siegs, heimkehren dürfen, und manch frohes Hochzeitsfest wird dann gefeiert werden. So wird die Anregung, die ich mit Vorstehendem geben möchte, doch vielleicht da und dort Anklang finden und manche Braut bewegen, Zweiglein ihres Kranzes einzupflanzen und heranzuziehen, zum lebendigen Gedächtnis ihres Hochzeitstags.

K. L. M.

Digitized by Google

Zur Kultur der Schwarzwurzeln.*)

Die Schwarzwurzel im allgemeinen bildet eine Pflanzengattung der Kompositen. Man unterscheidet hauptsächlich folgende zwei Arten: 1. Die wilde oder medizinische Schwurzwurzel (Scorzonera humilis), deren Wurzel eine heilkräftige Wirkung besitzt und deren Stengel und Blätter nicht nur zu Futterzwecken, sondern letztere auch als geschätzter Tee für Blutreinigung verwendet werden, und 2. die spanische oder zahme Schwarzwurzel (Scorzonera hispanica), welche häufig in Gärten kultiviert wird und deren oberirdische grüne Pflanzenteile in jungem Zustande ein feines, im Geschmack dem Spargel ähnliches Gemüse liefern. Leider trifft man in unsern Hausgärten die Schwarzwurzel als Gemüsepflanze noch höchst selten, vielen Gartenbesitzern ist sie kaum dem Namen nach bekannt, und doch liefert sie bei richtiger Kultur nicht nur eines der feinsten und gesündesten, sondern auch eines der lohnendsten Gemüse, und zwar ist bei deren Kultur kein kostspieliges Treibbeet nötig, sondern die Schwarzwurzel kann, da sie gegen Frost fast unempfindlich ist, sehr wohl als Freilandpflanze kultiviert werden und stellt an den Boden sehr bescheidene Ansprüche. Schon deshalb und weil die Schwarzwurzeln auf verschiedenste Art und Weise, sowohl gekocht, wie als Salat, zubereitet werden können, verdienten dieselben auch in den gewöhnlichen Hausgärten viel häufiger angepflanzt zu werden, als dies bis anhin der Fall war.

Wie schon erwähnt, bietet die Kultur der Schwarzwurzel keine große Schwierigkeit. Eine zweimalige Aussaat ist sehr zu empfehlen, die erste Aussaat möglichst zeitig im März, die zweite etwa anfangs bis Mitte Juli. Am besten gedeiht die Schwarzwurzel in tiefgründigem, humusreichem Sand- oder Lehmboden, der tiefgelockert, jedoch nicht ganz frisch gedüngt ist, sondern in alter guter Dungkraft stehen muß. Für Schwarzwurzel dünge man also besser die Vorfrucht gehörig mit Stallmist und gebe ihr einen freien, sonnigen Standort. Von der im Garten kultivierten Schwarzwurzel gibt es mehrere Sorten, von denen sich namentlich die russische Riesen-Schwarzwurzel ihres kräftigen und doch feinen Geschmackes wegen sehr empfiehlt und zwar um so mehr, als sie dickere, fleischigere Wurzeln liefert, als unsere gewöhnliche einheimische Schwarzwurzel. Reihensaat ist bei diesem Gemüse der breitwürfigen Saat vorzuziehen. Wie schon angedeutet, liegt der Hauptnutzen der Schwarzwurzelpflanze in ihren langen, dicken und zartfleischigen Wurzeln; doch können auch die noch jungen, zarten Triebe sehr vorteilhaft in der Küche Verwendung finden und liefern als Salat oder gekocht genossen ein sehr gutes und gesundes Grüngemüse. Da die Pflanze im Boden stark wuchert, darf sie ja nicht zu eng gepflanzt werden, sonst bleiben deren Wurzeln zu dünn, liefern also viel weniger und auch qualitativ geringere Erträge.

Die richtigste Pflanzweite bei Schwarzwurzeln ist folgende: die einzelnen Reihen sollen mindestens 25—30 cm voneinander Abstand haben und in der Reihe selbst soll jede Pflanze von der nächstfolgenden stets 15—20 cm entfernt sein. Um Lücken möglichst zu vermeiden, wird aber nicht mehr nur je ein, sondern es werden wie bei Runkelrüben an jede Stelle je 3—4 Samen gelegt, etwas auseinander; von den nach etwa 9—11 Tagen auskeimenden Pflänzchen, die mit mit dem Spitzwegerich viel Aehnlichkeit haben, wird aber an jeder Pflanzstelle je nur ein Pflänzchen stehen gelassen und zwar das schönste und größte, die andern werden, nachdem sie etwas erstarkt sind, verzogen und können diese wieder frisch eingepflanzt resp. versetzt werden, hauptsächlich können sie zum Ausfüllen von Lücken benützt werden. Den Sommer über muß man den Boden um die jungen Pflanzen herum öfters auflockern und dabei emporwucherndes Unkraut alsbald ausrotten; dadurch trägt man zum gedeihlichen Wachstum der Pflanzen und zur kräftigen Entwicklung der Wurzeln ungemein viel bei, besonders wenn im Vorsommer einmal eine reichliche Düngung mit verdünnter Jauche gegeben werden kann.

Die Wurzeln der ersten Aussaat sind bis Ende August ausgewachsen und können im

*) Aus: Schweiz. Obst- und Gartenbauzeitung 1916, Nr. 9.

Digitized by Google

September geerntet und hierauf im Keller in feuchtem Sand oder auch nur im Garten irgendwo im Schatten eingeschlagen werden behufs baldigen Verbrauchs im Laufe des Spätherbstes und Vorwinters. Die Wurzeln der zweiten Aussaat kann man ohne Bedenken über den Winter im Boden belassen, um dieselben dann gegen das Frühjahr hin zur jeweiligen Verwendung in der Küche dem Boden zu entnehmen. Die Schwarzwurzeln ertragen selbst stärkern Frost noch gut; bei Eintritt großer Winterkälte sind die betreffenden Beete mit einer dünnen Schicht strohigen Düngers zu bedecken, womit gleichzeitig eine Düngung des Bodens verbunden wird. Als ausdauernde Pflanze kann die Schwarzwurzel mehrere Jahre lang auf dem gleichen Beet belassen werden, doch grabe man alljährlich im Spätjahr guten Kompost oder Stalldünger unter. K.

III. Vereins-Angelegenheiten.

Prämiierungen.

Auf unser Ausschreiben im Februarheft konnten an Auszeichnungen vergeben werden:

in Wettbewerb A 2, für Private:

Gustav Rohrbach, Bauwerkmeister, Heilbronn a. N., die große silberne Medaille samt Diplom,
Johs. Böhringer, Gutspächter, Untertürkheim OA. Tett., die große silberne Medaille samt Diplom,
Josef Schlegel, Oekonom auf Bucherhof, Gde. Niederbiegen OA. Ravensburg, die große silberne Medaille samt Diplom,
Gotthilf Funck, Schultheiß in Rohracker bei Stuttgart, die kleine silberne Medaille samt Diplom,
Heinrich Drauz, Oberpostschaffner, Heilbronn a. N., die große bronzene Medaille samt Diplom,
Jakob Uhlrich, Feldwächter a. D., Cannstatt, die kleine bronzene Medaille samt Diplom;

in Wettbewerb B, für Spalieranlagen:

Wilhelm Kleinmann, Gärtner in Rohracker, die kleine bronzene Medaille samt Diplom;

in Wettbewerb C, Kohlhammerpreis für Lehrer und Baumwärter:

Karl Seitz, Gemeindebaumwart, Großsachsenheim, 20 Mark und Diplom.

In Wettbewerb A 1, für Gemeinden und Vereine, war keine Anmeldung eingelaufen, umso lebhafter war die Konkurrenz in Wettbewerb A 2. Wir haben deshalb in diesem Wettbewerb die ausgesetzten Prämien um zwei große silberne Medaillen erhöht, um der Wertbemessung der angemeldeten bedeutenden und musterhaften Anlagen gerecht werden zu können.

Auch in diesem Jahre haben sich die Herren Vertrauensmänner und außerdem eine Anzahl Fachleute und Interessenten der Kommission zur Besichtigung angeschlossen.

Wegen Ueberlassung des zum Einmachen der Früchte nötigen Zuckers durch die Reichsstelle hat sich der Vereinsausschuß mit einer dringenden Eingabe an die Königl. Zentralstelle für die Landwirtschaft gewendet. Wir hoffen mit Erfolg. Es wäre sehr bedauerlich, wenn unsere diesjährige Obst- und Beerenernte wegen Zuckermangels nicht in der gewohnten Weise für den Haushaltbedarf nutzbar gemacht werden könnte. (Einladung zu einem Vortrag siehe Titelblatt.)

Die Dörrversuche, über deren vorjähriges Ergebnis im Oktoberheft 1915, S. 178 u. ff., ausführlich berichtet wurde, werden auch in diesem Jahr fortgesetzt. Mitteilungen aus dem Kreis unserer Mitglieder über das Ergebnis früherer und beabsichtigte diesjährige Versuche werden dankbar entgegengenommen.

Auf ein Ersuchen der Königl. Zentralstelle um gutächtliche Aeußerung darüber, „ob und welche Maßnahmen jetzt schon zu treffen sind, um geordnete Verhältnisse im Gemüse- und Obsthandel zu gewährleisten", hat sich der Vereinsausschuß in einer Denkschrift eingehend geäußert. Die wesentlichsten Punkte derselben sind, kurz zusammengefaßt: Keine Höchstpreisfestsetzung. Freiheit des Ein- und Verkaufs für Händler und Züchter. Ausbau

Digitized by Google

der Wochenmarktsordnungen möglichst gleichmäßig fürs ganze Land. Einrichtung von besonderen Preisprüfungsstellen für Obst und Gemüse, unter Mitwirkung von Fachleuten aus Produzenten- und Händlerkreisen. Ausschaltung des unreellen Zwischenhandels durch besondere Legitimation der im Obsthandel erfahrenen und zuverlässigen Händler. Schaffung einer Landeszentrale für Regelung des Obst- und Gemüseabsatzes. Völlige Freiheit im Verkehr mit ausländischem Obst. Beschränkung der Lieferung von Obst an Obstverarbeitungsstellen, deren Betrieb auf den Wiederverkauf gerichtet ist, dadurch, daß zu jedem Abschluß die Genehmigung der Landeszentrale nötig ist, die aber erst erteilt wird, wenn der Bedarf der Bevölkerung an Frischobst gedeckt ist.

Der Vereinsausschuß.

IV. Monats-Kalender.

Juni.

Einkürzen oder Pinzieren oder wie man deutsch sagt: Entspitzen der grünen Seitentriebe am Formobst; Ausschneiden zu dicht stehender grüner Triebe; Anheften der Verlängerungen der Leittriebe. Bei Trockenheit gießen — die Bäume haben's wahrlich verdient mit ihrer herrlichen Blüte, daß man ihnen auch eine Guttat erweist! Abgestandenes Wasser namentlich auch an die reichbehängten Pfirsichbäume. Beim Kirschenpflücken nur zuverlässige Leute nehmen, die auch die Bäume schonen. Hoffentlich gibt's solche auch unter den Gefangenen, soweit sie von zu Haus das Kirschenpflücken verstehen.

Bei der Erdbeerernte ist es notwendig, frühmorgens mit dem Pflücken zu beginnen. In dieser Zeit haben die Früchte noch ihren vollen Fruchtduft und sind dabei kühl und daher haltbarer bei dem Versand. Sowohl zum Frischgenuß als auch zum Einmachen im ganzen Zustande sind die Früchte vorsichtig mit dem Stiele zu pflücken. Kleinfrüchtige Sorten, wie die Wald- und Monat-Erdbeeren werden vielfach vom Stiele abgestreift, so daß dieser mit dem Kelchblättchen zurückbleibt. Erdbeeren sollten mit den Fingern nie in Berührung kommen: schon einfache Berührung erzeugt Druckflecke. Man fasse nur den Stiel, kneife ihn ab und lege die Frucht, ohne sie anders als am Stiel zu berühren, in die Erdbeerschachtel. Wenn einmal ein unvorsichtiger Pflücker, der die Beeren berührt, zwischen die übrigen gerät, so kennt man die von ihm gepflückten Erdbeerschachteln sofort. Für Großbetrieb ist das Pflücken mit der Pflückeschere, die die Frucht festhält, bis sie in das Körbchen gelegt wird, das beste. Bei Ernte und Versand verlangt die Erdbeere schonendste Behandlung, sie verträgt weder Druck noch Rütteln oder festes Aufeinanderschütten. Frisch und gut erhalten, gehören die Früchte zum Besten, was wir an Obst haben. Möglichst viel sollten sie deswegen schon im rohen Zustande genossen werden. Die wasserreichen Früchte enthalten immerhin noch etwa 6,25% Zucker, 1% Stickstoff, wovon über die Hälfte wasserlöslich, 1% freie Säure und 0,55% Fett. Die Heilwirkung der Früchte ist wohl auf ihren Salizyliäuregehalt zurückzuführen. Ebenso brauchbar wie zum Rohgenuß sind die Erdbeeren für die Herstellung von Dauerwaren in den verschiedensten Formen. Köstlicher Erdbeersaft, schmackhafte Marmelade, erfrischende Dunstfrüchte und schließlich der Erdbeerwein sind jene Erzeugnisse, die besondere Bevorzugung verdienen.

Man mag von diesen Dingen herstellen, was man will: stets gilt es, den köstlichen, leider aber nur zu flüchtigen Fruchtduft vollständig zu erhalten. Um dies zu erreichen, soll man alles Kochen auf das Notwendigste beschränken. Wie man sich heuer mit dem Zuckermangel abzufinden hat, darüber findet der Leser oder die Leserin das Nötige an anderer Stelle dieses Junihefts.

Im Gemüsegarten: Gelbrüben, Winterrettiche, Salat, Winterendivie, Kresse, Kerbel, Dill, Petersilie säen. Buschbohnen und Erbsen legen. Nochmals Gurken säen. Rosenkohl und Blumenkohl (späten) pflanzen. Nach Schlagregen immer den Boden lockern. Stangen oder Reisig an Stangenbohnen und Erbsen (und Tomaten). Kein Unkraut dulden.

Digitized by Google

Im Ziergarten: Rasen alle 10—14 Tage schneiden und ständig wässern. Abgeblühte Zwiebelbeete neu bepflanzen mit Pelargonien, Begonien, Heliotrop, Petunien oder sonstigen Sommerblumen. Die abgeblühten Blütensträucher werden geschnitten. Bei den Rosen die Wildtriebe entfernen; gegen Meltau: Schwefelstaub; wo Meltau ständig auftritt, sollte man schon im Winter mit 15—20 %iger Schwefelkalkbrühe spritzen. Bei Hochstämmen sind die Bänder öfter nachzusehen, damit die Bäumchen bei Gewitterstürmen nicht abbrechen.

V. Schädlings-Kalender.

Juni.

Der größte Schaden, den man sich heuer zufügen kann, ist das leichtfertige Wegwerfen von noch nutzbaren Dingen. So wurde in Berlin über die Verwendung der Kirschen-, Pflaumen- und Aprikosenkerne berichtet. Aus 108000 Kg. solcher Kerne, die von Schulen und Vereinen im Vorjahre gesammelt wurden, sind 2000 Kg. Oel und 78800 Kg. Oelkuchen im Werte von 25000 Mk. gewonnen worden. In der Tat, wir haben das Geld im wahrsten Sinne des Wortes fortgeworfen. Es wird Zeit, daß wir haushälterischer mit den Werten umgehen, die der deutsche Boden in Hülle und Fülle trägt.

Zwei Fliegen mit einem Schlag, wenn wir Schädlingsbekämpfung durch Hühner und Enten möglich machen können. Ein Obstgutbesitzer am Rhein betreibt zugleich die Geflügelzucht und hat infolgedessen wenig Schädlinge. Von Ungeziefer beschädigte Früchte oder Pflanzen gehören zu den Seltenheiten. Bewegliche Hühnerhäuser wandern das ganze Jahr von einem Stück der Anlage auf das andere. Unmittelbar nach der Erdbeerernte kommen die Hühnerhäuser in die abgeernteten Teile, wo die Tiere nicht nur die Pflanzen vom Ungeziefer säubern, sondern nebenbei auch große Mengen Unkrautsamen vertilgen. Wer's also machen kann, tut gut daran; die zwei Fliegen heißen: Hühner—Eier und Obst—Früchte.

Zwetschen und Pflaumen abschütteln und das abgefallene Wurmige verbrennen. Wespen und Hornisse vertilgen. Arsenmittel (Nr. 4, S. 66 und 68). Nichts versäumen gegen Raupen- und Käferfraß!

VI. Literatur.

Von **Deutschlands Obstsorten** ist wieder ein Jahrgang (Heft 34, 35, 36) erschienen. Zwölf der besten Kirschensorten lachen uns in vorzüglichen charakteristischen Bildern beim Durchblättern der drei Hefte an: Große Germersdorfer Knorpelkirsche, Büttners späte rote Knorpelkirsche, Große schwarze Knorpelkirsche, Schneiders späte Knorpelkirsche; Hedelfinger Riesenkirsche, Dönissens gelbe Knorpelkirsche, Schöne von Chatenay, Kochs verbesserte Ostheimer; Großer Gobet, Große lange Lotkirsche (Schattenmorelle), Fromms Herzkirsche, Landele (frühes). Wie bei früheren Kirschenjahrgängen sind neben typischen Bäumen auch die Blätter und Blütenzweige der einzelnen Sorten im Bild wiedergegeben. Ausführliche und ungeschmeichelte Beschreibung der Früchte und Bäume machen uns das einzigartige Werk immer aufs Neue zu einem der schätzbarsten in der pomologischen Literatur. Der Jahrgang ist bei der Sammelstelle: Sekretariat des Württemb. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, zum ermäßigten Preis von Mk. 4.—. zu beziehen.

Mertens, **Obsteinkochbüchlein für den bürgerlichen und feineren Haushalt,** neu bearbeitet vom Kgl. Garteninspektor E. Junge zu Geisenheim. 15. Auflage. 34—36. Tausend. Preis Mk. 1.50. Verlag von Rud. Bechthold & Comp. in Wiesbaden. (Zu beziehen durch alle Buchhandlungen.)

Das alte gute Büchlein ist recht willkommen für die Kriegszeit. Gerade jetzt muß die Hausfrau sich Vorräte in Dauerware herstellen. Obst ist für die Ernährung so wichtig, daß nichts versäumt werden darf, es haltbar zu machen. Auf 176 Seiten (66 Abb.) hat man hier in verständlicher Weise eine genaue Anleitung, wie man Pasten, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee, Lat-

Digitized by Google

werge, Saft, Dunst- und Einmachobst verschiedenster Art herstellt, ferner wie man Beerenweine, Fruchtliköre und Obstessig bereitet. Für unsere Haushaltungsschulen dürfte als Lehrbuch kaum eine geeignetere Schrift gefunden werden.

Rothmund, **Mehr Erfolg im Gemüsebau.** Verlag H. Hugendubel, München. 80 Pfg. Was braucht man gegenwärtig, wenn man Gemüsebau treiben will, als auch ein Mittel gegen die Aushungerung Deutschlands? Eine praktische, leicht faßliche Anleitung über Anbau, Pflege, besonders aber die verschiedenen Bodenverhältnisse und über Düngemittel. Dies gibt und zeigt Bezirksgärtner Rothmund in Fürstenfeldbruck, nicht nur dadurch, daß er kleine Vorteile mitteilt zur Zucht ergiebiger und wohlschmeckender Gemüse, sondern auch dadurch, daß er es anschaulich darstellt. Unter den vielen „Kriegskrautbüchern" sicher eins der besten. Vielleicht geben wir mal eine Probe daraus.

Fest, **Gemüse- und Obstbau im Haus- und Wirtschaftsgarten.** Von Dr. Franz Fest, staatl. gepr. landw. Lehrer und landw. Winterschuldirektor. Anhang: Wie wird Gemüse und Obst für die Küche haltbar gemacht? Von Frau Margarethe Fest, staatl. gepr. Haushaltungsseminarlehrerin. 18 Abb. 85 Pfg. Leipzig, Verlag Theod. Thomas. — Namentlich auch der von Frauenhand geschriebene Anhang wird unseren Hausfrauen willkommen sein.

Lohnender Gemüsebau. Von H. Schlegel. Mit Abbildungen. Verlag von Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden. 1 Mark.

Grundlage des Werkchens: jahrelange praktische Tätigkeit, man merkt das wohl. Wie man Gemüse pflanzt und pflegt, Gemüsesorten, die sich bewährt haben, Düngen, Feinde der Gemüse, Schnecken, Engerlinge und sonstige Würmer, Gemüsetreiberei, Aufbewahren der Gemüse im Winter, Monatskalender. Die Kriegszeit hat gezeigt, wie das Gemüse als Volksnahrungsmittel unbedingt notwendig ist. Das vorliegende Büchlein ist ein treuer Ratgeber für diese Kriegszeit, da so mancher zum erstenmal in seinem Leben Gemüse bauen soll und will, aber nicht kann.

In Graser's Verlag, Annaberg, Erzgebirge, sind u. a. erschienen:

Graser's **naturw. und landw. Tafeln,** von Professor Dr. Raschke: Nr. 14: Tafeln der Steinobstsorten. Preis Mk. 1.20. Nr. 15: Tafeln der Feld- und Wiesenpflanzen. Preis 90 Pfg. Nr. 17: Tafeln der Bäume und Sträucher. Preis 90 Pfg.

Die Bilder etwas nach alter Mode; immerhin bringt z. B. Nr. 17 die für die einzelne Baumart und Strauchgruppe typischen Merkmale, wie: Same, Knospe, Blüte, anschaulich und naturgetreu ausgeführt. Freunde unserer Wälder werden an diesen Tafeln manches lernen. Nr. 14 hat uns weniger gefallen, leistet aber auch seine Dienste. Der Preis der Tafeln ist ja nicht hoch.

VII. Kleine Mitteilungen.

Ueber die im Anzeigenteil angezeigte **Wittmann'sche Leiter,** eine Erfindung unseres Mitglieds, Herrn Diakonus H. Wittmann in Coburg, schreibt der bekannte Obstzüchter Richard Zorn in Hofheim a. T. (hat die Leiter seit 2½ Jahren in seinen Obstanlagen erprobt): „Die von Ihnen erfundene Leiterstütze hat sich nach längerem Gebrauch vorzüglich bewährt, was ich von andern Systemen nicht sagen kann. Ich besitze zurzeit ein halbes Dutzend verschiedener Arten von Stehleitern, aber keine steht so fest und unbeweglich, als die Leiter, deren Stützen in Ihrer Vorrichtung stecken. Ein großer Vorteil ist, daß man jede gewöhnliche Leiter mit zwei Holmen sofort in eine Stehleiter verwandeln kann, da nur ein Eisenstab durchzubohren ist, an dem sich die Leiterstütze befindet. Ich kann Ihre Stütze als unübertrefflich aufs wärmste empfehlen. Ich habe während mehr als 30 Jahren eine ganze Reihe verschiedenartiger Stehleitern kennen gelernt, glaube also genügend urteilsfähig zu sein".

Kriegsgemüse im Botanischen Garten. Die Leitung des Botanischen Gartens in Berlin hat in einer besonderen Abteilung wildwachsende Pflanzen ausgesät, die als Gemüse zu verwenden sind. Als Spinat sind die jungen Blätter der Vogelmiere und der Brunnenkresse brauchbar; weiteres Gemüse liefern die Sprossen des an Wegrändern wachsenden Gänsefußes, des Sauerampfers, der Brennessel, des Ziegentritts und der Gänseblümchen. Zu Salat eignen sich die Blätter und Wurzeln der Rapunzel, der Kerbelrübe, des Pastinaks und des Huflattichs. Gutes Suppengemüse spenden die Schafgarbe und die Schwarzwurzel. Die jungen Blätter der Brombeere geben in getrocknetem Zustande einen vorzüglichen Tee, und der Feldkohl (Brassica campestris), der wie jeder andere Kohl gekocht wird, mundet recht gut.

Digitized by Google

Im Ziergarten: Rasen alle 10—14 Tage schneiden und ständig wässern. Abgeblühte Zwiebelbeete neu bepflanzen mit Pelargonien, Begonien, Heliotrop, Petunien oder sonstigen Sommerblumen. Die abgeblühten Blütensträucher werden geschnitten. Bei den Rosen die Wildtriebe entfernen; gegen Meltau: Schwefelstaub; wo Meltau ständig auftritt, sollte man schon im Winter mit 15—20 %iger Schwefelkalkbrühe spritzen. Bei Hochstämmen sind die Bänder öfter nachzusehen, damit die Bäumchen bei Gewitterstürmen nicht abbrechen.

V. Schädlings-Kalender.

Juni.

Der größte Schaden, den man sich heuer zufügen kann, ist das leichtfertige Wegwerfen von noch nutzbaren Dingen. So wurde in Berlin über die Verwendung der Kirschen-, Pflaumen- und Aprikosenkerne berichtet. Aus 108000 Kg. solcher Kerne, die von Schulen und Vereinen im Vorjahre gesammelt wurden, sind 2000 Kg. Oel und 78800 Kg. Oelkuchen im Werte von 25000 Mk. gewonnen worden. In der Tat, wir haben das Geld im wahrsten Sinne des Wortes fortgeworfen. Es wird Zeit, daß wir haushälterischer mit den Werten umgehen, die der deutsche Boden in Hülle und Fülle trägt.

Zwei Fliegen mit einem Schlag, wenn wir Schädlingsbekämpfung durch Hühner und Enten möglich machen können. Ein Obstgutbesitzer am Rhein betreibt zugleich die Geflügelzucht und hat infolgedessen wenig Schädlinge. Von Ungeziefer beschädigte Früchte oder Pflanzen gehören zu den Seltenheiten. Bewegliche Hühnerhäuser wandern das ganze Jahr von einem Stück der Anlage auf das andere. Unmittelbar nach der Erdbeerernte kommen die Hühnerhäuser in die abgeernteten Teile, wo die Tiere nicht nur die Pflanzen vom Ungeziefer säubern, sondern nebenbei auch große Mengen Unkrautsamen vertilgen. Wer's also machen kann, tut gut daran; die zwei Fliegen heißen: Hühner—Eier und Obst—Früchte.

Zwetschen und Pflaumen abschütteln und das abgefallene Wurmige verbrennen. Wespen und Hornisse vertilgen. Arsenmittel (Nr. 4, S. 66 und 68). Nichts versäumen gegen Raupen- und Käferfraß!

VI. Literatur.

Von **Deutschlands Obstsorten** ist wieder ein Jahrgang (Heft 34, 35, 36) erschienen. Zwölf der besten Kirschensorten lachen uns in vorzüglichen charakteristischen Bildern beim Durchblättern der drei Hefte an: Große Germersdorfer Knorpelkirsche, Büttners späte rote Knorpelkirsche, Große schwarze Knorpelkirsche, Schneiders späte Knorpelkirsche; Hedelfinger Riesenkirsche, Dönissens gelbe Knorpelkirsche, Schöne von Chatenay, Kochs verbesserte Ostheimer; Großer Gobet, Große lange Lotkirsche (Schattenmorelle), Fromms Herzkirsche, Landele (frühes). Wie bei früheren Kirschenjahrgängen sind neben typischen Bäumen auch die Blätter und Blütenzweige der einzelnen Sorten im Bild wiedergegeben. Ausführliche und ungeschmeichelte Beschreibung der Früchte und Bäume machen uns das einzigartige Werk immer aufs Neue zu einem der schätzbarsten in der pomologischen Literatur. Der Jahrgang ist bei der Sammelstelle: Sekretariat des Württemb. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, zum ermäßigten Preis von Mk. 4.—. zu beziehen.

Mertens, **Obsteinkochbüchlein für den bürgerlichen und feineren Haushalt,** neu bearbeitet vom Kgl. Garteninspektor E. Junge zu Geisenheim. 15. Auflage. 34—36. Tausend. Preis Mk. 1.50. Verlag von Rud. Bechthold & Comp. in Wiesbaden. (Zu beziehen durch alle Buchhandlungen.)

Das alte gute Büchlein ist recht willkommen für die Kriegszeit. Gerade jetzt muß die Hausfrau sich Vorräte in Dauerware herstellen. Obst ist für die Ernährung so wichtig, daß nichts versäumt werden darf, es haltbar zu machen. Auf 176 Seiten (66 Abb.) hat man hier in verständlicher Weise eine genaue Anleitung, wie man Pasten, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee, Lat-

Digitized by Google

werge, Saft, Dunst- und Einmachobst verschiedenster Art herstellt, ferner wie man Beerenweine, Fruchtliköre und Obstessig bereitet. Für unsere Haushaltungsschulen dürfte als Lehrbuch kaum eine geeignetere Schrift gefunden werden.

Rothmund, Mehr Erfolg im Gemüsebau. Verlag H. Hugendubel, München. 80 Pfg.

Was braucht man gegenwärtig, wenn man Gemüsebau treiben will, als auch ein Mittel gegen die Aushungerung Deutschlands? Eine praktische, leicht faßliche Anleitung über Anbau, Pflege, besonders aber die verschiedenen Bodenverhältnisse und über Düngemittel. Dies gibt und zeigt Bezirksgärtner Rothmund in Fürstenfeldbruck, nicht nur dadurch, daß er kleine Vorteile mitteilt zur Zucht ergiebiger und wohlschmeckender Gemüse, sondern auch dadurch, daß er es anschaulich darstellt. Unter den vielen „Kriegskrautbüchern" sicher eins der besten. Vielleicht geben wir mal eine Probe daraus.

Fest, Gemüse- und Obstbau im Haus- und Wirtschaftsgarten. Von Dr. Franz Fest, staatl. gepr. landw. Lehrer und landw. Winterschuldirektor. Anhang: Wie wird Gemüse und Obst für die Küche haltbar gemacht? Von Frau Margarethe Fest, staatl. gepr. Haushaltungsseminarlehrerin. 18 Abb. 85 Pfg. Leipzig, Verlag Theod. Thomas. — Namentlich auch der von Frauenhand geschriebene Anhang wird unseren Hausfrauen willkommen sein.

Lohnender Gemüsebau. Von H. Schlegel. Mit Abbildungen. Verlag von Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden. 1 Mark.

Grundlage des Werkchens: jahrelange praktische Tätigkeit, man merkt das wohl. Wie man Gemüse pflanzt und pflegt, Gemüsesorten, die sich bewährt haben, Düngen, Feinde der Gemüse, Schnecken, Engerlinge und sonstige Würmer, Gemüsetreiberei, Aufbewahren der Gemüse im Winter, Monatskalender. Die Kriegszeit hat gezeigt, wie das Gemüse als Volksnahrungsmittel unbedingt notwendig ist. Das vorliegende Büchlein ist ein treuer Ratgeber für diese Kriegszeit, da so mancher zum erstenmal in seinem Leben Gemüse bauen soll und will, aber nicht kann.

In Graser's Verlag, Annaberg, Erzgebirge, sind u. a. erschienen:

Graser's naturw. und landw. Tafeln, von Professor Dr. Raschke: Nr. 14: Tafeln der Steinobstsorten. Preis Mk. 1.20. Nr. 15: Tafeln der Feld- und Wiesenpflanzen. Preis 90 Pfg. Nr. 17: Tafeln der Bäume und Sträucher. Preis 90 Pfg.

Die Bilder etwas nach alter Mode; immerhin bringt z. B. Nr. 17 die für die einzelne Baumart und Strauchgruppe typischen Merkmale, wie: Same, Knospe, Blüte, anschaulich und naturgetreu ausgeführt. Freunde unserer Wälder werden an diesen Tafeln manches lernen. Nr. 14 hat uns weniger gefallen, leistet aber auch seine Dienste. Der Preis der Tafeln ist ja nicht hoch.

VII. Kleine Mitteilungen.

Ueber die im Anzeigenteil angezeigte **Wittmann'sche Leiter,** eine Erfindung unseres Mitglieds, Herrn Diakonus H. Wittmann in Coburg, schreibt der bekannte Obstzüchter Richard Zorn in Hofheim a. T. (hat die Leiter seit 2½ Jahren in seinen Obstanlagen erprobt): „Die von Ihnen erfundene Leiterstütze hat sich nach längerem Gebrauch vorzüglich bewährt, was ich von andern Systemen nicht sagen kann. Ich besitze zurzeit ein halbes Dutzend verschiedener Arten von Stehleitern, aber keine steht so fest und unbeweglich, als die Leiter, deren Stützen in Ihrer Vorrichtung stecken. Ein großer Vorteil ist, daß man jede gewöhnliche Leiter mit zwei Holmen sofort in eine Stehleiter verwandeln kann, da nur ein Eisenstab durchzubohren ist, an dem sich die Leiterstütze befindet. Ich kann Ihre Stütze als unübertrefflich aufs wärmste empfehlen. Ich habe während mehr als 30 Jahren eine ganze Reihe verschiedenartiger Stehleitern kennen gelernt, glaube also genügend urteilsfähig zu sein".

Kriegsgemüse im Botanischen Garten. Die Leitung des Botanischen Gartens in Berlin hat in einer besonderen Abteilung wildwachsende Pflanzen ausgesät, die als Gemüse zu verwenden sind. Als Spinat sind die jungen Blätter der Vogelmiere und der Brunnenkresse brauchbar; weiteres Gemüse liefern die Sprossen des an Wegrändern wachsenden Gänsefußes, des Sauerampfers, der Brennessel, des Ziegentritts und der Gänseblümchen. Zu Salat eignen sich die Blätter und Wurzeln der Rapunzel, der Kerbelrübe, des Pastinaks und des Huflattichs. Gutes Suppengemüse spenden die Schafgarbe und die Schwarzwurzel. Die jungen Blätter der Brombeere geben in getrocknetem Zustande einen vorzüglichen Tee, und der Feldkohl (Brassica campestris), der wie jeder andere Kohl gekocht wird, mundet recht gut.

Digitized by Google

In den „Mitteilungen des Landesobstbauvereins für Elsaß-Lothringen“ ist über die Frage: **Nanziger Mirabelle** wurzelecht oder veredelt? folgendes zu lesen: Neben meinem Garten befindet sich ein solcher, der einer Familie gehört, welche für Obstbaumzucht nie Interesse gezeigt und noch keinen Pfennig für Obstbäume ausgegeben hat. Vor ungefähr 40 Jahren erhielten sie von einem Verwandten aus seinem Gärtchen, das als Hof benutzt werden sollte, ein Mirabellenbäumchen geschenkt, welches derselbe zwei Jahre vorher von Simon Louis-Metz bezogen hatte. Jetzt steht in dem Garten eine ganze Anzahl großer und kleiner Nanziger Mirabellenbäume, die von Gesundheit strotzen; es sind alles Ausläufer von dem Baum, der damals gesetzt wurde. In der Fruchtbarkeit sind sie dem Mutterbaum gleich, haben aber ein viel stärkeres Wachstum; in der Größe der Früchte sind sie etwas verschieden, da ein Baum etwas kleinere Früchte trägt und ein anderer größere, wie der Mutterstamm. Es ist das nämliche, wie man es bei den wurzelechten Zwetschen beobachten kann, wo auch die Früchte größer oder kleiner sind an einem Baum, wie an einem anderen. Wenn ich zu wählen hätte, würde ich wurzelechte den veredelten vorziehen.

Einheimischer Tee. Der preußische Minister des Innern hat folgenden Erlaß an die Regierungspräsidenten gerichtet: Infolge des ständigen Steigens der Preise für chinesischen, japanischen und sonstigen asiatischen Tee empfiehlt es sich, überall die Bevölkerung darauf hinzuweisen, daß es zahlreiche einheimische Tees gibt, die im Haushalt an Stelle von asiatischem Tee Verwendung finden können. Allerdings fehlt den in Betracht kommenden einheimischen Tees das Alkaloid Thein (Coffein), jedoch liefern sie brauchbare und gesundheitlich einwandfreie Getränke, die schon seit altersher in Europa genossen und hier erst allmählich immer mehr und mehr durch den asiatischen Tee verdrängt worden sind. Im allgemeinen pflegt man übrigens den im Haushalt als Familiengetränk bestimmten chinesischen Tee nicht so stark herzustellen, daß die Alkaloidwirkung eine erhebliche Rolle spielen könnte. Die Zubereitung des einheimischen Tees entspricht der des chinesischen Tees. Als einheimische Tees kommen vornehmlich die jungen getrockneten und alsdann zerkleinerten (geschnittenen) Blätter der Erdbeere, Brombeere, Heidelbeere, Moosbeere, Kronsbeere, Preißelbeere, schwarzen Johannisbeere, Stechpalme, Kirsche, Birke, Ulme, Weide und Eberesche sowie des Schwarz- oder Schlehdorns und Weidenröschens in Betracht. Es hängt vom Geschmack des einzelnen ab, welchen Blättern er den Vorzug geben will. Bei der erheblichen Auswahl wird jeder, der in der gegenwärtigen Zeit an Stelle des sehr teuren asiatischen Tees ganz oder teilweise billigen einheimischen Tee verwenden möchte, schon ein ihm zusagendes Getränk herausfinden. Bemerkt sei jedoch, daß davon abzusehen ist, als tägliches Familiengetränk solche Tees zu verwenden, die als Arzneimittel besondere Wirkungen auszuüben vermögen, wie z. B. Lindenblütentee und Fliedertee. Die zuvor genannten einheimischen Tees werden zum Teil noch in Apotheken und Drogengeschäften geführt. Es ist erwünscht, daß auch der Drogengroß- und -kleinhandel dem Einsammeln, Trocknen und Vertrieb der als Genußmittel in Betracht kommenden einheimischen Tees alsbald besondere Beachtung schenken möge, zumal es der Bevölkerung nur zum Teil möglich ist, sich selbst derartige Tees zu sammeln.

Für vergessene deutsche Krieger, d. h. für solche tapferen Kämpfer an allen Fronten, die keine Angehörigen daheimgelassen haben oder deren Angehörige für ihre Lieben da draußen nichts zu tun vermögen, hat der bekannte „Bund für freiwilligen Vaterlandsdienst“ zu Berlin W 9 im abgelaufenen alten Jahre eine sehr ausgedehnte Tätigkeit entfaltet. Ueber 90 000 solcher Vergessenen der deutschen Kriegsmacht zu Wasser und zu Land wurden durch die Hilfsbereitschaft deutscher Brüder und Schwestern der Vergessenheit entrissen; man beeilte sich, ihnen an Stelle der fehlenden eigenen Familie eine warmherzige Stätte der dauernden Liebesfürsorge zu bereiten. Wieviel echter Dank dafür aus den erfreuten Herzen der überraschten Empfänger strömte, beweisen deren zahllose Zuschriften an die Wohltäter. Die Zahl der diesem Bund bekannt werdenden Vergessenen wächst aber täglich um ein Erhebliches. Heute sind schon weitere 30 000 Adressen unterzubringen! Der Bund erbittet dazu herzlichst die treue Mithilfe von Stadt und Land. Wer bei dieser schönen, vaterländischen Arbeit mithelfen will, wer einem unserer Helden das Gefühl der Vereinsamung nehmen und ihm beweisen will, daß jemand in der Heimat seiner gedenkt, der verlange von dem Bund für freiwilligen Vaterlandsdienst in Berlin W 9 eine Adresse (oder mehrere). Herzlichster Dank wird nicht ausbleiben. Auch Schulen, Vereine, Stammtische u. dergl. werden gebeten, sich an dieser besonderen Liebestätigkeit, die man auch als „Kriegspatenschaft“ bezeichnet, zu beteiligen resp. dem Bund bei Gewinnung von Wohltätern behilflich zu sein.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins, E. V. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Digitized by Google

Roter Bellefleur.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 7. | Stuttgart, Juli. | 1916.

I. Pomologie.

Roter Bellefleur.

(Hierzu 1 farbige Abbildung.)

Wir führen heute unseren Mitgliedern eine Apfelsorte im farbigen Bild vor, die schon öfters einen Meinungsaustausch in unseren Versammlungen hervorgerufen hat. Anlaß dazu gab die im Juliheft 1913, S. 113, veröffentlichte Beschreibung mit beigegebener photographischer Abbildung eines auf dem Rittergut des Freiherrn von Solemacher-Antweiler, Hüttenhof bei Namedy a. Rh., stehenden typischen Baumes dieser Sorte. Wir müssen abwarten, ob diese den Baumschulbesitzern wegen ihres anfänglich langsamen und wenig aufrechten Wachstums nicht besonders angenehme Sorte alle ihre vorzüglichen Eigenschaften auch bei uns entwickelt. Wenn Landesbauinspektor Becker in Trier für seinen ganzen Bezirk zur Bepflanzung der Straßen ausschließlich nur die beiden Sorten: Winterrambour und Roter Bellefleur (sprich: Bellflör) als die anerkannt einträglichsten zuläßt, so bedeutet dies eine Empfehlung, wie sie einer Sorte nicht besser zuteil werden kann. Unser Mitglied Oskar Stemmler aus Rottenburg a. N., der seit längerer Zeit im Gebiet bei Antwerpen steht, schreibt uns unterm 24. November 1915 über dieselbe: „Mit herzlichem Gruß von den belgischen Landen, kann und muß ich Ihnen mitteilen, daß ich hier den Roten Bellefleur in großartiger Schönheit wie Güte angetroffen habe und freue mich heute schon darauf, diese Einführung in Rottenburg dermaleinst dorten kosten zu dürfen. Der Preis ist Frcs. 30.— für 100 Kilo, doch sagen die Bauern, daß, wenn der Krieg nicht wäre, sie mindestens das 2—3fache bekommen würden. Denn gerade in Antwerpen sind die meisten reichen Familien abgereist — man spricht von etwa dreiviertel — und das macht sich insbesondere auch beim Obstverkauf sehr fühlbar."

Beschreibung: Tafel- und Wirtschaftsapfel, baumreif Anfang Oktober, genußreif Januar, hält bis April.

Lokalnamen: Malmedyer, Siebenschläfer.

Heimat: Holland, ist durch ganz Deutschland, besonders aber in der Rheinprovinz verbreitet, bei uns erst in neuester Zeit versuchsweise eingeführt und nur in pomologischen Anstalten in älteren Bäumen vertreten.

Gestalt: mittelgroß, bei vollem Behang klein, plattrund, kantig, mit ungleichen Fruchthälften.

Digitized by Google

Kelch: offen, grünlich mit straußförmig abstehenden Blättchen, in tiefer Einsenkung.

Stiel: kurz, dick, oft fleischig, in tiefer schmaler Höhle sitzend.

Schale: glatt, glänzend, am Baum gelblichgrün, auf Lager gelbweiß werdend, über den größten Teil der Frucht mit leuchtendem Karminrot verwaschen und dunkelrot durchstreift.

Fleisch: gelblichweiß, abknackend, sehr saftig, hält sich ohne zu welken lange Zeit frisch, daher die spezifische Schwere des Apfels.

Baum: kerngesund, sehr widerstandsfähig gegen Schädlinge; wächst nicht rasch, bildet in der Baumschule dünne Stämme, er wird deshalb vorteilhafter in die Krone veredelt. Auch später zeigt der Baum wenig Streben nach oben, dagegen dichten Innenbau und frühzeitig hängende Aeste. Mit seiner mit dem Spätblühenden Taffetapfel zusammenfallenden Blütezeit gehört der Rote Bellefleur zu den sicheren Trägern und den reichsttragenden Sorten.

Im Handel ist der Apfel wegen seiner ausnehmend guten Lagereigenschaften einer der gesuchtesten und bringt stets hohe Reingewinne.

Wo er sich bei uns eingewöhnt hat, wird er den Spätblühenden Taffetapfel trotz des viel schöneren Wachstums von letzterem bald verdrängen. G. Schaal.

II. Praktischer Obstbau.

Die Bedeutung des Obsthandels für Württemberg und die bei demselben in den letzten Jahren gemachten Erfahrungen.

Vortrag von Gebhard Brugger, Oberamtsbaumwart, Schomburg OA. Tettnang, auf der Vertrauensmännerversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Februar 1916 zu Stuttgart.

(Schluß.)

Obstverkaufsvereinigungen sind in Württemberg in den letzteren Jahren in einigen Bezirken ins Leben gerufen worden. Sie haben sich, soweit deren Leitung in guten Händen liegt und wo tüchtige praktische Fachleute mitwirken, sehr gut bewährt und können als eine gute zeitgemäße Einrichtung für geregelten Obstabsatz und die zielbewußte Forderung des Obstbaus angesehen werden. Sie stellen die gesamte Obstverkaufsmenge ihrer Mitglieder frühzeitig fest und bieten rechtzeitig an. Großhändler, Konsum- und Darlehenskassenvereine u. dergl. sind meist ihre Abnehmer. Jeder überflüssige Zwischenhandel und somit auch jede unnötige Verteuerung und Preisdrückerei ist bei ihrem Obstabsatz ausgeschlossen. Die meisten derselben haben schon ihre ständigen Abnehmer. Solche Verkaufsvereinigungen sind es auch, die die Obstbörsen, wie sie mit gutem Erfolg in Ravensburg und Tettnang 1914 bezw. 1915 eingeführt wurden, lebensfähig erhalten; ohne gutgeleitete Obstverkaufsvereinigungen mit fachmännischer Mitwirkung, sind Obstbörsen ganz und gar hinfällig. Durch diese zeitgemäßen, gemeinnützigen Einrichtungen wird durchaus der Handel nicht ausgeschlossen, sondern vielmehr ihm in hervorragender Weise gedient. Allerdings ist dabei auch noch vieles zu vervollständigen und zu verbessern. Immerhin aber ist ein guter Anfang gemacht.

Die ernste Kriegszeit gerade ist es, die die große Bedeutung unseres württembergischen Obstbaus so recht erkennen ließ. Erfreulicherweise hatten wir gute Obsterträge, die in hervorragender Weise als wertvolle Volksnahrung zur Geltung kamen. Durch reichlichen Genuß von Obst und Obsterzeugnissen konnten Mengen Brot, Fett und Fleisch erspart werden; noch nie zuvor wurde

Digitized by Google

soviel Obst zu Konserven aller Art verarbeitet, nicht nur für Heer und Lazarette, sondern auch für Haushaltungen. Es hat sich also der Obstbau als wertvolle Nahrungsmittelquelle und feste Stütze der Volksernährung in ernster Zeit glänzend erwiesen. Dies umsomehr, als die Preise für Obst — im Gegensatz zu allen andern Lebensmitteln — gegenüber der Friedenszeit eher zurückgingen als stiegen. Der billige Preis war zwar augenscheinlich ungünstig für den Obstzüchter, aber äußerst günstig hinsichtlich der Beachtung und Förderung des Obstbaus für die Zukunft; denn eine so wichtige Nahrungsmittelquelle, die sich in so ernster Zeit so glänzend bewährt hat, muß doch seitens aller berufener Behörden weitgehendst gefördert und unterstützt werden.

Sehr günstig wirkte die Ermäßigung der Obstfracht, es wurde dadurch ermöglicht, Obst dahin zu bringen, wo es bei teurerer Fracht unmöglich war; diese Ermäßigung sollte aber eine dauernde werden.

Auch zur Kriegszeit wurden von allen Seiten Fehler gemacht. Vor Beginn der eigentlichen Obsternte waren die Obstnachfragen sehr groß, die Obstzüchter aber hielten mit ihren Angeboten zurück. Dies aber veranlaßte den Handel zu Anstrengungen, Obst vom Ausland, insbesondere aus der Schweiz, hereinzubringen. Wären die Obstzüchter rechtzeitig geschlossen mit ihren Angeboten herausgekommen, d. h. hätten sie gemeinsam ihre Obstverkaufsmengen angeboten, so hätte sich früh genug herausgestellt, welch große Mengen Obst im eigenen Lande erhältlich waren und es wäre die Einfuhr aus dem Ausland nicht so gewaltig ausgefallen und hätten Obstzüchter und Handel besonders im Bodenseegebiet nicht so sehr durch sie zu leiden gehabt; es wäre sicher erst das heimische Obst zur Verwertung gekommen und erst in zweiter Linie das ausländische, so aber ging es umgekehrt. Zu der Zeit, wo die Masseneinfuhr aus der Schweiz vor sich ging, war das heimische Obst fast nicht loszubekommen, vieles davon — insbesondere große Mengen bester Mostbirnen — konnte gar nicht seinem eigentlichen Zwecke zugeführt werden und wurde mangelhaft verwertet. Unbedingt hätten auch die Obstzüchter mit dem Verkauf des späteren, haltbaren Obstes etwas zurückhalten sollen. Es fehlte nicht an diesbezüglichen Hinweisen und Ratschlägen, aber nur wenige haben sie befolgt und es war nicht zu ihrem Nachteil. Die meisten aber konnten ihr Obst nicht rasch genug los werden. Sonderbar ist es, daß sich in verschiedenen Teilen württembergischen Vaterlands so schwer die Herstellung des Mostes aus Birnen einbürgert und daß dort lieber oft minderwertige ausländische Mostäpfel um teures Geld gekauft werden als vorzügliche heimische Mostbirnen zu Spottpreisen, während im Oberland mit Vorliebe Birnenmost hergestellt wird. Auch in der Schweiz wird der berühmte „Saft" meist nur aus Birnen bereitet. Merkwürdig — wenn nicht unverständlich — erscheint es, daß verschiedene Konservenfabriken für Heereslieferungen mit ihren Einkäufen nicht zu der Zeit einsetzten, als Ueberangebot in gutem Obst zu billigsten Preisen auf allen Märkten vorhanden war, sondern erst später, als sie zu teuren Preisen kaum mehr ihren Bedarf decken konnten. Daß verschiedene Konsum- und Darlehenskassenvereine u. dergl. ihren Obstbedarf aus dritter und vierter Hand deckten, anstatt direkt von irgend einer Vereinigung von Obstzüchtern oder einem Großhändler, widerspricht ihrem eigenen Interesse und muß als Fehler bezeichnet werden. Einwandfrei behandeltes, fachmännisch sortiertes und verpacktes Ia. Tafelobst muß leider viel nach auswärts verkauft werden; denn für solches ist in Württemberg — selbst nicht einmal in Stuttgart — richtig Absatz zu finden. Sehr häufig stellen zwar die Obstverbraucher hohe Anforderungen an Sorten und Qualität des Obstes, ohne jedoch dementsprechend Preise anlegen zu wollen. Nicht vergessen darf werden, daß durch Aussortierung und höhere Verwertung der edelsten Tafelfrüchte das geringere (Volksobst) zu billigen Preisen abgesetzt werden kann. Es kommt so der Wohlhabende wie der Aermere am besten auf seine Rechnung. Schwer hindernd und nachteilig auf den Tafelobstabsatz für Obstzüchter und Händler wirken auch die in den Tageszeitungen veröffentlichten, meist von Nichtfachleuten notierten Markt-

Digitized by Google

preise der einzelnen Obstmärkte des Landes. Es sind dies in der Regel die Preise, die für in Körben auf dem Markte feilgebotenes ausgelesenes — oft sogar geschütteltes — Koch- und Wirtschaftsobst erzielt werden. Solche Preisnotierungen sollten eben nur durch Fachleute und mit genauer Bezeichnung der Qualität des Obstes gemacht werden, wie dies die Zentralvermittlungsstelle in vorbildlicher Weise tut, damit sie nicht irreführen. Eine zeitgemäße Regelung der Marktordnung wäre auf manchen Obstmärkten sehr am Platze, um große Mißstände zu beseitigen. Nicht selten schon haben heimische Obsthändler ausländisches Obst — insbesondere Mostobst — innerhalb Württemberg als heimisches Obst angeboten und weiterverkauft — auch während der Kriegszeit — denn vielfach kommt ausländisches Obst, insbesondere schweizerisches, in württembergischen Eisenbahnwagen verladen auf unsere Grenzstationen und so ist es für den Händler ein leichtes, solches als „Württemberger Obst" — speziell als „Bodenseeobst" weiterzuverkaufen. Aber solchem, sicher nicht einwandfreiem, Handeln sollte durch entsprechende Maßnahmen Einhalt geboten werden.

Es wurde schon Vorhalt gemacht: seit mehreren Jahren werde seitens der Obstbauvereine und Sachverständigen immer über Obstverwertung, Obstabsatz und Obsthandel „gepredigt", während man früher von Baumpflanzung und Baumpflege gesprochen habe. Es trifft dies zu, aber es erfordert es so die Zeit und es geschieht in der vollen Ueberzeugung, daß nur dann, wenn Obstverwertung, Obstabsatz und Obsthandel richtig, einwandfrei geregelt sind, auch ganz von selbst Pflanzung und Pflege der Obstbäume in richtiger Weise aufs beste gefördert werden; denn die richtige Verwertung des Obstes bringt die Rentabilität des Obstbaus und diese hat das Interesse für den Obstbau im Gefolge. Wir dürften davon überzeugt sein, daß wir von dem derzeitigen Obstbaumbestand Württembergs die drei- und vierfache Menge Obst ernten und bedeutend höhere Einnahmen erzielen könnten, wenn allüberall mit der nötigen Sachkenntnis und unter fachmännischer Mitwirkung gewirtschaftet würde im Obstbaubetrieb und wenn der leistungsfähige Obsthandel, die Vereine und Fachleute zusammenarbeiten würden. Dann kämen wir auch dem Ziele, den Obstbedarf im eigenen Lande decken zu können, bedeutend näher. Unbedingt müssen wir uns künftig auch hinsichtlich des Obstbaus vom Ausland möglichst unabhängig machen.

Aus all diesen Ausführungen geht wohl deutlich die große Bedeutung des Obsthandels für Württemberg und Württembergs Obsthandel hervor und wenn damit eine Reihe bisher begangener Fehler verschiedener Art, welche die Erfahrung erkennen ließ, in Zusammenhang gebracht wurden, so ist dies nicht etwa geschehen, um eine abfällige Kritik zu üben, sondern lediglich nur deshalb, um einen praktischen Wegweiser zur Vervollkommnung unseres heimischen Obstbaus zu setzen. Ist es uns mit der Verbesserung unseres heimischen Obstbaus ernst, so müssen wir dessen Fehler voll erkennen und den ernsten Vorsatz fassen, sie nach Kräften gut zu machen.

Gleich wie unsere tapferen Krieger Schulter an Schulter mit vereinter Kraft einsetzen für unseres Vaterlandes Schutz und Wehr, Ehre, Macht und Größe, so wollen auch wir fest vereint einsetzen, die Interessen unseres vaterländischen Obstbaus zu fördern und zu wahren; alles Unberufene, Unfähige, Ungeeignete und Unnütze muß hinausgedrängt und alles Gute, Nützliche, Brauchbare und Zweckmäßige begünstigt werden. Möge sich ein mächtiges Heer strebsamer württembergischer Obstzüchter in den Obstbauvereinen des Landes vereinigen, möge diesem Heer aber auch die ausreichende Schar tüchtiger Heerführer — Fachleute — zur Seite gestellt werden, die es mit gutem Erfolg zum richtigen Ziele führen!

Digitized by Google

Einheimische Kräuter als Tee-Ersatz. Reblaub-Tee!

Chinesischer, indischer Tee, Kaffee — alles geht aus und einstweilen so in die Höhe, daß einem der Geschmack daran vergehen kann. Wir haben Ersatz im Land. Man muß zufrieden sein mit dem, das man hat. Vollwertiger Ersatz ist's natürlich nicht für den feinsten „Karawanentee", der früher über Rußland kam; aber so gut und schmackhaft und bekömmlich ist, was bei uns Flur und Feld und Hag und Hecke bieten, zum mindesten auch, wie die geringeren Teesorten, die von auswärts kamen. Was haben wir nun im Lauf des Jahres für wildwachsende Kräuter als solchen willkommenen Ersatz? Da marschieren auf: Waldmeister, junge Blätter von Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren, Blüten der Schafgarbe, der Linde, des Holunders, die Kerne der reifen Hagebutte („Kernlestee"), die wilde Pfefferminz. Auch getrocknete Apfelschalen geben Tee. Wie macht man's nun bei den Kräutern? Das Trocknen der Kräuter darf nicht direkt in der Sonne geschehen, sondern in luftigen, trockenen und schattigen Räumen; bei mäßiger Hitze auch durch Dörren. Man vergesse nicht, die Kräuter während des Trocknens genügend auszubreiten und mehrfach umzuwenden; sie behalten dann eher ihre grüne Farbe — „Grüner Tee".

Als ganz besonders feiner Tee-Ersatz empfiehlt sich der Waldmeister, der aber vor der Blüte gesammelt sein muß, da sein feiner Duft minder wird, sobald die Blüten aufbrechen. Jetzt ist's ja zu spät; aber bitte zu merken bis 1917. Man trocknet die Kräuter am besten jede Art für sich und stellt dann Mischungen nach dem persönlichen Geschmack her. Vom Waldmeister nimmt man wegen des kräftigen Geschmacks zweckmäßig nicht zu viel, z. B. 10—15 Teile Waldmeister mit 85—90 Teilen Brombeer- und Himbeerblättern. Der Tee von getrockneten jungen Heidelbeerblättern soll im Geschmack dem russischen Tee nicht nachstehen und wird von Kindern gern getrunken. Der Tee aus den roten Fruchthüllen der Hagebutten, die man sonst zu Gesälz macht (vorzüglich!), erinnert im Geschmack an Vanille. Bei dem Sammeln der jungen Brombeer- und Himbeerblätter dürfen natürlich nicht die jungen Triebe ganz abgerissen werden; dadurch würde die Fruchternte stark beeinträchtigt.

Niemand versäume, sich mit Tee-Ersatz aus einheimischen Kräutern zu versehen!

Wir haben ja nun eine ganze Reihe von Blüten und Blättern genannt als Ersatz für Kaffee und Tee in der bevorstehenden Zeit des Mangels an diesen Stoffen für warme Getränke. Bei den meisten hat es freilich offen gesagt doch einen Haken. Entweder ist die erhältliche Menge für den großen Bedarf ganz unerheblich; oder es schmeckt der daraus bereitete Tee mehr oder weniger stark bitter, was dann nicht zum Zuckermangel paßt. Noch ungenannt und doch mehr als alle andern geeignet ist das junge Laub der Weinreben, das jetzt beim Entspitzen und Ausbrechen der Reben in großen Mengen gesammelt werden könnte. Neben Schlüsselblumen, Waldmeister und Lindenblüte schmeckt dieser Weinlaubtee am besten, was man von dieser edlen Pflanze eigentlich nicht anders erwarten kann. Das Rebenblatt ist die Werkstatt, in welcher die Sonne den edlen Saft der Reben bereitet, und was von der Rebe kommt, dürfte daher auch dem verwöhnten Feinschmecker und Weinzahn am liebsten sein. Dieser Rebenlaub-Tee hat auch den Vorteil, daß er mild schmeckt, nicht arzneilich wirkt, wie viele andere, und auch nicht allzu aromatisch ist. Es ist nicht unwahrscheinlich, daß dieser Tee als „echt deutscher Tee" auch für die Zukunft eine große Bedeutung erlangt und ein Handelsartikel wird, der unsern Weingärtnern eine gewiß nicht unerwünschte Nebeneinnahme bringen würde. „Deutscher Tee" wird und muß die Losung sein auch in Friedenszeiten! Die vielen Millionen, die bisher für Tee u. dergl. ins Ausland gingen, können auch innerhalb der schwarz-weiß-roten Grenzen bleiben. Und auch innerhalb der schwarzroten Grenzpfähle wird niemand etwas dagegen haben.

Digitized by Google

Obsternteaussichten für 1916.

Der Ankündigung im Maiheft entsprechend, haben wir an sämtliche Vertrauensmänner und Stellvertreter der 21 Obstgaue Fragebogen hinausgegeben und veröffentlichen nachstehend die bis heute eingelaufenen Berichte. Die Zahlen bedeuten: 4 = sehr gut, 3 = gut, 2 = mittel, 1 = gering.

(Siehe nebenstehende Tabelle.)

Gau 1.	Stuttgart Stadt u. Amt. — Cannstatt. — Eßlingen.	**Gau 1.** Schultheiß Deuschle, Obereßlingen. Stellv. Schultheiß Funck, Rohracker.
Gau 2.	Waiblingen. — Backnang. — Marbach.	**Gau 2.** Gutsbesitzer Metzger, Ungeheuerhof. Stellv. Baumgärtner Wirth, Oberstenfeld.
Gau 3.	Ludwigsburg. — Vaihingen. — Maulbronn.	**Gau 3.** Rentamtm. Albinger, Hentingsheim. Stellv. Hofgarteninsp. Sammet, Ludwigsburg.
Gau 4.	Heilbronn. — Neckarsulm. — Brackenheim. — Weinsberg. — Besigheim.	**Gau 4.** Hofgärtner Stärk, Schwaigern. Stellv. Baumschulbes. C. Mauk, Heilbronn.
Gau 5.	Oehringen. — Künzelsau. — Mergentheim.	**Gau 5.** Bäckermstr. Gehringer, Weikersheim. Stellv. Baumschulbesitzer Bogg, Neuenstein.
Gau 6.	Crailsheim. — Gerabronn. — Hall. Gaildorf.	**Gau 6.** Baumschulbes. Roll, Amlishagen. Stellv. Stadtgärtner Leyerle, Hall.
Gau 7.	Aalen. — Ellwangen. — Heidenheim. — Neresheim.	**Gau 7.** OA.-Bwrt. Nießler, Heidenheim. Stellv. Oekonomieverwalter Dalm, Aalen.
Gau 8.	Gmünd. — Schorndorf. — Welzheim.	**Gau 8.** Reallehrer Butz, Gmünd. Stellv. Baumwart Schmid, Schorndorf.
Gau 9.	Göppingen. — Kirchheim. — Nürtingen.	**Gau 9.** Baumwart W. Mayer, Ebersbach. Stellv. Hauptlehrer Hinderer, Altdorf.
Gau 10.	Reutlingen. — Urach. — Münsingen.	**Gau 10.** Baumschulbesitzer Rall, Eningen. Stellv. Lederfabr. Fritz Brendle, Metzingen.
Gau 11.	Ulm. — Geislingen. — Blaubeuren.	**Gau 11.** Privatier F. Geißler sen., Ulm. Stellv. OA.-Bwrt. Rampf, Tomerdingen.
Gau 12.	Biberach. — Laupheim. — Waldsee.	**Gau 12.** Oberlehrer Ils, Ochsenhausen. Stellv. Gutsbes. A. M. Steiner, Gr.-Laupheim.
Gau 13.	Leutkirch. — Wangen.	**Gau 13.** Fürstl. Bwrt. W. Ruchte, Unterzeil. Stellv. OA.-Baumwart Blank, Isny.
Gau 14.	Tettnang. — Ravensburg.	**Gau 14.** Schultheiß Berger, Eschach. Stellv. Gärtnereibes. Schöllhammer, Langenargen.
Gau 15.	Saulgau. — Riedlingen. — Ehingen.	**Gau 15.** Landtagsabg. Sommer, Beizkofen. Stellv. Stadtschultheiß Locher, Ehingen.
Gau 16.	Tuttlingen. — Spaichingen. — Rottweil.	**Gau 16.** Fabrikant Estermann, Rottweil. Stellv. Privatier W. Scheerer, Tuttlingen.
Gau 17.	Horb. — Freudenstadt. — Nagold.	**Gau 17.** Oberlehrer Seiz, Dornstetten. Stellv. Bez.-Baumwart W. Raaf, Nagold.
Gau 18.	Sulz. — Oberndorf. — Balingen.	**Gau 18.** OA.-Sparkassier Jetter, Balingen. Stellv. Hauptlehrer Schmitz, Isingen.
Gau 19.	Tübingen. — Herrenberg. — Rottenburg. — Böblingen.	**Gau 19.** Kgl. Garteninsp. Schelle, Tübingen. Stellv. Stadtschultheiß Hörmann, Sindelfingen.
Gau 20.	Leonberg. — Calw. — Neuenbürg.	**Gau 20.** OA.-Bwrt. Weiß, Ottenhausen. Stellv. OA.-Baumwart Jeutter, Korntal.
Gau 21.	Hohenzollern.	**Gau 21.** Ldw.-Insp. Deigendesch, Sigmaringen. Stellv. Hauptl. Zimmermann, Empfingen.

Von den übrigen Berichterstattern stehen die Einsendungen leider noch aus. Wir erbitten die **nächsten Berichte bis spätestens Mitte Juli,** damit eine Uebersicht besonders über die Zwetschen- und Pflaumenernte gewonnen wird, und den letzten Bericht bis Mitte August, der uns dann eine zuverlässige Uebersicht über die Kernobstaussichten geben wird.

Sehr interessant waren die Bemerkungen, die mit den Berichten einliefen.

Unwetterschäden sind von zwei Oberämtern, Gerabronn und Reutlingen, gemeldet;

Digitized by Google

Gau	Tafeläpfel	Mostäpfel	Tafelbirnen	Mostbirnen	Süßkirschen	Sauerkirschen	Pflaumen	Stachelbeeren	Johannisbeeren	Himbeeren	Pfirsiche	Aprikosen	Pflaumen	Mirabellen Reineclauden	Zwetschgen	Quitten	Walnüsse	Haselnüsse	Waldbeeren
	(Bei zwei Zahlenreihen von einem Gau haben beide, Vertrauensmann und Stellvertreter, berichtet.)																		
1																			
2																			
3																			
	4	4	1-2	1-2	2	2	3	4	3	3	1	1	2	2	1	4	4	1	3
4	3	3	—	1	1	1	3-4	3-4	3-4	3	2	—	—	—	—	3	—	—	3
	4	4	2	2	3	—	4	4	4	4	1-2	1	2	1-2	2	4	—	—	—
5	3-4	3-4	1-2	1-2	2	1	3	3	3-4	3	1	1	2	4	2-3	3	2	2	3
	4	3	1	1	1	1	4	4	2	3	3	—	1	1	1	3	4	3	—
6	2	2-3	2	2	1	3	3	3	3	3	3	—	3	3	3	3	2-3	3	3
7																			
	2-3	2-3	1-2	2	—	3	2	3	3	2-3	1	1-2	3	3	3	—	—	--	3
8	1-3	3	3	2	1	1	3	3	1	3	1	—	1	1	2	3	—	3	3
	2-4	3	1	1	3	1	3	3	2	3	1	1	1	1	2	3	3	2	3
9	2	2	1	1	1	—	—	3	3	3	—	—	1	1	1-2	—	—	—	—
	2-3	2	1	1	1-2	—	—	3	3	—	2	—	2	1	2	3	3	1	3
10	2	2	1	1	1	1	2-3	3-4	2-3	2-3	1	—	1	1	1	1	2	1	—
11	3	3	2	2	—	3	3	3	3	3	—	—	2	2	2	2	3	—	3
	4	4	2	2	3	3	4	4	3	3	—	—	3	3	3-4	2	4	3	3
12	3	3-4	2	2	—	—	—	3	4	4	—	—	2	—	2	—	—	3	4
13	2	2	1-2	1	—	—	—	4	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
	3	3	1	2	2	—	3	3	3	3	—	—	2	—	2	—	—	—	3
14	3-4	3-4	1	2	2	2	3	3	2-3	4	3	2	1	1	1	3	2	2	4
15																			
16	3-4	3	1	—	—	—	2	3	1	4	—	—	1	—	1	—	—	—	—
	3	3	1	1	—	—	—	2	3	—	—	—	2	—	2	—	—	—	3
17																			
	3-4	3-4	1	1	1	2	3	3	3	4	—	—	1	1	2	—	—	—	3
18																			
19																			
	2	2-3	1	1-2	—	—	2	2	1-2	-2	—	—	1-2	1-2	1	4	—	—	3
20	2-3	1	1	1	1	1	—	3	2	3	—	—	1	1	1	—	3	3	3
21	4	4	1	1	—	—	—	2-3	2-3	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—
	—	—	—	—	—	—	—	3	2-3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Im Durchschnitt	3	3	1	1	1	1	3	3	3	3	1	—	1,5	1,5	2	3	3	2	3

Hagelschlag am 26. bezw. 27. Mai. Der Schaden soll in Reutlingen—Eningen bedeutend sein. Frostschaden während der Blüte nur ganz unbedeutend im Oberamt Rottweil. Vom 16. auf 17. Mai hat der Landstrich von Biberach bis Amstetten Frostschaden erlitten, das Obst wurde nicht davon betroffen, wohl aber die Kartoffeln. Auch in der Woche vom 18.—24. Juni sind

Digitized by Google

in verschiedenen Orten Gurken, Bohnen und Kartoffeln etwas vom Frost versengt worden. Die rauhe und naßkalte Witterung während des ersten Frühjahrs hat an den Blüten der Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen ganz erheblich geschadet.

Von tierischen Schädlingen sind recht bedenklich aufgetreten: Apfelblütenstecher, Frostnachtspanner, Gespinstmotten. Für durchgreifende Bekämpfung fehlte es allenthalben an Arbeitskräften. Von verschiedenen Seiten wird die sichtbare Wirkung rechtzeitiger Bekämpfung besonders hervorgehoben. Erfreulicherweise liegen auch mehrere Meldungen vor: „kein wesentlicher Ungezieferschaden". Ein neuer Schädling scheint im Dompfaffen bekämpft werden zu müssen, über dessen Schaden verschiedene Meldungen vorliegen (s. auch Abhandlung hierüber im April- und Juniheft 1916).

Von pflanzlichen Schädlingen wird Fusikladium nur einmal erwähnt, sehr oft aber Meltau und Kräuselkrankheit, für deren Ausbreitung die diesjährige Frühjahrswitterung ganz besonders günstig war.

Eine vollständige Uebersicht über die anfallende Obsternte läßt sich selbstredend nach den erstmaligen Berichten nicht gewinnen. Der beste Durchschnitt ergibt sich mit „gut" bei Aepfeln; günstig schneidet auch das Beerenobst ab. Von Birnen ist wenig zu hoffen. Das Steinobst versagt fast ganz, nur an wenigen Plätzen sind Erträge von Zwetschen und Pflaumen zu erwarten; die Kirschenernte ist sehr spärlich ausgefallen. Mit einem guten Quitten- und Walnußertrag dürfen wir anscheinend rechnen.

Wir danken den Herren Berichterstattern verbindlichst und bitten sie, der in diesem Jahr so besonders wichtigen Arbeit auch weiter ihre volle Aufmerksamkeit widmen zu wollen.

Stuttgart, 20. Juni 1916.

Der Vereinsausschuß.

Grundregeln für eine zweckmäßige Obst- u. Gemüseverwertung

unter Berücksichtigung der durch die Kriegszeit veranlaßten Zuckerknappheit.

Aufgestellt vom Württ. Obstbauverein, E. V., Stuttgart.

1. Das Trocknen (Dörren) sollte im weitesten Umfang bei allen Obst- und Gemüsearten angewendet werden, die sich hierzu eignen. Zum Trocknen braucht man keinen Zucker, die Aufbewahrung beansprucht wenig Raum, keine besondere Sorgfalt, die Haltbarkeit des Trockenguts ist fast unbegrenzt.

Viele Gemeindebehörden befassen sich zurzeit mit Beschaffung von öffentlichen Dörrgelegenheiten.

2. Das Eindünsten in luftdicht verschlossenen Gefäßen kann bei den meisten Früchten ohne Zuckerzusatz erfolgen. Die Haltbarkeit wird durch Sterilisation und Luftabschluß, nicht durch Zuckerzusatz gewährleistet. Vor dem Genuß ist der Fruchtsaft abzugießen, nach Bedarf mit Zucker oder Sacharin zu süßen, anzuwärmen, wieder über die Früchte zu schütten und das Ganze einige Stunden stehen zu lassen.

3. Ein billiges Verfahren ist das Einmachen von Beerenobst (Heidelbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Preiselbeeren) und Kirschen in Wein-, Champagner- und ähnliche Flaschen. Hierbei genügt ein Zusatz von 1 Pfund Zucker auf 5 Pfund Fruchtmasse. Die Früchte werden gewaschen, gezuckert, einige Stunden stehen gelassen, etwa 5—7 Minuten gekocht und heiß in gut vorgewärmte Flaschen gefüllt, diese verkorkt, sofort umgelegt und nach Erkalten mit Paraffin oder Flaschenlack abgedichtet. Auf diese Art eingemachte Früchte können später ohne weiteres als Kompott verbraucht oder nach Bedarf nachgesüßt und nach nochmaligem Aufkochen zu Gesälz verwendet werden.

Digitized by Google

4. Marmelade, Obstmus oder Gesälz von Aepfeln, Birnen, Zwetschen, Quitten usw. kann in offenen Gläsern, Krügen, Blechgefäßen, welche nach der Füllung mit Pergamentpapier zuzubinden sind, ohne Zucker nicht haltbar hergestellt werden. Erforderlich ist ein Mindestzusatz von 1 Pfund Zucker auf 5 Pfund Fruchtmasse; außerdem ist die Beigabe von 3—5 Gramm Salizyl, 3—5 Gramm benzoesaures Natron oder 30 Gramm 20%ige Ameisensäure, auf 5 Pfund Mus, nach dem Kochen in die Fruchtmasse eingerührt, nötig.

5. Die Verwertung von unreifem Fallobst zu Sulz (Gelee) ist ohne erhebliche Zuckerbeigabe nicht möglich. Empfehlenswert ist zurzeit wegen Zuckerknappheit das Eindünsten des Saftes in Flaschen durch Erhitzung auf 70 Grad R. (nach dem Leutholdschen Verfahren) und späteres Aufkochen mit Zucker zu Sulz. Alkoholfreie, also sterilisierte Säfte aus Obstmost und unreifem Fallobst sind meist minderwertige Erzeugnisse. Mit Zuckerzusatz eingekochte Apfel- und Birnsäfte aus notreifem Fallobst sind bei richtiger Sortenzusammenstellung, sauer und süß gemischt, angenehme und bekömmliche Getränke. Sie werden beim Genuß mit Quellwasser oder Mineralwasser gestreckt.

6. Die herrschende Zuckerknappheit macht es uns zur Pflicht, das Einlegen von Früchten in starke Zuckerlösungen gegenwärtig zu unterlassen und mit dem Zucker so haushälterisch wie möglich vorzugehen. Die seither übliche starke Zuckerung beeinträchtigt nur den Fruchtgeschmack. Alle einzumachenden Früchte müssen den höchsten Reifegrad, also die größtmögliche natürliche Süße haben. Süße Früchte kocht man im eigenen Saft, saure müssen mit Zuckerlösung, mindestens aber mit Wasser eingekocht werden, damit die natürliche Säure verdünnt wird. Das Mischen von sauren und süßen Früchten ist geschmackverbessernd und spart Zucker.

Diejenige Konservierungsart, bei der die Fruchtnährwerte am vollkommensten erhalten bleiben, ist zu bevorzugen. Marmelade, Obstmus (Gesälz) gibt größere Ausbeute als Gelee.

7. Von den Früchten eignen sich:

a) zum Dörren: Aepfel, Birnen, Zwetschen, Mirabellen, Heidelbeeren.

b) zum Eindünsten (auch ohne Zucker) in ganzen Früchten oder geteilt: Birnen, Aepfel, alle Steinobstarten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Preiselbeeren, Heidelbeeren, Weintrauben, Quitten. Johannisbeeren nur mit Zuckerbeigabe.

c) zu Marmelade, Obstmus, Gesälz mit mehr oder weniger Zucker: vollreife Süßkirschen, Pflaumen, Zwetschen, Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen, Reineclauden und Aepfel. — Alle nicht vollreifen Früchte müssen beim Einkochen stärker gezuckert werden. Starkes Einkochen erhöht die Haltbarkeit.

8. Restlose Verwendung aller Früchte ist zur Kriegszeit notwendig. Aepfel- und Birnschalen können getrocknet zu Tee verwendet oder mit wenig Zucker nachgekocht werden, der Saft wird alsdann eingedickt und gibt einen guten Brotaufstrich. Die Steinobstfrüchte sollten nur entsteint eingemacht und die Steine zur Oelgewinnung gesammelt werden. Kerne von Aepfeln und Birnen sind hiefür wertlos. Aus Hagebutten gewinnt man den wertvollen Kernlestee. Von Wildobst oder Waldbeeren darf nichts unbenutzt bleiben.

9. Unsichere Verwertungsarten sind zu meiden. Früchte wie Zubehör sind jetzt zu wertvoll, um zu Versuchszwecken zu dienen. Das Erproben neuer Verfahren verschiebe man auf Friedenszeiten. Ebenso verwende man größtmögliche Sorgfalt auf das Einmachen und die Behandlung der Gefäße, damit keine Verluste entstehen. Alles Leichtverderbliche ist zuerst zu verbrauchen.

10. Geeignete Ersatzmittel für Zucker zum Einkochen sind entweder zurzeit nicht erhältlich, gesundheitlich nicht einwandfrei oder zu teuer. Sacharin (Süßstoff) ist zwar 300 mal so süß als Zucker, darf aber nicht beim Einkochen, vielmehr erst im Notfall beim Genuß der eingemachten Früchte nach Bedarf verwendet werden. Eine der in den Apotheken erhältlichen Sacharin-Tabletten entspricht 10 Gramm Würfelzucker.

Digitized by Google

Obsternteaussichten für 1916.

Der Ankündigung im Maiheft entsprechend, haben wir an sämtliche Vertrauensmänner und Stellvertreter der 21 Obstgaue Fragebogen hinausgegeben und veröffentlichen nachstehend die bis heute eingelaufenen Berichte. Die Zahlen bedeuten: 4 = sehr gut, 3 = gut, 2 = mittel, 1 = gering.

(Siehe nebenstehende Tabelle.)

Gau 1.	Stuttgart Stadt u. Amt. — Cannstatt. — Eßlingen.	**Gau 1.** Schultheiß Deuschle, Obereßlingen. Stellv. Schultheiß Funck, Rohracker.
Gau 2.	Waiblingen. — Backnang. — Marbach.	**Gau 2.** Gutsbesitzer Metzger, Ungeheuerhof. Stellv. Baumgärtner Wirth, Oberstenfeld.
Gau 3.	Ludwigsburg. — Vaihingen. — Maulbronn.	**Gau 3.** Rentamtm. Aldinger, Heutingsheim. Stellv. Hofgarteninsp. Sammet, Ludwigsburg.
Gau 4.	Heilbronn. — Neckarsulm. — Brackenheim. — Weinsberg. — Besigheim.	**Gau 4.** Hofgärtner Stärk, Schwaigern. Stellv. Baumschulbes. C. Mauk, Heilbronn.
Gau 5.	Oehringen. — Künzelsau. — Mergentheim.	**Gau 5.** Bäckermstr. Gehringer, Weikersheim. Stellv. Baumschulbesitzer Bogg, Neuenstein.
Gau 6.	Crailsheim. — Gerabronn. — Hall. Gaildorf.	**Gau 6.** Baumschulbes. Roll, Amlishagen. Stellv. Stadtgärtner Leyerle, Hall.
Gau 7.	Aalen. — Ellwangen. — Heidenheim. — Neresheim.	**Gau 7.** OA.-Bwrt. Nießler, Heidenheim. Stellv. Oekonomieverwalter Dalm, Aalen.
Gau 8.	Gmünd. — Schorndorf. — Welzheim.	**Gau 8.** Reallehrer Butz, Gmünd. Stellv. Baumwart Schmid, Schorndorf.
Gau 9.	Göppingen. — Kirchheim. — Nürtingen.	**Gau 9.** Baumwart W. Mayer, Ebersbach. Stellv. Hauptlehrer Hinderer, Altdorf.
Gau 10.	Reutlingen. — Urach. — Münsingen.	**Gau 10.** Baumschulbesitzer Rall, Eningen. Stellv. Lederfabr. Fritz Brendle, Metzingen.
Gau 11.	Ulm. — Geislingen. — Blaubeuren.	**Gau 11.** Privatier F. Geißler sen., Ulm. Stellv. OA.-Bwrt. Rampf, Tomerdingen.
Gau 12.	Biberach. — Laupheim. — Waldsee.	**Gau 12.** Oberlehrer Ils, Ochsenhausen. Stellv. Gutsbes. A. M. Steiner, Gr.-Lauphm.
Gau 13.	Leutkirch. — Wangen.	**Gau 13.** Fürstl. Bwrt. W. Ruchte, Unterzeil. Stellv. OA.-Baumwart Blank, Isny.
Gau 14.	Tettnang. — Ravensburg.	**Gau 14.** Schultheiß Berger, Eschach. Stellv. Gärtnereibes. Schöllhammer, Langenargen.
Gau 15.	Saulgau. — Riedlingen. — Ehingen.	**Gau 15.** Landtagsabg. Sommer, Beizkofen. Stellv. Stadtschultheiß Locher, Ehingen.
Gau 16.	Tuttlingen. — Spaichingen. — Rottweil.	**Gau 16.** Fabrikant Estermann, Rottweil. Stellv. Privatier W. Scheerer, Tuttlingen.
Gau 17.	Horb. — Freudenstadt. — Nagold.	**Gau 17.** Oberlehrer Seiz, Dornstetten. Stellv. Bez.-Baumwart W. Raaf, Nagold.
Gau 18.	Sulz. — Oberndorf. — Balingen.	**Gau 18.** OA.-Sparkassier Jetter, Balingen. Stellv. Hauptlehrer Schmitz, Isingen.
Gau 19.	Tübingen. — Herrenberg. — Rottenburg. — Böblingen.	**Gau 19.** Kgl. Garteninsp. Schelle, Tübingen. Stellv. Stadtschultheiß Hörmann, Sindelfingen.
Gau 20.	Leonberg. — Calw. — Neuenbürg.	**Gau 20.** OA.-Bwrt. Weiß, Ottenhausen. Stellv. OA.-Baumwart Jeutter, Korntal.
Gau 21.	Hohenzollern.	**Gau 21.** Ldw.-Insp. Deigendesch, Sigmaringen. Stellv. Hauptl. Zimmermann, Empfingen.

Von den übrigen Berichterstattern stehen die Einsendungen leider noch aus. Wir erbitten die **nächsten Berichte bis spätestens Mitte Juli,** damit eine Uebersicht besonders über die Zwetschen- und Pflaumenernte gewonnen wird, und den letzten Bericht bis Mitte August, der uns dann eine zuverlässige Uebersicht über die Kernobstaussichten geben wird.

Sehr interessant waren die Bemerkungen, die mit den Berichten einliefen.

Unwetterschäden sind von zwei Oberämtern, Gerabronn und Reutlingen, gemeldet;

Digitized by Google

Gau	Tafeläpfel	Mostäpfel	Tafelbirnen	Mostbirnen	Süßkirschen	Sauerkirschen	Zwetschgen	Stachelbeeren	Johannisbeeren	Himbeeren	Pfirsiche	Aprikosen	Pflaumen	Mirabellen Reineclauden	Zwetschen	Quitten	Walnüsse	Haselnüsse	Waldbeeren
	(Bei zwei Zahlenreihen von einem Gau haben beide, Vertrauensmann und Stellvertreter, berichtet.)																		
1																			
2																			
3																			
	4	4	1-2	1-2	2	2	3	4	3	3	1	1	2	2	1	4	4	1	3
4	3	3	—	1	1	1	3-4	3-4	3-4	3	2	—	—	—	—	3	—	—	3
	4	4	2	2	3	—	4	4	4	4	1-2	1	2	1-2	2	4	—	—	—
5	3-4	3-4	1-2	1-2	2	1	3	3	3-4	3	1	1	2	4	2-3	3	2	2	3
	4	3	1	1	1	1	4	4	2	3	3	—	1	1	1	3	4	3	—
6	2	2-3	2	2	1	3	3	3	3	3	3	—	3	3	3	3	2-3	3	3
7																			
	2-3	2-3	1-2	2	—	3	2	3	3	2-3	1	1-2	3	3	3	—	—	--	3
8	1-3	3	3	2	1	1	3	3	1	3	1	—	1	1	2	3	—	3	3
	2-4	3	1	1	3	1	3	3	2	3	1	1	1	1	2	3	3	2	3
9	2	2	1	1	1	—	—	3	3	3	—	—	1	1	1-2	—	—	—	—
	2-3	2	1	1	1-2	—	—	3	3	—	2	—	2	1	2	3	3	1	3
10	2	2	1	1	1	1	2-3	3-4	2-3	2-3	1	—	1	1	1	1	2	1	—
11	3	3	2	2	—	3	3	3	3	3	—	—	2	2	2	2	3	—	3
	4	4	2	2	3	3	4	4	3	3	—	—	3	3	3-4	2	4	3	3
12	3	3-4	2	2	—	—	—	3	4	4	—	—	2	—	2	—	—	3	4
13	2	2	1-2	1	—	—	—	4	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
	3	3	1	2	2	—	3	3	3	3	—	—	2	—	2	—	—	—	3
14	3-4	3-4	1	2	2	2	3	3	2-3	4	3	2	1	1	1	3	2	2	4
15																			
16	3-4	3	1	—	—	—	2	3	1	4	—	—	1	—	1	—	—	—	—
	3	3	1	1	—	—	—	2	3	—	—	—	2	—	2	—	—	—	3
17																			
	3-4	3-4	1	1	1	2	3	3	3	4	—	—	1	1	2	—	—	—	3
18																			
19																			
	2	2-3	1	1-2	—	—	2	2	1-2	-2	—	—	1-2	1-2	1	4	—	—	3
20	2-3	1	1	1	1	1	—	3	2	3	—	—	1	1	1	—	3	3	3
21	4	4	1	1	—	—	—	2-3	2-3	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—
	—	—	—	—	—	—	—	3	2-3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Im Durchschnitt	3	3	1	1	1	1	3	3	3	3	1	—	1,5	1,5	2	3	3	2	3

Hagelschlag am 26. bezw. 27. Mai. Der Schaden soll in Reutlingen—Eningen bedeutend sein. Frostschaden während der Blüte nur ganz unbedeutend im Oberamt Rottweil. Vom 16. auf 17. Mai hat der Landstrich von Biberach bis Amstetten Frostschaden erlitten, das Obst wurde nicht davon betroffen, wohl aber die Kartoffeln. Auch in der Woche vom 18.—24. Juni sind

Digitized by Google

in verschiedenen Orten Gurken, Bohnen und Kartoffeln etwas vom Frost versengt worden. Die rauhe und naßkalte Witterung während des ersten Frühjahrs hat an den Blüten der Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen ganz erheblich geschadet.

Von tierischen Schädlingen sind recht bedenklich aufgetreten: Apfelblütenstecher, Frostnachtspanner, Gespinstmotten. Für durchgreifende Bekämpfung fehlte es allenthalben an Arbeitskräften. Von verschiedenen Seiten wird die sichtbare Wirkung rechtzeitiger Bekämpfung besonders hervorgehoben. Erfreulicherweise liegen auch mehrere Meldungen vor: „kein wesentlicher Ungezieferschaden". Ein neuer Schädling scheint im Dompfaffen bekämpft werden zu müssen, über dessen Schaden verschiedene Meldungen vorliegen (s. auch Abhandlung hierüber im April- und Juniheft 1916).

Von pflanzlichen Schädlingen wird Fusikladium nur einmal erwähnt, sehr oft aber Meltau und Kräuselkrankheit, für deren Ausbreitung die diesjährige Frühjahrswitterung ganz besonders günstig war.

Eine vollständige Uebersicht über die anfallende Obsternte läßt sich selbstredend nach den erstmaligen Berichten nicht gewinnen. Der beste Durchschnitt ergibt sich mit „gut" bei Aepfeln; günstig schneidet auch das Beerenobst ab. Von Birnen ist wenig zu hoffen. Das Steinobst versagt fast ganz, nur an wenigen Plätzen sind Erträge von Zwetschen und Pflaumen zu erwarten; die Kirschenernte ist sehr spärlich ausgefallen. Mit einem guten Quitten- und Walnußertrag dürfen wir anscheinend rechnen.

Wir danken den Herren Berichterstattern verbindlichst und bitten sie, der in diesem Jahr so besonders wichtigen Arbeit auch weiter ihre volle Aufmerksamkeit widmen zu wollen.

Stuttgart, 20. Juni 1916.

Der Vereinsausschuß.

Grundregeln für eine zweckmäßige Obst- u. Gemüseverwertung

unter Berücksichtigung der durch die Kriegszeit veranlaßten Zuckerknappheit.

Aufgestellt vom Württ. Obstbauverein, E. V., Stuttgart.

1. Das Trocknen (Dörren) sollte im weitesten Umfang bei allen Obst- und Gemüsearten angewendet werden, die sich hierzu eignen. Zum Trocknen braucht man keinen Zucker, die Aufbewahrung beansprucht wenig Raum, keine besondere Sorgfalt, die Haltbarkeit des Trockenguts ist fast unbegrenzt.

Viele Gemeindebehörden befassen sich zurzeit mit Beschaffung von öffentlichen Dörrgelegenheiten.

2. Das Eindünsten in luftdicht verschlossenen Gefäßen kann bei den meisten Früchten ohne Zuckerzusatz erfolgen. Die Haltbarkeit wird durch Sterilisation und Luftabschluß, nicht durch Zuckerzusatz gewährleistet. Vor dem Genuß ist der Fruchtsaft abzugießen, nach Bedarf mit Zucker oder Sacharin zu süßen, anzuwärmen, wieder über die Früchte zu schütten und das Ganze einige Stunden stehen zu lassen.

3. Ein billiges Verfahren ist das Einmachen von Beerenobst (Heidelbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Preiselbeeren) und Kirschen in Wein-, Champagner- und ähnliche Flaschen. Hierbei genügt ein Zusatz von 1 Pfund Zucker auf 5 Pfund Fruchtmasse. Die Früchte werden gewaschen, gezuckert, einige Stunden stehen gelassen, etwa 5—7 Minuten gekocht und heiß in gut vorgewärmte Flaschen gefüllt, diese verkorkt, sofort umgelegt und nach Erkalten mit Paraffin oder Flaschenlack abgedichtet. Auf diese Art eingemachte Früchte können später ohne weiteres als Kompott verbraucht oder nach Bedarf nachgesüßt und nach nochmaligem Aufkochen zu Gesälz verwendet werden.

Digitized by Google

4. Marmelade, Obstmus oder Gesälz von Aepfeln, Birnen, Zwetschen, Quitten usw. kann in offenen Gläsern, Krügen, Blechgefäßen, welche nach der Füllung mit Pergamentpapier zuzubinden sind, ohne Zucker nicht haltbar hergestellt werden. Erforderlich ist ein Mindestzusatz von 1 Pfund Zucker auf 5 Pfund Fruchtmasse; außerdem ist die Beigabe von 3—5 Gramm Salizyl, 3—5 Gramm benzoesaures Natron oder 30 Gramm 20%ige Ameisensäure, auf 5 Pfund Mus, nach dem Kochen in die Fruchtmasse eingerührt, nötig.

5. Die Verwertung von unreifem Fallobst zu Sulz (Gelee) ist ohne erhebliche Zuckerbeigabe nicht möglich. Empfehlenswert ist zurzeit wegen Zuckerknappheit das Eindünsten des Saftes in Flaschen durch Erhitzung auf 70 Grad R. (nach dem Leutholdschen Verfahren) und späteres Aufkochen mit Zucker zu Sulz. Alkoholfreie, also sterilisierte Säfte aus Obstmost und unreifem Fallobst sind meist minderwertige Erzeugnisse. Mit Zuckerzusatz eingekochte Apfel- und Birnsäfte aus notreifem Fallobst sind bei richtiger Sortenzusammenstellung, sauer und süß gemischt, angenehme und bekömmliche Getränke. Sie werden beim Genuß mit Quellwasser oder Mineralwasser gestreckt.

6. Die herrschende Zuckerknappheit macht es uns zur Pflicht, das Einlegen von Früchten in starke Zuckerlösungen gegenwärtig zu unterlassen und mit dem Zucker so haushälterisch wie möglich vorzugehen. Die seither übliche starke Zuckerung beeinträchtigt nur den Fruchtgeschmack. Alle einzumachenden Früchte müssen den höchsten Reifegrad, also die größtmögliche natürliche Süße haben. Süße Früchte kocht man im eigenen Saft, saure müssen mit Zuckerlösung, mindestens aber mit Wasser eingekocht werden, damit die natürliche Säure verdünnt wird. Das Mischen von sauren und süßen Früchten ist geschmackverbessernd und spart Zucker.

Diejenige Konservierungsart, bei der die Fruchtnährwerte am vollkommensten erhalten bleiben, ist zu bevorzugen. Marmelade, Obstmus (Gesälz) gibt größere Ausbeute als Gelee.

7. Von den Früchten eignen sich:

a) zum Dörren: Aepfel, Birnen, Zwetschen, Mirabellen, Heidelbeeren.

b) zum Eindünsten (auch ohne Zucker) in ganzen Früchten oder geteilt: Birnen, Aepfel, alle Steinobstarten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Preiselbeeren, Heidelbeeren, Weintrauben, Quitten. Johannisbeeren nur mit Zuckerbeigabe.

c) zu Marmelade, Obstmus, Gesälz mit mehr oder weniger Zucker: vollreife Süßkirschen, Pflaumen, Zwetschen, Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen, Reineclauden und Aepfel. — Alle nicht vollreifen Früchte müssen beim Einkochen stärker gezuckert werden. Starkes Einkochen erhöht die Haltbarkeit.

8. Restlose Verwendung aller Früchte ist zur Kriegszeit notwendig, Aepfel- und Birnschalen können getrocknet zu Tee verwendet oder mit wenig Zucker nachgekocht werden, der Saft wird alsdann eingedickt und gibt einen guten Brotaufstrich. Die Steinobstfrüchte sollten nur entsteint eingemacht und die Steine zur Oelgewinnung gesammelt werden. Kerne von Aepfeln und Birnen sind hiefür wertlos. Aus Hagebutten gewinnt man den wertvollen Kernlestee. Von Wildobst oder Waldbeeren darf nichts unbenutzt bleiben.

9. Unsichere Verwertungsarten sind zu meiden. Früchte wie Zubehör sind jetzt zu wertvoll, um zu Versuchszwecken zu dienen. Das Erproben neuer Verfahren verschiebe man auf Friedenszeiten. Ebenso verwende man größtmögliche Sorgfalt auf das Einmachen und die Behandlung der Gefäße, damit keine Verluste entstehen. Alles Leichtverderbliche ist zuerst zu verbrauchen.

10. Geeignete Ersatzmittel für Zucker zum Einkochen sind entweder zurzeit nicht erhältlich, gesundheitlich nicht einwandfrei oder zu teuer. Sacharin (Süßstoff) ist zwar 300 mal so süß als Zucker, darf aber nicht beim Einkochen, vielmehr erst im Notfall beim Genuß der eingemachten Früchte nach Bedarf verwendet werden. Eine der in den Apotheken erhältlichen Sacharin-Tabletten entspricht 10 Gramm Würfelzucker.

Digitized by Google

Gute Einkochrezepte finden sich in allen Kochbüchern. Neben diesen sind eine ganze Anzahl Schriften erschienen, die das Gebiet der Obstverwertung behandeln, von denen hier einige genannt seien:

„Das Trocknen von Obst und Gemüse" von G. Schaal, im Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, Preis 25 Pfg.

„Praktischer Ratgeber in der häuslichen Obst- und Gemüseverwertung" von H. Grote, Preis Mk. 2.20., Verlag von Eugen Ulmer, Stuttgart.

„Obst- und Gemüseverwertung" von K. Burkhardt, Preis Mk. 2.40., Verlag von Eugen Ulmer, Stuttgart.

„Mertens Obsteinkochbüchlein für den Haushalt" von E. Junge, Preis Mk. 1.50., Verlag von Rud. Bechthold & Cie., Wiesbaden.

„Die Obstverwertung" von Karl Huber, Preis Mk. 2.50., Verlag von Paul Parey, Berlin.

„Obst- und Trauben als Nahrungsmittel" von R. Schöll, Preis 60 Pfg., Mimirverlag, Stuttgart, Nadlerstr. 15.

„Marmeladen- und Musbereitung" von Johs. Schneider, Preis 20 Pfg., Mimirverlag.

„Leuthold's Früchte- und Gemüse-Konservierung", Preis 60 Pfg., Mimirverlag.

Einiges über die volkswirtschaftliche Bedeutung der Bienenzucht.

Auf allen Gebieten des Wirtschaftslebens sieht man sich vor für den langersehnten, kommenden Weltfrieden. Es wird manches anders werden da und dort. Mit unerschütterlicher Zuversicht hängen wir an unserem lieben Vaterlande und erwarten voll Vertrauen — bessere Zeiten. Auch für die Bienenzucht muß eine neue Zeit mit neuen berechtigten Forderungen anbrechen. Man war bisher gewöhnt, die Imkerei als eine Art Stiefkind unter den Zweigen der Landwirtschaft zu betrachten, das man wohl nie vollwertig einschätzte. Und doch sind es viele, viele Millionen, mit denen die Imkerei im volkswirtschaftlichen Leben steht. Allerdings stehen in den statistischen Erhebungen des Deutschen Reiches die Bienen an vorletzter Stelle, vor den Eseln und Mauleseln. Man zählte im Deutschen Reiche 1912 2 636 337 Bienenstöcke. Durch solche Vergleiche wird der Laie nur zu leicht dazu veranlaßt, die volkswirtschaftliche Bedeutung der Bienenzucht zu unterschätzen. Zunächst hinkt jeder Vergleich. Wenn davon gesprochen wird, daß es in Deutschland 82 707 030 Stück Federvieh gebe, so möge doch bedacht werden, daß es sich hier um Einzeltiere handelt, während in der Bienenzucht lediglich die Stöcke gezählt werden, wovon jeder einzelne im Sommer 70—80 000 Einzelindividuen beherbergt. Das ergiebt eine Riesensumme von lebenden Bienen von 520 000 000 000. Im Haushalte der Natur aber kommt auch jedes Einzellebewesen voll zur Geltung, wie wir dies bei der Befruchtung der Blüten deutlich sehen werden. Im Mittelalter kannte und schätzte man lediglich die unmittelbaren Erzeugnisse der Bienenzucht: Honig und Wachs. Ihretwegen alleinig züchtete man die Bienen. Auch heute noch sind die daraus erzielten Einnahmen und Gewinne sehr ansehnlich. In der deutschen Imkerei steckt ein Anlagekapital von sicher 60 000 000 Mark. Aus dem Handel mit Honig, Wachs und Bienen werden trotz des ausländischen Wettbewerbes jährlich an die 30 000 000 Mark verdient.

Dazu aber kommt in unserer Zeit noch der mittelbare Nutzen der Bienenzucht, der sich zwar zahlenmäßig gar nicht feststellen läßt, aber von gewaltiger Bedeutung für unsere Volkswirtschaft ist. Er vollzieht sich unsichtbar, so fast im Geheimen und wird deswegen vom gewöhnlichen Menschen so wenig oder gar nicht beachtet.

Digitized by Google

Bekanntlich geht aus der am Grunde des Blütenkelches liegenden Samenanlage nur äußerst selten eine Frucht hervor, wenn nicht die Narbe des Griffels bestäubt wird d. h. ein männliches Pollen- oder Blütenstaubkörnchen die Möglichkeit erhält, mit ihr in Verbindung zu treten. Es ist dies der gleiche Vorgang, den wir bei der Befruchtung eines tierischen Eies durch einen Samenfaden beobachten. Im Gegensatze aber zu den tierischen Samenfäden, welche sich zu den Eiern hinschlängeln können, entbehren die pflanzlichen Pollenkörnchen jeglicher Beweglichkeit und sind nicht imstande, von ihrer Bildungsstätte an den Enden der Staubfäden auf die Narbe des weiblichen Griffels zu wandern.

Bei etwa 19 % der einheimischen Blütenpflanzen besorgt der Wind die Uebertragung des Pollens, indem er das trockene, leicht verstäubende Pulver, das stets in großen Mengen gebildet wird, von den Staubfäden auf die klebrigen Narben bläst (Windblütler). In den weitaus meisten Fällen aber werden die heimischen Pflanzen durch Insekten bestäubt (Insektenblütler), die auf der Suche nach Nahrung den Pollen an die richtige Stelle hinverschleppen. Die Mitarbeit der einzelnen Insektengruppen an diesen im Haushalte der Natur so ungeheuer wichtigen Vorgängen ist sehr verschieden. Die bedeutendste Rolle als Blütenbestäuber spielen die Hautflügler und unter ihnen wieder die langrüsseligen Bienenarten (Pelzbienen, Hornbienen, Holzbienen, Hummeln). — Nach Prof. Dr. Zander.

Die Honigbiene aber übertrifft alle an Häufigkeit der Blütenbesuche. Welch wunderbar herrliche Gemeinschaft tritt hier zwischen Biene und Pflanze zutage! Die Blüte gibt der sie besuchenden Biene alles, was diese und deren heranwachsende Generation zur Erhaltung des eigenen Ich und der Nachkommen dringendst bedarf: Honig und Pollen. Die Pflanze wiederum erhält von der Biene erst das Leben.

Man hat seit Jahren viele praktische Versuche in aller Herren Ländern veranstaltet, um die Tätigkeit der Bienen als Blütenbesucher einwandfrei festzustellen. Reichblühende Apfelbäume wurden mit feiner Gaze überzogen, die wohl dem Lichte und den belebenden Sonnenstrahlen ungehindert Zugang zu den Blüten gestatteten, aber die Bienen von einem Besuche völlig ausschloß. Daneben standen unter ganz gleichen klimatischen Bedingungen ebenso reich blühende Bäume völlig frei. Der Erfolg? Jene brachten nur ganz wenige, verkrüppelte Früchte hervor. Diese hingen im Herbste voll der prächtigsten Aepfel.

Von den blütenbesuchenden Insekten sind 73 % Bienen, 21 % Hummeln und einzeln lebende Hautflügler und 6 % andere Insekten. Während nun die Bienen in ungünstigen Jahren wenig Ausbeute an Honig und Wachs liefern, leisten sie doch durch Befruchtung ungezählter Blüten einen ungewöhnlich hohen Nutzen, der reichlich fünfmal höher als jener aus Honig und Wachs angenommen werden darf. Für Bayern alleinig rechnet sich ein fester Betrag von 17 000 000 Mark heraus.

Angesichts dieser Tatsachen kann sich niemand der Erkenntnis verschließen, daß in dem neuen Deutschland die Bienenzucht eine ganz andere Rolle spielen muß, als bisher. Ohne gleichzeitige Förderung der Imkerei können verschiedene andere Zweige der Landwirtschaft gar nicht gedeihen. Es sollte keinen Berufsgärtner, keinen Obstzüchter, keinen größeren Landwirt geben, der nicht auch ausübender Imker ist. Recht viel kann nach dieser Seite noch geschehen, zur Aufbesserung unserer Finanzen, zur Hebung unserer Volkswirtschaft, zur Kräftigung der ganzen deutschen Nation, der im reinen Bienenhonig ein Nahrungsmittel von unerreichter Güte und Bekömmlichkeit gegeben ist.

Weigert, Kreisbienenmeister.

Digitized by Google

III. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Die Glockenrebe.

„Glockenrebe"? Was ist das? Nicht vorgestellt, kenne niemand unter diesem Namen! Also sagen wir „Cobaea"; und wenn wir dieses lateinische Wort als Ueberschrift gewählt hätten an Stelle des gut und schön deutschen Wortes „Glockenrebe", so hätten uns alle unsere deutschen und schwäbischen Leser und Leserinnen sofort verstanden. Denn so sind wir auch heute noch, nach zweijährigem Krieg gegen das Welschtum, daß wir lieber welschen anstatt deutsch sprechen. Gut, „Cobaea", wer's nicht anders haben will. Wir sagen lieber „Glockenrebe", denn die Cobäa scandens (= Kletternde Kobea) rankt wie eine Rebe und blüht wie eine Glocke. Ihre Heimat ist Mexiko. Den Namen trägt sie nach dem spanischen Pflanzenkundigen Bernabez Coba. Die Glockenrebe sieht man seit ein paar Jahren überall in Stadt und Land, auf Balkonen und an Fenstern und in Fensterkästen oder — was ihr am besten behagt — im freien Land: sie wächst fabelhaft schnell und treibt merkwürdig große Blumen auf langen Stielen, zwischen zwei Nebenblättern, über 5 cm lang, zuerst grün, dann bläulich violett (auch die Ranken und Triebe sind schon so getönt); auch eine weißblühende Art (flore albido) gibt's. Dann hat die Glockenrebe noch eine Tugend: sie wird gar nicht oder doch kaum von Ungeziefer befallen, was fürs Freie gilt, wie für Balkon und Zimmerfenster. Reizend macht sie sich außer für Fenster und Balkon an Gitterwerk gezogen. Wunderschön, wenn sie, am Stamm eines Baumes angepflanzt, hinauf in die Aeste klettert und von dort mit den freien Enden gar zierlich zurückfällt. Wunderhübsch, wenn sie ein Fenster völlig umrahmt hat und — ihre hübsche Pflegerin in diesem Rahmen sichtbar wird! Die Pflanze ist eine ausdauernde Liane, wird aber meist einjährig behandelt. Erde: recht fett und kräftig, lehmige Acker- und Rasenerde, mit Quarz- oder Flußsand gemischt. Sehr reichliche Bewässerung, namentlich sommers; auch zeitweiliger Dungguß. Dann aber auch üppiges Wachstum. Dann ist sie so dankbar und wächst so schnell, daß man täglich 4—5 cm Längenzunahme an den Triebspitzen feststellen kann. Sie gehört zu den durch ihr starkes Wachstum geradezu auffallenden Pflanzen. Fühlt sie sich an ihrem Standort (viel Licht, Luft, nicht zu viel Sonne, sogar noch mit nördlicher Lage zufrieden) heimisch, wozu allerdings ein freier Bodengrund gehört, nicht eingeengt durch Topfwände oder Bretterkästen, findet sie hier außerdem reichliche Nahrung, unterstützt durch flüssige Düngung und Bewässerung, so kann sie Erstaunliches leisten und erreicht Längen und Höhen von 5—8 Metern, oft sogar noch höher. Sie braucht zu ihren Kletterübungen Drahtzüge oder Lattenwerk. Gespannte Bindfäden täten's für die Dauer des Sommers auch, wenn man den Faden in Kriegszeit nur nicht so sparen müßte! Durch häufiges Führen und Binden kann man sie beliebig leiten, mit ihr Bogen überspannen oder Guirlanden bilden oder sie am abschließenden Gitterwerk verwenden. Nur muß man mit dem Binden und Biegen zeitig genug eingreifen und vorsichtig verfahren: die Triebe sind ziemlich brüchig, namentlich in der Jugend und bei üppigem Wachstum.

Jetzt im Juli sieht man die Glockenrebe überall und bewundert ihre großen, glockenförmigen Blüten. Anzucht im zeitigen Frühjahr, im März oder in der ersten Hälfte April, durch Aussaat in Töpfe oder Kistchen. Die Samen keimen gewöhnlich in 8—14 Tagen. Hell stellen, mäßig warm. Sie werden bald einzeln in Töpfe versetzt und später in Kästen oder nach Mitte Mai in das freie Land, sobald Nachtfröste nicht mehr zu befürchten sind. Vorkultivierte Pflanzen sind ei jedem Gärtner er hältlich.

Digitized by Google

Auch Anzucht aus Stecklingen geht; aber nur im Warmbeet (Zweigstücke mit wenigstens zwei Knoten). Wer die Glockenrebe überwintern will, muß einen durchaus frostfreien Raum haben und darf im Winter ja nicht zu viel Wasser geben, weil sie bei vielem Gießen winters gern fault. Im Sommer wie gesagt und im Freien Wasser genug. Zieht man die Glockenrebe wagrecht, so blüht sie am reichsten.

Alles gefällt uns an dieser prächtigen Schlingpflanze, nur eines nicht — ihr lateinischer Name! Wer sagt künftig bloß noch „Glockenrebe"?

Zur Bohnenpflege.

Fast die wichtigste Gemüseart in dieser Kriegszeit, da wir ausgehungert werden sollen, ist die Bohne. Bohnen sind nicht nur als Dörrbohnen, sondern auch grün gepflückt als Gemüse für die Volksernährung überaus wichtig; ihre Kultur ist verhältnismäßig einfach, die Anforderungen, die sie an den Boden stellen, sind nicht allzu groß. Das sind Umstände, die bei dem heurigen Anbau ins Gewicht fallen. Die Bohnen gehören zu den Gemüsepflanzen, die auch von gärtnerisch wenig Geübten mit einiger Aussicht auf Erfolg gezogen werden können.

Allerdings — Klima und Boden müssen passen. Bohnen brauchen zum Gedeihen ein gewisses Maß an Wärme und Feuchtigkeit des Bodens und der Luft; in Böden mit stehender Nässe können sie nicht gedeihen. Tiefe eingeschlossene Lagen sind günstig, auch Höhenlagen sind noch geeignet; nur sollen die Bohnengärten Stürmen nicht zu sehr ausgesetzt sein, da bei heftigen Stürmen die Ranken hin und her gezerrt werden und sich gegenseitig verletzen.

Im übrigen stellen aber die Bohnen auch, je nachdem, ob sie der Grünernte oder lediglich der Trockenfrucht dienen sollen, verschiedene Ansprüche an Feuchtigkeit; die grünen brauchen mehr Feuchtigkeit, während von Trockenbohnen ein trockenes Klima beliebt wird. Anderseits sind Stangen- und Buschbohnen in ihren Anforderungen verschieden. Stangenbohnen sind anspruchsvoller, brauchen feuchteren, besseren Boden und feuchteres Klima als Buschbohnen. Nur unter diesen Bedingungen lohnen sie den Anbau, nur dann kommen ihre Vorzüge gegenüber den Buschbohnen zum Vorschein. Die Stangenbohnen haben nämlich in entsprechend feuchtem Boden eine längere Wachstumszeit als Buschbohnen und gewähren dadurch eine bedeutend länger andauernde Ernte und damit einen größeren Ertrag von der Flächeneinheit. Auch bringen sie hier zartere, längere Schoten. Dafür aber beginnen Stangenbohnen später mit der Pflückreife als Buschbohnen. Die Ausgaben bei ihrem Anbau sind dadurch größer, daß man die Bohnenstangen anschaffen muß. Selbstverständlich haben Stangenbohnen auch dadurch geringere Verwendungsmöglichkeit, daß sie sich als Unterkulturen unter Obstbäumen nicht anbringen lassen, während Buschbohnen dazu sehr geeignet sind.

In Gegenden, die sehr trocken und heiß sind, wird man ausschließlich Buschbohnen anbauen. Buschbohnen werden außerdem schon wegen ihrer früheren Pflückreife natürlich immer auch neben Stangenbohnen gebaut werden. Sie können auch im Sommer noch einmal für eine Ernte im Herbst ausgesäet werden, während Stangenbohnen bei späterer Aussaat nicht mehr reifen. Ein guter, warmer, altbebauter Gartenboden ist für gärtnerischen Bohnenanbau am geeignetsten. Man kann die Bohnen in zweiter und dritter Tracht d. h. ein oder zwei Jahre nach der letzten Düngung anbauen. Nur bei sehr armem, trockenem Boden wird man im Herbst für den im Frühjahr stattfindenden Bohnenanbau mit verrottetem Stallmist schwach düngen müssen. Von künstlichen Düngemitteln sind unter Umständen Kali- und Phosphordünger für Bohnen von günstiger Wirkung, so man hat! Vor dem Anbau wird der Boden tief gegraben.

Zur Pflege gehört vor allem öfteres Behacken. Häufeln erfolgt, wenn die ersten Triebe der Stangenbohnen lose an die Stange geheftet werden; wer's hat, belegt die Anhäufelung noch

Digitized by Google

mit kurzem Mist (oder das ganze Bohnenbeet überhaupt). Vorsicht beim Pflücken der Stangenbohnen! Nicht zu stark reißen, nicht gewaltsam zupfen und zerren! Tritt Trockenheit ein, dann durchdringend bewässern. Oberflächliches Gießen ist vom Uebel; eindringendes aber von Nutzen.

Wie schon angedeutet, können Buschbohnen noch bei Sommeraussaat (etwa in der ersten oder zweiten Juliwoche) eine Herbsternte geben. Man besetze also die jetzt abgeleerten Frühkartoffelbeete mit Buschbohnen. Man sieht heuer häufiger als sonst die Buschbohnen als Einfassung von Kartoffel- und Rübenäckern verwendet und das ist gut so. Zeigen sich im Kartoffelland leere Stellen, wo die Kartoffeln nicht gekommen sind, so füllt man diese Lücken aus, indem man Buschbohnen legt.

Schließlich noch ein Wink für die, die's nicht wissen: grüne Bohnen bricht man nicht bei Regenwetter; zum Bohnenbrechen muß das Laub abgetrocknet sein.

Noch eine Kleinigkeit: in manchen Gegenden Deutschlands nennt man die Bohnen „Fisolen". Das klingt wohl vornehmer, kommt aber nur vom lateinischen Bohnennamen Phaseolus her. Uns schmeckt offengestanden die ehrliche deutsche „Bohne" besser.

IV. Vereins-Angelegenheiten.

An unsere Mitglieder!

Im Aprilheft wurde über das von unserem Vereinssekretär auf der Generalversammlung erstattete Referat: „Die Schädlingsbekämpfung mit Arsenmitteln" berichtet und zu Versuchen mit „Uraniagrün" aufgefordert. Daß dieser Aufforderung vielerseits entsprochen wurde, bestätigte die alsbald einsetzende rege Nachfrage nach diesem Bekämpfungsmittel. Die Ergebnisse der Versuche lassen sich nunmehr übersehen; wir bitten deshalb unsere verehrlichen Mitglieder, an unsere Geschäftsstelle, Eßlingerstr. 15, recht ausführlich hierüber berichten zu wollen. Eine Anzahl Ergebnisse sind uns bereits gelegentlich der Ernteberichte zugegangen. Wir hoffen im nächsten Heft unserer Vereinsschrift eine Zusammenstellung geben zu können, die ein endgültiges Urteil über „Uraniagrün" ermöglicht.

Leider ist wieder, wie aus den eingezogenen Berichten deutlich hervorgeht, ein großer Teil unserer diesjährigen Obsternte durch Raupen- und Käferfraß vernichtet worden. Es wäre wahrhaftig an der Zeit, daß wir uns zu durchgreifenden Maßnahmen aufrafften. So darf es nicht weitergehen! Zur jetzigen Kriegszeit empfinden wir jeden Verlust an Volksnahrung doppelt schwer. Aber auch im Frieden wird uns die Freude am Obstbau durch das immer mehr überhandnehmende Auftreten der Schädlinge vergällt. Richten wir uns deshalb beizeiten zur energischen Bekämpfung fürs kommende Jahr durch Auswahl nur wirklich zweckmäßiger Mittel und Bereitstellung der nötigen Materialien ein. Dazu ist die Mitarbeit Aller notwendig. Die Schädlingsbekämpfung muß sich auf anderer Grundlage, als seither, aufbauen und nur diejenigen Mittel dürfen künftig zur Anwendung empfohlen werden, die von der Allgemeinheit als die besten und billigsten erkannt wurden! Dann sind wir auch in der Lage, übereinstimmende Belehrung zu erteilen und den Behörden und Vereinen Maßregeln vorzuschlagen zur gemeinschaftlichen Bekämpfung und nur dann dürfen wir auf durchschlagenden Erfolg rechnen.

Der Vereinsausschuß.

Die **Beschaffung von Obstverpackungsmaterial** ist in diesem Jahr mit besonderen Schwierigkeiten verknüpft. Der Vereinsausschuß hat sich eingehend mit dieser Frage befaßt und gibt den verehrlichen Mitgliedern nachstehend Kenntnis von dem Ergebnis seiner Bemühungen um Beschaffung bezw. Bereitstellung von Kisten, Körben, Holzwolle usw. Es muß leider damit gerechnet werden, daß für den Versand von tadellos behandeltem Tafelobst im Herbst weniger Interesse vorhanden sein wird. Billiges Volksobst wird williger Abnehmer finden, als Qualitätsware. Dessen ungeachtet darf trotz der gegenwärtigen schweren Zeit das Ziel nicht aus dem Auge gelassen werden, das Schönste und Beste, was unsere Bäume hervorbringen, entsprechend zu be-

Digitized by Google

handeln und zu verwerten. Ohne erhebliche Opfer an Zeit und Geld zu bringen, können wir ja das billigere Pflückobst niemals nach denselben Vorschriften wie das feinere behandeln. Wir sind es aber der Ehre unseres Berufs, wie auch der Allgemeinheit gegenüber schuldig, auch das geringer bezahlte Obst so zu pflücken und zu verschicken, daß möglichst wenig davon in den Lagerkellern fault. Wir dürfen uns mit Stolz sagen — und daran ändern auch die eifrigen, durch keinerlei Sachkenntnis beschwerten Rufer nach Höchstpreisen nichts —, daß der Ertrag unserer Gärten und Baumgüter wohl das einzige Nahrungsmittel war, das zu Friedenszeiten unter das Volk kam. Der Haupterttrag an Obst wurde in den Kriegsjahren 1914 und 1915 unter dem Durchschnitt der vorhergegangenen 5 Jahre an die Verbraucher abgegeben! (Wenn sich im laufenden Jahr diese Verhältnisse anders gestalten, so ist einzig und allein die so überraschend stark einsetzende Nachfrage und gegenseitige Ueberbietung von seiten der Konservenfabriken daran schuld!) Retten wir unseren guten Ruf auch in kommende Friedenszeiten hinüber. Verwenden wir, selbst auf die Gefahr hin, daß wir wenig Dank dafür ernten sollten, die möglichste Sorgfalt auf das Pflücken und den Versand unseres diesjährigen Obstertrags. Dazu ist notwendig, daß wir jetzt schon die nötigen Geräte besorgen, denn nur bei recht frühzeitiger Bestellung sind die Fabrikanten in der Lage, rechtzeitig zu liefern.

Obstversandkisten verfertigt die Firma H. Wölffle-Meckenbeuren in der von uns vorgeschriebenen Bauart, die 50 Pfund-Vollkiste zu Mk. 1.25, die 25 Pfund-Vollkiste zu 80 Pfg. das Stück, mit Bügelverschluß je 15 Pfg. mehr. Bestellungen sind direkt an die Firma zu richten.

Weidenkörbe zu 50 Pfund Inhalt mit Deckel sind von unserer Zentralvermittlungsstelle vorläufig 200 Stück in Auftrag gegeben. Dieselben können ab Fabrik zu Mk. 1.60 das Stück geliefert oder auf unserer Geschäftsstelle persönlich abgeholt werden. Ein Versand von hier aus kommt bei den augenblicklichen hohen Speditionskosten zu teuer. Bestellungen auf Körbe sind an unsere Geschäftsstelle zu richten.

Holzwolle in der bisher gebrauchten Qualität (Nr. 2) ist nur noch zum Preis von Mk. 16.— für 100 kg-Ballen, in etwas groberer Faserung für Mk. 14.— zu haben. Von einer Vorratslagerung haben wir bei diesen Preisverhältnissen Abstand genommen, sind jedoch bei einlaufenden Aufträgen zur Vermittlung, soweit möglich, jederzeit bereit.

Pappschachteln zum Postversand haben einen Aufschlag von 50% erfahren. Mehrere Hundert haben wir eingelagert und können sie zum Preis von 35—40 Pfg. für das Stück ab hier abgeben. Wir machen aber darauf aufmerksam, daß auf spätere Lieferung, etwa erst zur Reife des Kernobstes, nicht mehr gerechnet werden darf.

Spankörbe sind nicht mehr zu bekommen; ein kleiner Vorrat, 25 Pfund netto Inhalt, zum Preis von 50 Pfg. für das Stück, ist noch vorhanden, wird aber nur bei persönlicher Abholung abgegeben.

Außerdem konnten wir noch einen Vorrat von kaltflüssigem Baumwachs erwerben; die ½ kg-Dose wird zu Mk. 2.50 abgegeben.

Ein neuer Patentverschluß für Obstkisten ist uns durch den Deutschen Pomologen-Verein angeboten worden. Voraussichtlich werden in diesem Jahr viele ältere Kisten zum Obstversand verwendet, insbesondere solche mit stärkeren Wandungen, die mehrmaligen Transport aushalten. Hierzu wird der wirklich praktische, leicht anzubringende Verschluß gewiß willkommen sein. Das Stück kostet 20 Pfg. Versand auch nach auswärts gegen Voreinsendung des Betrags in Geld oder Briefmarken an die

Geschäftsstelle des Württ. Obstbauvereins
Stuttgart, Eßlingerstr. 15.

Der Württ. Obstbauverein behandelte auf seinem letzten Erörterungsabend im vollbesetzten Saal des „Herzog Christoph" das Gebiet der Obst- und Gemüsekonservierung unter besonderer Berücksichtigung der Zuckerknappheit. Der Vorsitzende, Oekonomierat Warth, wies in seiner Begrüßungsansprache auf die Dringlichkeit einer richtigen Obstverwertung hin und gab der zumeist aus Frauen bestehenden Versammlung Kenntnis von den Schritten, die der Vereinsausschuß zur Bereitstellung des nötigen Zuckers zum Einmachen unternommen hat, dabei betonend, daß die Konservenfabrikanten in diesem Jahr besonders scharfe Konkurrenten beim Einkauf von Obst sein werden. Fabrikant Otto Model-Stuttgart leitete hierauf die Besprechung mit einem Referat ein, in welchem er nach eingehender wissenschaftlicher Behandlung der Konservierungsmöglichkeiten, Luftabschluß, Trocknen, Räuchern, Einsalzen, Einsäuern, Gärung,

Digitized by Google

Sterilisation, auf die augenblicklich leider meist nur in kleinen Mengen vorhandenen Süßstoffe, Ungeläuter Kristallzucker, Kolonial(Rohr-)Zucker, Kandiszucker, Traubenzucker, holländ. Kolonialsyrup, Honig und Saccharin, zu sprechen kam. Ohne Zucker können Gemüse eingemacht werden, Obst ohne weiteres mittels Sterilisation, d. h. sofern die Gläser und die Gummiringe beschafft werden können. Zu Mus und Geleebereitung ist, wenn Dauerhaftigkeit verlangt wird, Zucker unbedingt nötig, besonders auch zur Verwertung von unreifem Kernobst. Seine Ausführungen veranschaulichte der Redner durch eine ganze Ausstellung von Rohmaterialien und Konserven. Fräulein Bertsch-Gablenberg erläuterte an Hand einer Anzahl Proben die Leutholdsche Methode des zuckerlosen Einmachens in Flaschen, wobei sie viele selbsterprobte Rezepte für die einzelnen Obst- und Gemüsearten bekannt gab. Wer sich für diese Methode interessiert, dem wird ein demnächst im Mimirverlag, Nadlerstr. 15, erscheinendes Werk vom Schwäb. Gauverband gegen den Alkoholismus erschöpfende Auskunft geben. Von einem anwesenden Herrn Wenger wurde die Wichtigkeit des richtigen Zubindens der Einmachgläser betont, er zeigte auch wie man auf praktische und absolut sichere Art den Bindfaden knüpfen muß. Eine Anfrage wegen Dörrens von Obst und Gemüse und Anschaffung eines geeigneten Trockenofens wurde von Vereinssekretär Schaal unter Vorzeigung von sehr guten, auf verschiedenen Apparaten hergestellten Dörrproben dahin beantwortet, daß in den nächsten Tagen im Verlag von Eugen Ulmer-Stuttgart eine diesen Gegenstand eingehend behandelnde Schrift erscheinen werde. Man hörte sehr viel von Süßstoffen, die entweder nicht zu haben waren oder die nicht einwandfrei sind; das eine aber, was jeder am liebsten gehört hätte, die Freigabe einer wenn auch bescheidenen Menge Zucker zum Einmachen, konnte leider nicht in bestimmte Aussicht gestellt werden. Die Konservenfabriken sollen, nach eigener Bekundung, genügend damit versehen sein. Wenn nun auch noch die zurzeit in der Luft schwebenden, vom Württ. Obstbauverein jedoch bekämpften Höchstpreise für Obst Tatsache werden sollten, so werden die Konservenfabriken die Vorratskammern füllen, die Hausfrauen aber das Nachsehen haben. Mögen darum die vom Obstbauverein vorgeschlagenen Maßnahmen zwecks Einschränkung des ungehinderten Einkaufs der Konservenfabriken zuständigenorts Beachtung finden!

Am vergangenen Sonntag veranstaltete der Württ. Obstbauverein in seinem Stuttgarter Vereinsgarten eine zeitgemäße, äußerst lehrreiche und gut besuchte Prakt. Unterweisung über die Sommerbehandlung der Formobstbäume und über Schädlingsbekämpfung. Vereinssekretär Schaal gab eine eingehende Erläuterung der verschiedenen an Obstbäumen und beim Gemüse auftretenden Schädlinge, sowie die zweckmäßigste Bekämpfungsweise und betonte insbesondere die Wichtigkeit der energischen Bekämpfung während der Kriegszeit, da die Gefahr sehr naheliegend sei, daß erhebliche Erntemengen verloren gehen könnten, wenn hier lässig vorgegangen würde. Praktisch wurden sodann durch Baumschulbesitzer Dederer-Feuerbach und Vereinssekretär Schaal die Arbeiten gezeigt, die jetzt an Pyramiden, Spalieren und Hochstämmen vorzunehmen sind: das Entspitzen der Seitentriebe an den Leitästen, damit sie sich zu Fruchtholz umbilden können, das Anbinden der Verlängerungen an den Leitästen, das Abspreizen zu senkrecht wachsender Aeste usw. Sodann wurde die Bekämpfung der Schädlinge praktisch vorgeführt. Vereinssekretär Schaal setzte zwei Spritzen von Gebr. Holder-Metzingen in Tätigkeit und belehrte die Teilnehmer über die richtige Mischung verschiedener Spritzmittel. Zu bekämpfen sind in erster Linie im Mai und Juni mehrere Raupenarten: Frostnachtspanner, Ringelspinner, Gespinstraupen und andere, ebenso einige Käferarten. Das billigste und sicherste Mittel gegen alle diese fressenden Insekten ist „Uraniagrün" von der Chem. Fabrik Schweinfurt. Mischung 100 Liter Wasser, 500 Gramm frisch gelöschten Kalk und 70 Gramm Uraniagrün; leichtes Ueberspritzen der Bäume bei trübem Wetter. Gegen saugende Insekten, Blatt- und Blutläuse, die jetzt überall in zahlreichen Kolonien auftreten, Bespritzen mit 5%iger „Laurina"-Lösung oder 3%iger Hohenheimer Brühe. Abpflücken der von den Maden des Apfelblütenstechers bewohnten braunen Kuppen in den Blütenständen der Apfelbäume. Vertilgen der von zahlreichen jetzt noch ganz kleinen Räupchen wimmelnden Gespinste an Apfel-, Birn- und Pflaumenbäumen. Abpflücken der gekräuselten Blätter an den Pfirsichbäumen (Kräuselkrankheit) und der mehlartig bestaubten Zweige bei Apfelbäumen (Meltau). Auch die im Winterzustand der Apfelbäume notwendigen Bekämpfungsarten, sowie diejenigen der Gemüse-Schädlinge und die einfache Art der Wühlmausvertilgung durch „Cito"-Patronen wurden theoretisch und praktisch behandelt.

Es war eine Fülle der Belehrung, die in den wenigen Sonntagvormittagsstunden von dem rührigen Verein geboten wurde. Eine ganze Anzahl Teilnehmer fand sich dadurch veranlaßt, dem Verein als Mitglieder beizutreten.

Digitized by Google

Persönliche Nachrichten.

Oberlehrer Bühler, der verdienstvolle Vorstand des Obstbauvereins Grunbach i. R., ist im vergangenen Monat ganz unerwartet gestorben. Wer den Verstorbenen, seine ausgesprochene Persönlichkeit, sein Wirken auf dem Gebiet des Obstbaus, zuerst auf dem Schwarzwald, dann in Rommelshausen und zuletzt in Grunbach, kannte, der wird mit uns um den Mann trauern, an dem der Württ. Obstbauverein eine hervorragende Stütze verliert. Fortschrittlich in jeder Beziehung, unerschrocken und bestimmt seine Meinung zum Ausdruck bringend, hat er als Vorstand des Obstbauvereins Rommelshausen diesen in kurzer Zeit zu hoher Blüte gebracht. Unter seiner energischen Leitung wurde ein vorbildlicher Tafelobstversand eingerichtet, der dem Remstal einen Ruf über Deutschlands Grenzen hinaus verschaffte. Vor wenigen Jahren erst nach Grunbach versetzt, hat der Verstorbene es auch dort verstanden, als Vorstand dieses Vereins unter schwierigen Verhältnissen erfolgreich weiterzuarbeiten. Ein regelmäßiger Besucher unserer Versammlungen, konnten wir uns oft seiner herzerfrischenden, auf den Fortschritt im Obstbau gerichteten kernigen Worte erfreuen. Er ist leider zu früh aus unserer Mitte gerissen worden. Ehre seinem Andenken! Mögen dem Remstal und seinem schönen, aber noch sehr der zielbewußten Führung bedürftigen Obstbau immer mehr solcher Männer erstehen!

V. Monats-Kalender.

Juli.

Die ersten Birnen und Aepfel werden reif: am besten allmählich pflücken, nicht alle auf einmal und zwar einige Tage vor der Vollreife. Obst, infolge von Madenstichen unreif von den Bäumen gefallen, muß täglich gesammelt und vernichtet werden. Bewirkt Trockenheit das Abfallen, so kann man nur durch Gießen helfen: aber das muß gründlich geschehen, wenn es helfen soll (der Boden sollte, soweit die Wurzeln gehen, auf wenigstens 1 m Tiefe vollständig mit Wasser durchtränkt werden). Allen, namentlich den volltragenden Bäumen ist es dienlich, wenn man dem Wasser etwas Gülle beimischt. Das Formobst muß noch fleißig entspitzt werden. Bei im Frühjahr gemachten Veredelungen ist der Verband zu lösen. Ausbrechen der Früchte, besonders bei jungen Bäumen.

Im Gemüsegarten sind leergewordene Beete mit Winterkohl, Rosenkohl, Winterendivie, Kohlrabi, Kopfsalat, Sellerie, Porree zu bepflanzen. Reife Zwiebeln werden herausgenommen und getrocknet, reife Frühkartoffeln geerntet. Majoran, Thymian u. dgl. vor der Blüte abschneiden und trocknen. Am Kraut die Raupen der Kohlweißlinge absuchen. Beim Blumenkohl die Blätter nach innen über die Rosen knicken, damit diese weiß bleiben. An den Erdbeeren die Ranken entfernen oder zur Gewinnung neuer Pflanzen in kleine Töpfe absenken und nach erfolgter Bewurzelung von der Mutterpflanze abtrennen. Kohlarten und Gurken behäufeln. Sellerieknollen will man immer schneeweiß haben. Zeigen sie schmutzige, tiefbraune Streifen, so sind sie unansehnlich und nehmen bitteren Geschmack an. Wegwerfen, da sie doch zu keinem nutzbaren Zweck mehr zu verwenden sind. Knollensellerie ist für wiederholte Gülledüngung dankbar. Das Laub wächst rasch und dunkelgrün. Die Knollen werden dicker. Wird die Düngung übertrieben oder von oben zu viel frischer Stalldünger gegeben, so werden die Knollen hohl, platzen und faulen. Um besonders dicke Sellerieknollen zu ernten, nimmt man jetzt im Juli rings um die Pflanzen die Erde fort und schneidet mit einem langen Messer alle stärkeren Seitenwurzeln ab, worauf die Erde wieder beigestrichen wird. Bei starkem Regen Salzdüngung (Kochsalz zwischen die Reihen). Ist der Boden möglichst fett und fehlt der Kalk nicht, so bleiben auch die stärksten Sellerieknollen gesund, weiß, schmackhaft. Und mehr will man nicht. —

Auf Krautäckern und in Gemüsegärten kann man jetzt einzelne Stellen beobachten, an denen die Pflanzen in ihrer Entwicklung auffallend zurückbleiben und ein kränkliches Aussehen annehmen. Beim Herausziehen kann man meist eine mehr oder weniger starke Verdickung an den Wurzeln

Digitized by Google

beobachten, die bei fortschreitender Krankheit allmählich absterben und die ganze Pflanze zugrunde gehen lassen. Diese Erscheinung ist durch Schleimpilze hervorgerufen, die ihre Sporen in der Erde überwintern lassen und im nächsten Jahre etwa darauf gepflanzte Kohl- oder Krautpflanzen zur Erkrankung bringen. Bekämpfung: rechtzeitiges Entfernen aller erkrankter Pflanzen, um die Verbreitung der Krankheit möglichst aufzuhalten. Beim Herausheben der kranken Krautpflanzen ist darauf zu sehen, daß keine Wurzelreste im Boden verbleiben. Die kranken Wurzeln sind alsbald zu verbrennen. Die leeren Stellen dürfen natürlich heuer nicht mehr mit kohlartigen Pflanzen bestellt werden, am besten bringt man noch Winterendivien oder Buschbohnen darauf. Im Herbst werden die befallenen Stellen tüchtig mit Kalkstaub bestreut. Drei Jahre hindurch darf auf den verseuchten Feldern oder Beeten keine Kohl- oder Krautpflanze angebaut werden und mit den Saatbeeten der Krautsetzlinge ist jährlich zu wechseln, sonst wird die Krankheit von dort aus wieder verschleppt.

Im Ziergarten: Absenken von Nelken (geeignetste Zeit). Rosenwildlinge veredeln. Gegen Ende des Monats von Rosen, Geranien, Fuchsien, Heliotrop, Verbenen usw. Stecklinge machen. Auf abgeblühte Blumenbeete Knollenbegonien. Beschneiden von Hecken und Einfassungen. Reseda für Winterblüte im Zimmer aussäen (Sorten für Topfkultur). Durch 3 wöchige Folgesaaten bis Ende August erreichen wir Blüten bis in den Frühling. Aussaat dünn in 15 cm-Töpfe (lehmige Mistbeecterde, gute Scherbeneinlage); die Sämlinge werden nicht verstopft, sondern bis auf 3 bis 5 der stärksten ausgelichtet; dann luftig und sonnig stellen.

VI. Schädlings-Kalender.

Juli.

Kirschenernte — Starenplage! Um sich ihrer zu erwehren, gibt es eine Anzahl von Mitteln, von denen aber eines nur wirklich die Schädlinge abhält: Umspinnen der Baumkronen mit dünnem Garn von dunkler Farbe, das sich leicht ausführen läßt, wenn man die Garnrolle auf einem Stab oder einer Stange mittels Nagelbohrers befestigt. In diesen Kriegszeiten aber ist ja alles, was nach Garn auch nur riecht, vollständig ausgeschlossen. Also wird geschossen! Das ist nämlich auch das allerbeste Mittel gegen Kirschenstaren und Kirschenspatzen. Nur müssen die polizeilichen Vorschriften beachtet werden. An jungen Bäumen befestige man, wie es leider oft geschieht, keine Waschseile. Das Seil schneidet bei herrschendem Winde oft tief in die Rinde ein und es ist Gefahr vorhanden, daß dadurch manche Bäume zugrund gehen oder es wird unnützerweise der Pfahl gelockert. Ein Wink also an die Adresse unserer Hausfrauen!

Alles, was abfällt an Obstbaum und Obststrauch, sammeln und vernichten. Auch für die Haselnuß zutreffend, die heuer einen besonderen Wert hat. Gerade jetzt kann man den Haselnußbohrer (Käfer) abschütteln, später die von ihm angebohrten und belegten Nüsse. Die goldbraunen Eierhäufchen des Goldafters nicht übersehen. Blatt- und Schildläuse bekämpfen. Der Ameisen sich kräftig erwehren. Achtung auf den amerikanischen Stachelbeermehltau!

VII. Literatur.

Gärtnerische Düngerlehre. Ein praktisches Handbuch für Gärtner und Pflanzenfreunde. Zierpflanzen im Gewächshaus, Zimmer und Garten, sowie Obstbäume und Gemüse auf angemessene Art zu düngen. Von H. Gaerdt, weil. Königl. Gartenbau-Direktor. 5. Auflage, neu bearbeitet von Max Löbner, Kgl. Garteninspektor. Mit 6 Tafeln. Verlag von Trowitzsch & Sohn, Frankfurt a. O. In Leinen gebunden Mk. 3.50.

Düngung der Topf- und Zimmerpflanzen, Obstbäume und Beerenobststräucher, Baumschulgewächse, des Gartenrasens, der Mistbeete und Gemüsepflanzen. Die Forderung: „Naturdünger

Digitized by Google

und Kunstdünger" zieht sich als roter Faden durch das ganze Buch durch. Allein die Kenntnis des Kapitels über das Pflanzennährsalz, dessen Verwendung im neuzeitlichen Gartenbau gar nicht mehr zu umgehen ist, hilft Geld sparen und sich durch Erzielung höchster Güte bessere Einnahmen zu verschaffen. Neu aufgenommen in dieser 5. Auflage: Pflanzenkrankheiten und -Ernährung, Ernährung der Pflanze mit Kohlensäure, Düngung des Flieders, der Edelwicke

Die Holunderkur. Ein altbewährtes Naturheil- und Vorbeugungsmittel von vielseitiger Wirkung bei Stoffwechselkrankheiten, besonders bei Gicht und Rheumatismus. Von R. Michaelis. Preis 40 Pfg. Alfred Michaelis, Verlagsbuchhandlung, Leipzig, Kohlgartenstraße 48.

Der Holunder ist der althochdeutsche „Holantar" = der hohle Baum. Hohl von Natur, aber voll von allerlei lieblichen Eigenschaften, wie unser Volk das schon lange weiß und früher mehr zu benutzen verstand als in der Gegenwart und wie das hier in diesem Schriftchen zusammengestellt ist.

„Seh' ich, Holunder, dich stehn im bescheidnen Winkel am Hause,
Mit dem vergrauten Stamm, aber mit freundlichem Grun,
Welches die weißen Dolden umher gar reinlich bekranzen,
Gleich' ich dem Mütterchen dich, welches die Haube bedeckt;
Freundlich bist du den Kindern gesinnt, gibst mancherlei Spielzeug,
Pfeifen und Büchsen zum Knall und das Koboldchen von Mark
Deinen Geliebten dahin, und freust dich, wenn sie zum Spielen
Kommen aus Freuden zu dir, Mutter Holunder getanzt." (Osterwald).

Aber nicht bloß zum Spiel, zur Gesundheit dient der Holunder — wie man hier in diesem Büchlein lesen kann.

Bittel, **Genossenschaften** und andere Organisationen **für Obst- und Gemüseverwertung** von Dr. Karl Bittel, 60 Seiten 8° broschiert. Einzelpreis 25 Pfg., 50 Stück Mk. 11.—, 100 Stück Mk. 20.—. Verlag Wilh. Langguth, Eßlingen a. N.

In fast allen größeren Gemeinden wurden Obstküchen eingerichtet, in denen viele tausende Flaschen Fruchtsaft, Gläser voll eingekochter Früchte und Marmeladen hergestellt wurden, um sie im Laufe des Winters je nach Bedarf an die Lazarette und Krankenhäuser abzugeben. Die Arbeit der Obstküchen hat sich als überaus wertvoll und dankenswert erwiesen, so daß der Wunsch, sie weiter auszudehnen, voll berechtigt ist. Hierzu zeigt das Büchlein Wege und gibt Anleitung, wie auch mit den geringsten Mitteln in der wichtigen Obst- und Gemüseverwertung vorgegangen werden muß. In die Wirklichkeit wurde dies bekanntlich übersetzt in der Eßlinger Obstverwertungsgenossenschaft, deren Satzung hier als Beispiel mitgeteilt wird. Warum ist übrigens S. 32 die Zentralvermittlungsstelle des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart, Eßlingerstraße 15, nicht genannt, die seit Jahren so segensreich wirkt?

VIII. Kleine Mitteilungen.

Sommerzeit und Obstversand. Die Deutsche Erwerbsobstbau-Gesellschaft (Friesack Mark) war bei dem Minister der öffentlichen Arbeiten dahin vorstellig geworden, daß die Güterannahmestellen für den Eilgutversand von Obst und Gemüse nach Möglichkeit Ausnahmen über die um 6 Uhr schließende offizielle Annahmezeit machen möchten. Infolge der Einführung der Sommerzeit ist ja dieser Zeitpunkt gegen die tatsächliche Sonnenzeit um 1 Stunde vorgerückt. Da der Beginn der täglichen Weichobsternte und vieler Gemüse wie grüne Bohnen usw. von dem Tautrockenwerden derselben abhängt, so kann dieser nicht auch um eine Stunde vorverlegt werden, es würde daher eine Stunde tägliche Erntezeit verloren gegangen sein. In dankenswertem Entgegenkommen ist das sofort genehmigt worden.

Richtpreise nicht **Höchstpreise** für Obst und Gemüse. Vom Deutschen Pomologen-Verein Eisenach wird uns unterm 13. Juni ds. Js. mitgeteilt: „Ungefähre Richtpreise, nicht etwa Höchst- oder Mindestpreise, und diese nur für Beerenobst und Sauerkirschen diesjähriger Ernte, über die früher berichtet worden ist, sind von den Vertretern des Obstbaues, der Obstverwertungsindustrie und des Obstgroßhandels, nur für große Lieferungen an Obstkonservenfabriken und Obstgroßhandel — nicht für Kleinverkauf — vereinbart. Kleinhandelspreise sind nicht festgesetzt worden, weil sie von örtlichen Verhältnissen abhängig sind und durch diese sehr verschieden beeinflußt werden. Strenge Nachtfröste bis zu 6 Grad vom 12. bis 15. Mai, anhaltende Dürre, Schädlinge und Krankheiten, die eingetreten sind, nachdem die

Digitized by Google

ersten Richtpreise festgesetzt und veröffentlicht waren, haben den Fruchtansatz und damit die Obsternte Deutschlands leider sehr beeinträchtigt. Es mußten deshalb die Richtpreise für Beerenobst und Sauerkirschen nachgeprüft und berichtigt werden. Demgemäß sind von dem Reichsarbeitsausschuß die folgenden Richtpreise für 50 kg festgesetzt: Erdbeeren Mk. 35.—, Johannisbeeren rote und weiße Mk. 20.—, Johannisbeeren schwarze Mk. 27.—, Stachelbeeren dreiviertelreife Mk. 20.—, Stachelbeeren reife Mk. 22.—, Gartenhimbeeren Mk. 37.—, Großfrüchtige Sauerkirschen, Lange Lotkirsche, Schattenmorelle, Ostheimer mit oder ohne Stiel Mk. 28.—, Preßkirschen Mk. 20.—. Richtpreise für Süßkirschen, Pfirsiche, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, sind nicht aufgestellt, weil die diesjährige Ernte dieser Obstarten in Deutschland zu gering und in den Obstbaubezirken zu verschieden ist. Für Aepfel und Birnen konnten in diesem, wie auch in früheren Jahren wegen der Verschiedenheit ihrer Sorten und Preise Richtpreise nicht aufgestellt werden."

Russisches Obst. Für die dem Oberbefehlshaber Ost unterstehenden Gebiete Rußlands ist heuer eine reiche Obsternte zu erwarten. Es wurden in den Verwaltungsgebieten alle Maßnahmen getroffen, um das Obst sachgemäß zu verwerten. Ein Teil des Obstes wird wahrscheinlich im Verwaltungsgebiet selbst verwendet, während ein großer Teil Obst aller Sorten ins Heimatgebiet abgeführt und daselbst verbraucht werden soll. Es wird dadurch ein wertvoller Zuschuß für unsere Volksernährung geliefert. Das Obst soll in Wagen geladen und an die Hauptmarktplätze Deutschlands geführt werden.

Der **Dompfaff** erweist sich auch hier im Schloß Zeil als ein Obstbauschädling ersten Ranges. Wie gesät liegen im Frühjahr die Blütenknospen der Apfelbäume am Boden. — Es sollte dieser Vogel deshalb unbedingt zum Abschuß freigestellt werden in Anbetracht des großen Schadens, den er anrichtet. Auch die Besitzer von Johannisbeeranlagen beklagen sich sehr — doch wäre hier noch eher ein Schutz möglich. Ruchte.

Spatzenplage. Ueberall hört man Klagen über das Ueberhandnehmen und die Schädlichkeit der Spatzen. Das beste Mittel ist das Fangen dieser schädlichen Vögel. Es werden sogen. Spatzenhäfen (Spatzentöpfe) an Häusern, Ställen, Scheunen, etwa 4—6 Meter hoch vom Boden aufgehängt. Hierzu ist jeder Milch- oder Kaffeetopf gut. In den Boden des Topfes wird ein 3—3½ Zentimeter rundes Loch eingeschlagen und der Topf am Henkel mittels eines Schnur an einen in die Wand eingeschlagenen Nagel aufgehängt. Die Spatzen nehmen die ihnen so angebotene Wohnung schnell an. Wenn die Jungen aus den Eiern sind — dies kann man durch das Füttern der Alten leicht feststellen —, wird bei einbrechender Dunkelheit vorsichtig eine Leiter angeschoben, mit der einen Hand das Flugloch zugehalten und mit der andern Hand hinten durch den Topf die Gesellschaft herausgeholt und unschädlich gemacht. Auf diese Weise ist es leicht, die Spatzenbrut zu vertilgen. Künstliche Spatzennester sind zu beziehen durch den Bund für Vogelschutz, Stuttgart, Jägerstr. 34.

Die Einführung der Katzensteuer beschäftigte die Lichterfelder Gemeindevertretung, da seitens mehrerer Gemeindevertreter der Erlaß einer Verordnung über die Erhebung einer Katzensteuer in der Gemeinde Berlin-Lichterfelde beantragt war. Wie Gemeindeverordneter Michaelis zur Begründung des Antrags ausführte, haben sich in Lichterfelde die Singvögel — von unschätzbarem Werte zumal für eine Garten- und Villenstadt wie Berlin-Lichterfelde — auffallend vermindert, sie sind nahezu ganz verschwunden. Das sei, wie allgemein bekannt, auf das Wildern der Katzen zurückzuführen, die in Lichterfelde in großer Zahl gehalten würden. Die durch die etwaige Einführung der Katzensteuer bedingte Verminderung der Katzen werde auf die Pflege der verbleibenden Tiere von großem Nutzen sein. Auf die Ungeziefervertilgung, wie Ratten und Mäuse, werde die Verminderung der Katzen von wenig Einfluß sein, denn Katzen, die einmal mit Ratten Bekanntschaft gemacht hätten, gingen diesen gern aus dem Wege. Die Höhe der auf 12 Mk. jährlich festzusetzenden Steuer stehe in einem angemessenen Verhältnis zu der Hundesteuer von 30 Mk. jährlich. Der Steuerertrag sei jährlich auf etwa 10000 Mk. anzunehmen. In der sich anschließenden Erörterung wurde manches für und gegen die Katzensteuer angeführt; man einigte sich schließlich dahin, die Angelegenheit einem Ausschuß zur Beratung und Beschlußfassung zu überweisen. — Wir wissen wohl, was der Grund ist, daß die in ganz Deutschland auftretende Katzensteuer immer wieder fallen gelassen wird, das ist die Furcht der Männer vor den weiblichen Katzenfreunden!

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins, E. V. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Sulenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 8. | Stuttgart, August. | 1916.

I. Praktischer Obstbau.

Die vom Ausschuß des Württ. Obstbauvereins bestellte Kommission für

Trocknung von Obst und Gemüsen,

über deren Arbeiten im vorigen Jahr im Oktoberheft des „Obstbau" berichtet wurde, hat in diesem Jahr ihre Tätigkeit unter Leitung ihres Vorsitzenden, Herrn Schädle-Vaihingen, in verstärktem Maß wieder aufgenommen. Die Versuche erstreckten sich diesmal in erster Linie auf die kleinen Haushaltungsapparate, sog. Herddörren.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins hielt es seinen Mitgliedern gegenüber für seine Pflicht, Klarheit darüber zu schaffen, welche der unendlich vielen in letzter Zeit aufgetauchten, durchweg als „vorzüglich", „unübertrefflich" usw. angepriesenen Dörröfen wirklich brauchbar und empfehlenswert sind. Er hat deshalb dem Antrag der Kommission gerne stattgegeben, durchgreifende Versuche einzuleiten, insbesondere nachdem reichliche Mittel hiefür von befreundeter Seite zur Verfügung gestellt waren.

Am 12. Juni ds. Js. hatte der Kommissionsvorsitzende eine Anzahl Vertreter von Dörrapparatfabriken in das hiesige städtische Gaswerk, das in sehr entgegenkommender Weise die Bereitstellung der beigeschafften Apparate, die unentgeltliche Gaslieferung und die Installation von je einem Gasmesser für jeden Apparat übernahm, zu einer technischen Vorbesprechung zusammenberufen. An der Beratung nahmen außer den Kommissionsmitgliedern die staatlichen Sachverständigen Garteninspektor Schönberg, Weinbauinspektor Mährlen, der Vereinsvorstand und einige Herren vom Vereinsausschuß teil. Nach Besprechung der Richtlinien, nach denen sich die Versuche bewegen sollten, wurden die vorhandenen Apparate mit verschiedenen Gemüsearten belegt. Die Zubereitung der Gemüse hatten in dankenswerter Weise eine Anzahl Schülerinnen vom Seminar des Schwäb. Frauenvereins übernommen.

Aufgestellt waren 9 Apparate. Bei der Auswahl derselben war man davon ausgegangen, von jedem besonderen Typ eine Dörre zu wählen, die auf Gasherd brauchbar war. Nr. 1, „Simplon", Maschinenfabrik Kemmler & Mahler, Stuttgart, 4 runde Horden im Durchmesser von 398 mm, mit eigener Gasfeuerung, Preis 50 Mk. Nr. 2, „Vera", Maschinenfabrik Gebr. Holder-Metzingen, 4 rechteckige Horden 430 × 240 mm, Selbstheizung mittels unterführter gelochter Gasröhre, Preis 35 Mk. Nr. 3, „Bona", Maschinenfabrik Gebr. Holder-Metzingen,

Digitized by Google

3 Hurden 435 × 235 mm, zum Aufstellen auf Gasherd, Preis 25 Mk. Nr. 4, „Owa", Ostertagwerke-Aalen, 4 Horden 445 × 270 mm, Preis 42 Mk. Nr. 5, „Vesta", Hoflieferant Freund-Stuttgart, 4 Horden 483 × 268 mm, Preis 16,50 Mk. Nr. 6, „Union", Brat-, Back- und Dörrofen, Lieferant Witwe Schrayshuhn-Stuttgart, 6 Horden, 395 × 250 mm, Preis 40,95 Mk. Nr. 7, Back- und Dörrofen der Firma Armbruster & Zoller, Stuttgart, 5 Horden 465 × 262 mm, Preis 21 Mk. Nr. 8, Herddörre (nach Geisenheimer Muster) der Firma Armbruster & Zoller, Stuttgart, 9 Horden 460 × 264 mm, Preis 30 Mk. Nr. 9, „Waasia", Maschinenfabrik Gebr. Waas, Geisenheim a. Rh., 10 Horden 465 × 230 mm, Preis 39 Mk. und 15 % Kriegszuschlag.

Für genaue Durchführung der Versuche war ein Schema aufgestellt, das folgende Rubriken enthielt: 1. Hordennummer, 2. Art des Rohguts, 3. Menge des Rohguts, 4 Zeit der Beschickung, 5. Zeit der Abnahme, 5. Menge des erzielten Trockenguts, 6. Temperatur, 7. Gasmesserstand, 8. Arbeitsleistung, 9. Bemerkungen, 10. Kennzeichnung des Apparats.

Am ersten Versuchstag wurde die Bedienung der Dörren den einzelnen Vertretern selbst überlassen. Das Resultat dieses Tages war äußerst geringwertig. Die Fabrikanten glaubten im Wettdörren auf Zeit die Vorzüge ihrer Apparate am besten vor Augen führen zu können. Daß dies bei Gemüsen zu ungünstigen Ergebnissen führen mußte, war zwar vorauszusehen. Die Kommission wollte aber, um späteren Einwendungen gegen die Versuchsergebnisse von vornherein die Spitze abzubrechen, jedem Hersteller Gelegenheit geben, sich selbst zu betätigen. In bezug auf die Dörrdauer waren dementsprechend die Resultate bestechend. Der Geisenheimer Apparat trocknete beispielsweise Petersilie in 1 Stunde, fein geschnittene Bohnen in 2 Stunden auf der untersten, in 3 Stunden auf der fünften, in 4 Stunden auf der obersten Horde. Qualitativ wurde dagegen gar nichts geleistet. Von sämtlichen Apparaten kam nicht ein einwandfreies Trockengut zur Ablieferung. Es erübrigt sich deshalb wohl, auf die einzelnen Resultate näher einzugehen.

Am 13. Juli wurden die Versuche von Vereinssekretär Schaal und einem Techniker des städtischen Gaswerks fortgesetzt. Neben Gemüsen wurde nun auch Obst (Weißer Klarapfel, Grüne Sommer-Magdalene, geschnitzelt) verwendet. Getrocknet wurde gleichmäßig auf allen 9 Apparaten mit einer Wärme von durchschnittlich 60° C. Es war noch ein neuer Apparat hinzugekommen: Nr. 10, „Sparador", von der städtischen Gasanstalt Wiesbaden, 5 Horden 470 × 240 mm, Preis 8,75 Mk.

Das Ergebnis dieses Tages war wesentlich besser und insofern entscheidend, als einige Apparate ohne weiteres vom ferneren Wettbewerb ausgeschlossen werden konnten. Brat-, Back- und Dörröfen taugen wohl zum Braten und Backen, aber nicht zum Dörren. (Darüber war man sich übrigens schon früher klar.) Alle Dörröfen, die unter und über den Horden durchlochte und undurchlochte, gewellte oder flache Abdeckungen hatten, arbeiteten schlecht! Die Abdeckung über den Horden sammelt Kondenzwasser, das beim Abtropfen das Dörrgut auf den obersten Horden unbrauchbar macht; sie verhindert die Entweichung des Wasserdampfes. Bei einem Apparat, der über der Heizung durch ein mit neun Löchern versehenes Blech abgedeckt war, konnte nach kurzer Zeit schon durch sämtliche Horden hindurch eine Verbrennung des Dörrguts genau an diesen neun Stellen beobachtet werden. Sehr gut arbeiteten alle Apparate mit einfachstem Aufbau: schachtartiger Kasten und in oder auf diesem die Horden übereinander gestellt! Das Produkt ließ hier fast nirgends etwas zu wünschen übrig. Wenn auch einzelne Früchte oder Gemüseteile beim Abnehmen der Horden noch als nichtfertig ausgeschieden werden mußten, so lag dies an der ungleichmäßigen Vorbereitung. Es ist ohne weiteres einleuchtend, daß man in der Praxis am besten fährt, wenn man alle Apfelringe oder Schnitze, alle Gelbrübenschnitzel gleich dick schneidet und bei Kohl die Rippen der einzelnen Blätter vorher ausschneidet und eventuell besonders trocknet. Nur dann kann man damit rechnen, daß der ganze Hordenbelag auf ein und denselben Zeitpunkt fertig ist.

Digitized by Google

Farbe, Aussehen und Aroma der am zweiten Tag auf den letztbeschriebenen Apparaten hergestellten Produkten befriedigten in jeder Weise.

Ein gewissermaßen überraschendes Resultat zeitigte die Arbeit des zweiten Tages insofern, als der einfachste Apparat, Nr. 10, „Sparador", trotz der anfänglich denkbar schlechtesten Leistung, die besondere Aufmerksamkeit auf sich lenkte, weil er ohne jede Bedienung funktionierte. Nicht jede Hausfrau wird in der Lage sein, sich fortwährend um ihre Dörre zu bekümmern. Wenn schon, dann muß die Leistung der Dörre auch dementsprechend sein, so daß sich eine Bedienung derselben bezahlt macht. Nach dieser Richtung können die 15- und mehrhordigen Geisenheimer und Holder-Apparate, nach vorgenommener Verbesserung auch der Armbruster'sche Apparat Nr. 8 ohne weiteres empfohlen werden. Mit ihnen kann man schon eine respektable Tagesleistung erzielen, sobald man ihre Handhabung einmal kennt. Manchem ist dagegen mit einem billigem Herdapparat, der ohne besondere Aufsicht, bei kleiner Gasflamme, wenn auch langsam, aber doch sicher trocknet, besser gedient. Der „Sparador", eine einfache 25 cm hohe, oben und unten offene Holzkiste, auf der 5 Horden, galvanisiertes Drahtgeflecht mit Holzrahmen, aufsitzen, hat anfänglich sehr schlecht befriedigt, solange der Kasten direkt auf dem undurchlochten Gasherd auflag. Sobald aber von unten Luftzufuhr geschaffen war — durch Unterlegen zweier Holzstücke —, war die Leistung eine wesentlich andere. Wenn beim ersten Versuch die Wärme in kurzer Zeit auf 120° C. hochschnellte und alles Gemüse verbrannte, ließ sich nachher eine niedere Temperatur während der ganzen Dörrdauer erhalten.

Mit diesem Ergebnis stimmten auch die Versuche bei den anderen Apparaten überein und es darf wohl gesagt werden, daß manche Verfertiger von Dörrapparaten sich niemals die Mühe genommen haben, ihre Apparate praktisch auszuprobieren, sonst müßten sie auf den von uns festgestellten Umstand selbst aufmerksam geworden sein. Alle Dörrapparate, die von unten nicht die entsprechende Luftzuführung besitzen, können nicht regelmäßig arbeiten. Am deutlichsten zeigte sich der Beweis hiefür bei dem kleinen Holderapparat. Die Luftzufuhr war viel geringer, als bei dem im Vorjahre von uns benutzten großen Apparat, deshalb die Leistungsfähigkeit auch eine entsprechend geringere Sehr gut reguliert ist die Luftzufuhr bei der Geisenheimer Herddörre.

Das Resultat des zweiten Tages war kurz zusammengefaßt das folgende: gut arbeitet die Geisenheimer Herddörre Nr. 9 und nunmehr auch die Armbruster'sche Herddörre Nr. 8, ferner auch die Holder'sche Herddörre von 8 Horden ab. Zu diesen Apparaten ist eine Bedienung nötig. Alle halbe oder ganze Stunden müssen die Horden nachgesehen, eventuell gewendet werden; später, wenn der Trocknungsprozeß weiter fortgeschritten ist, muß das Dörrgut ausgelesen, das gute abgenommen und das noch nicht fertige auf die nächstoberste aufgelegt werden. Der Gasverbrauch stellt sich pro Stunde auf etwa 200 Liter (hiesiger Preis 13 Pfennig pro Kubikmeter); er ist bei den genannten Apparaten fast gleich. Mit 50° C. fängt man an, geht bei Obst auf 62—70°, vielleicht auch noch etwas höher, bei Gemüse auf 60°, nimmt nach Fertigdörren die unterste Horde ab, füllt sie wieder mit neuem Gut und reiht sie oben wieder ein. Das getrocknete Obst oder Gemüse läßt man an der Luft abkühlen und verwahrt dasselbe in Säckchen, das Gemüse auch in Gläsern. Apparate dieser drei Systeme sollten, um leistungsfähig zu sein und eine Aufsicht zu rentieren, wenigstens 15 Horden haben.

Unsere weiteren Versuche am dritten und den folgenden Tagen befaßten sich nur noch mit dem Ausbau des kleinen „Sparadors". Das städtische Gaswerk zeigte ganz besonderes Interesse hiefür, weil in diesem Apparat die Herddörre des kleinen Mannes zu erblicken war. Die Versuche wurden deshalb auch mit peinlichster Gründlichkeit und nach jeder Richtung hin durchgeführt. Der Holzkasten konnte wegen Feuergefährlichkeit Anstoß erregen, er wurde deshalb durch einen Blechkasten ersetzt. Als Höchstzahl der Horden wurde 6 festgestellt.

Digitized by Google

Vergleichende Versuche auf verschiedenen Gasherden und zwischen Holz- und Blechkasten ergaben keine wesentlichen Unterschiede. Eine Asbesteinlage an den Wandungen des Blechkastens erzielte keinen Vorteil. Wenn die Horden abends 7 Uhr gefüllt wurden, so ergaben die untersten bei Birnschnitzen bis morgens 7 Uhr bei regulierter Wärme von 55—60° C. und einem Gasverbrauch von etwa 150 Liter pro Stunde fertiges tadelloses Dörrgut; die weiteren 4 Horden konnten nach 1—4 Stunden abgeleert werden. Gemüse, Gelbe Rüben, Bohnen, Kraut, waren bis zum andern Morgen fertig getrocknet; die Wärme wurde auf ca. 50° C. eingestellt. Eine Steigerung der Wärme hat auf die Dörrdauer keinen dem vermehrten Gasverbrauch angemessenen Erfolg, beeinträchtigt dagegen die Qualität des Dörrguts.

Diesen Apparat wird das städtische Gaswerk*) nunmehr in eigener Werkstätte herstellen und ihn zum Bezugspreis von 12 Mk. für Jedermann, zum ermäßigten Preis von 10 Mk. (Kasten mit 6 Horden) an solche, die Kriegsunterstützung beziehen, abgeben. Die einzelne Horde kann mit 1200—1500 Gramm Obst oder mit 500 - 800 Gramm Gemüse belegt werden. Von Obst darf man auf eine Ausbeute an Trockengut von etwa 20—22 % rechnen, bei Gemüse auf eine solche von 8—12 %.**) Je kleiner das Rohgut zerteilt wird, desto schneller geht die Trocknung vor sich.

Bei kritischer Betrachtung sowohl der vorjährigen als auch der diesjährigen Versuche kommt man unwillkürlich zu dem Schluß, daß die ganze Trocknungsfrage während der Kriegslage mit anderem Maßstab gemessen werden muß, als zu Friedenszeiten. Augenblicklich handelt es sich darum, jeden Ueberfluß — aber auch nur diesen! — an Grüngemüse für spätere Zeiten brauchbar zu erhalten. In Friedenszeiten spielt die Rentabilität die Hauptrolle. Ob sich die Gemüsetrocknung einbürgern wird, wenn wir wieder friedliche Zeiten haben und, dank der Einfuhr vom Ausland, das ganze Jahr hindurch frisches Gemüse kaufen können, haben wir heute nicht zu entscheiden. Jedenfalls ist die Massentrocknung von Gemüsen, wie sie an vielen Orten von Fabriken und Gemeinden geplant ist, wegen des preistreibenden Einflusses auf den Markt nicht ohne Bedenken. (Der Reichskanzler hat durch eine Verfügung das Dörren von Gemüsen und die Herstellung von Sauerkraut in der Zeit bis zum 1. August 1916 verboten, ebenso Abschlüsse über langfristige Verträge über den Erwerb von Gemüse und Obst. Pflaumen dürfen bis auf weiteres nur zur Lieferung bis zum 15. August 1916 gekauft oder sonst erworben werden. Gleichzeitig ist die Anzeigepflicht für Vorverkäufe von Obst, Gemüse und Dörrgemüse vorgeschrieben.) Wenn der einzelne Haushalt sich einen Vorrat von Dörrgemüse beschafft, so wird dadurch der Markt kaum beeinflußt. Das Trocknen von Obst dagegen wird zweifellos auch nach dem Krieg seine Bedeutung behalten und zwar in zunehmendem Gleichschritt mit der Vervollkommnung der Trockenapparate. Daß eine solche Vervollkommnung in letzter Zeit stattgefunden hat, ist augenscheinlich, bei den großen Apparaten, Witma, Igetro und anderen noch mehr, als bei den kleinen.

Wir werden die Fortschritte der ersteren aufmerksam verfolgen und unsere Mitglieder stets darüber auf dem Laufenden halten. Unsere nächstliegende Aufgabe haben wir darin erblickt, unter den vielen kleinen, fast täglich neuaufgetauchten Dörren eine Auslese zu halten und den Garten- und Baumgutbesitzern brauchbare Instrumente an die Hand zu geben. Sollte dadurch der „Erfindung" neuer Apparate ein Riegel vorgeschoben sein, so ist damit der Allgemeinheit nur ein wertvoller Dienst geleistet.

Dank dem Entgegenkommen der hiesigen städtischen Gaswerke konnte diese Auslese gründlich vorgenommen werden. Wenn als Resultat der letzten Versuche gewissermaßen auch ein „neuer" Apparat aufkam, so spielt dabei nicht der mindeste Eigennutz mit, denn es handelt sich nicht um ein Patent, jeder kann sich diesen Apparat auch selbst herstellen. Interessant dabei ist ganz besonders, daß das einfachste und billigste als das beste befunden wurde.

*) Nur für Stuttgart, für auswärts vermittelt die Geschäftsstelle des W. O. V. die Apparate.

**) Eine Broschure über das Trocknen von Obst und Gemüsen ist vom Verlag Eugen Ulmer-Stuttgart zum Preis von 25 Pfg. zu beziehen.

Digitized by Google

Eine Reihe weiterer Versuche unserer Kommission wird sich mit der Geschmacksvergleichung und -verbesserung der Trockenprodukte befassen. Es sollen die gleichen Früchte und Gemüse roh, vorgekocht getrocknet, getrocknet und in Gläser eingemacht gegeneinander gestellt und durch Kostproben beurteilt werden. Der Schwäbische Frauenverein, der sich für diese Sache von Anfang an besonders interessierte, hat seine Bereitwilligkeit zur Zubereitung der verschiedenen Produkte bereits zugesagt. G. Schaal.

Ein ernstes Mahnwort an unsere Obstzüchter.

Mit diesem Monat treten wir in das dritte Weltkriegsjahr ein. Viel Schmerz und Sorge ist in dieser Zeit auch in unsre Reihen getragen worden. Eins aber muß uns immer wieder erheben: unsere schönen schwäbischen Obstgärten sind von der Kriegsfurie verschont geblieben. Sie stehen heute noch wie mitten im Frieden und sie werden auch, dank dem Heldenmut unserer Tapferen, noch stehen, wenn diese — möge es bald sein! — wieder sieggekrönt heimkehren. Wie so ganz anders mag es den Bewohnern der auch einst mit prächtigen Obst- und Weinkulturen bestandenen gewesenen Gefilden der Champagne oder Belgiens zu Mute sein, wenn sie nach Friedensschluß ihren heimatlichen von Granaten durchwühlten Boden, ihre baumlosen Fluren wieder betreten! Mancher Feldpostbrief von unseren im Kampfgewühl stehenden Mitgliedern zeugt von innigem Bedauern über die Vernichtung dieser einst mit ebenso großer Liebe gepflegten und groß gezogenen Kulturbestände.

Dort Ruinen, hier blühendes Leben. Wir sind ja durch langjährige Erfahrungen daran gewöhnt, daß nicht jede Blüte zur Frucht heranreift und daß aller Erntesegen unter fortwährenden Mühen und Sorgen dem Boden abgerungen werden muß. Deshalb sind wir auch in diesem Jahr trotz der großen Enttäuschung nach dem übergroßen Blütenreichtum doch zufrieden mit dem, was uns noch an Erntehoffnungen verblieben ist, was wir zur Volksernährung mit unseren Früchten beitragen dürfen.

An diesen Punkt möchte ich heute anknüpfen. Der Erntesegen ist nicht nur erfreulich, sondern dringend notwendig. Der rege Marktverkehr, das Verlangen nach Früchten beweist zur Genüge die hohe Wertschätzung derselben. Wie dankbar sind die Beeren- und Steinobstfrüchte aufgenommen worden! Nur schade, daß wir von letzteren nicht mehr bieten konnten! Leider wird auch die Birnenernte nur sehr gering ausfallen. Aber wir haben in der Hauptobstart, in Aepfeln, wenn auch keine reiche, so doch eine Mittelernte zu erwarten. Diese Ernte aufs rationellste einzubringen und sie der Allgemeinheit am besten nutzbar zu machen, ist in diesem Jahr die vornehmste Pflicht des großen wie des kleinsten Obstzüchters.

Es darf angenommen werden, daß alle unsere Mitglieder die wiederholten Mahnungen in diesen Blättern befolgt und alles getan haben, um das, was an Behang auf unseren Bäumen verblieben ist, durch sachgemäße Düngung und Pflege möglichst zu vervollkommnen. Es liegt aber in diesem Jahr die Gefahr sehr nahe, daß wegen Mangel an Arbeitskräften die Ernte nicht mit der nötigen Sorgfalt vorgenommen, die Früchte nicht der richtigen nutzbringendsten Verwertung zugeführt werden könnten. Wie wird der Apfel am vollkommensten verwertet? Nur durch den Rohgenuß! Sein Nährwert, seine Duftstoffe kommen nur beim Rohgenuß zur restlosen Ausnützung. Alle anderen Verwendungsarten bedeuten einen Verlust nach der einen oder andern Seite. Wir brauchen für den kommenden Winter und bis ins späte Frühjahr hinein — ob nun Krieg oder Frieden — jede bis dahin sich haltende Frucht zur Volksernährung. Wir können, wenn wir nur ernstlich wollen, sehr große Mengen Volks-

Digitized by Google

nahrung für diese Zeiten durch unsere Früchte aufspeichern. Und darin liegt die ernste Mahnung, die ich heute an unsre Obstzüchter richten möchte!

Die Gefahr, daß bei dem schon erwähnten Mangel an Arbeitskräften die Erträge ganzer Obstgüter einfach ins Mostfaß wandern oder einem beliebigen Händler in Bausch und Bogen überantwortet werden könnten, liegt greifbar nahe. Was ist dabei gewonnen? Der Züchter hat wenig Mühe, er bekommt bei der Ernte seinen Ertrag bar bezahlt, er ist der weiteren Sorge um denselben auf einmal enthoben. Was ist dabei verloren? So viel an Nährwert für die Allgemeinheit, daß es in dieser ernsten Zeit geradezu eine Versündigung am Volkswohl, eine Undankbarkeit gegen unsere die Heimat schützenden tapferen Brüder bedeutet.

Wer wollte es wagen, der Landwirtschaft trotz der denkbar ungünstigsten Umstände nachzusagen, daß sie nicht alle ihre Kräfte anspannt, um soviel Nahrung für Mensch und Vieh als irgend möglich beizuschaffen? Nur Verständnislosigkeit oder Böswilligkeit brächte dies fertig. Der Obstzüchter ist leider bisher nicht daran gewöhnt worden, über die richtige Verwertung seiner Erzeugnisse zu wachen. Der Einzelne war dazu auch weniger imstand und genossenschaftliche Arbeit findet man nur in wenigen Obstgebieten. Der Krieg und der gegenwärtige Stand der Ernährungsfrage legen uns nahe, der Nutzbarmachung und der Verwendungsart unserer Obsterträge diejenige Aufmerksamkeit zuzuwenden, die von einsichtigen Führern im Obstbau schon immer angestrebt wurde.

Fassen wir in kurzen Umrissen zusammen, was wir in diesem Jahr zu tun haben.

1. Keine Frucht darf verderben! Damit erwächst uns die Pflicht, nicht nur alles Fallobst sorgfältig zu sammeln, das für die menschliche Nahrung Brauchbare der Küche oder der Kelter zuzuführen, das Uebrige für das Vieh nutzbar zu machen, sondern auch das gepflückte Obst so zu behandeln, daß der denkbar geringste Ausfall entsteht. Fort mit der Pflückschürze und her mit gepolsterten Pflückkörben! Keine Lagerung in dumpfen Räumen. Kein Transport unverpackter Körbe und Kisten auf federlosen Rumpelkarren! Genau die Vorschriften befolgen, die der W. O. V. in seinem Flugblatt über „Ernte, Versand und Aufbewahrung von Tafelobst" gibt.

2. Keine Verschleuderung der Ernte! Die Kommunalverwaltungen sind in der jetzigen Zeit die gegebenen Abnehmer für unsere Erträge. Gemeinschaftliches Angebot direkt oder durch unsere Zentralvermittlungsstelle, auch durch die Landesversorgungsstelle, leitet die Obstmengen dorthin, wo sie notwendig gebraucht und Winterfrüchte sachgemäß gelagert werden. Nur behördlich beglaubigten zuverlässigen Händlern sollte Obst verkauft werden. Unter allen Umständen muß in diesem Jahr vermieden werden, was im Vorjahr zu großen Verlusten geführt hat, daß zweifelhafte Händler, die nicht über entsprechende Lagerräume verfügten, größere Mengen Obst an ungeeigneten Plätzen aufstapelten. Die Obstzüchter, die selbst über gute Lagerräume verfügen, sollten so viel Obst wie möglich in eigene Aufbewahrung nehmen.

3. Alles, was sich dazu eignet, sollte als Eß- und Kochobst bestimmt und dementsprechend behandelt werden! Es ist dies zwar ein Verlangen, das manchem Obstzüchter nicht ganz passen wird, das aber durch den Ernst der Zeit gerechtfertigt ist. Auf großen Gütern braucht man viel Most. In friedlichen Zeiten hat der Besitzer soviel Aepfel „gebrochen", als er für seine Haushaltung brauchte; alles andere wurde vermostet. Von diesem Grundprinzip muß in diesem Jahr abgewichen werden. Most ist das beste durststillendste und für den Arbeiter bekömmlichste Getränke, daran ist nicht zu rühren. Aber beim größten Keller voll Getränke kann man verhungern, wenn die feste Nahrung fehlt. Ich glaube kaum, daß einem Obstzüchter große Mostvorräte viel Freude machen würden, wenn er denken müßte, daß er bei anderer Verwertung des Obstes so und soviel Mitmenschen das „Durchhalten" erleichtert hätte. Daß die Spekulation

Digitized by Google

lation sich diesmal des Obstmostes nicht bemächtigen kann, dafür wird beizeiten gesorgt werden!

4. Wird ürfen an unsere Winteräpfel bezüglich der Sortenwahl nicht den Maßstab wie in Friedenszeiten legen! Boskoop, Goldreinette von Blenheim sind feine Winteräpfel, aber Bohnapfel, Boiken, Roter Trierer Weinapfel, Grüner Fürstenapfel, Luxemb. Rtte. sind nicht minder schätzbar für den, der die anderen nicht hat. Den ganzen Herbst hindurch, auch bis Weihnachten, wird es nicht an Aepfeln fehlen. Von Neujahr an aber beginnt zweifellos eine ganz bedeutende Nachfrage, schon deshalb, weil wegen Zuckerknappheit nur wenig Obst eingemacht werden konnte. Auf die Zufuhr vom Ausland ist so gut wie gar nicht zu rechnen. Was im Herbst hereinkommt, ist Mostobst, was im Winter etwa kommen sollte, kann nur von Wenigen erschwungen werden. Deshalb alles, was an haltbaren Sorten vorhanden ist, pflücken! Und zwar sorgfältig! Peinlich auslesen. Besser ein Apfel wird im Herbst vermostet, als daß er nachher im Keller fault! Auf diese Weise bekommen wir auch die notwendige Menge Mostobst zusammen. Für die Ernte müssen von Gemeindewegen die nötigen Kräfte aus Jugendvereinigungen, Schulen, Garnisonen, Gefangenenlagern bereitgestellt werden. Wenn dies dem Einzelnen überlassen bleibt, so gehen zweifellos große Werte verloren.

Eine gute Verwertung des „Brechobstes" ist dem Obstzüchter in diesem Jahr und im kommenden Frühjahr gesichert; wegen des Absatzes wird keiner in Verlegenheit kommen. Es muß vermieden werden, daß das Obst durch zu viele Hände geht. Der geradeste Weg ist der vom Züchter zum Verbraucher. Ein Umweg über eine Genossenschaft oder eine Gemeindeverwaltung kann nur von Vorteil für beide Teile sein.

Zum Schluß noch eine Mahnung und Nutzanwendung. Sie lautet: achtet der Obstzüchter jetzt in schwerer Zeit die Bedürfnisse der Allgemeinheit, so wird diese auch ihm die Achtung und Wertschätzung in kommenden friedlichen Zeiten nicht versagen. G. Schaal.

Obsternteaussichten für 1916,

zusammengestellt auf Grund der im Laufe des vergangenen Monats eingelaufenen weiteren Berichten unserer Vertrauensmänner. Die Zahlen bedeuten: 4 = sehr gut, 3 = gut, 2 = mittel, 1 = gering. (Zum Vergleich sind die Tabellen in Heft 7, S. 126 und 127 beizuziehen.)

(Siehe Tabelle auf Seite 148.)

Am Gesamtergebnis ergibt sich keine wesentliche Aenderung. Alles hängt jetzt von der kommenden Witterung ab. An Zwetschen, die zum Einmachen so sehr gesucht werden, wird Mangel sein, dagegen berechtigt die Hauptobstart, die Aepfel, zu schönen Hoffnungen.

Die nächsten und für dieses Jahr letzten Berichte erbitten wir bis spätestens 20. August. Wir bitten dringend, alle Anmeldungen größerer verkäuflicher Obstmengen rechtzeitig an unsere Zentralvermittlungsstelle einzusenden. Der Vereinsausschuß.

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Wie versendet man Blumen?

Im Frieden erfreut man sich an Blumen. In Kriegszeiten macht man damit den Verwundeten in den Lazaretten Freude. Unsere Feldgrauen schicken auch nicht selten einen Blumengruß nach Hause. So erhielten wir aus der Front vor Ypern eine Sammlung wundervoller

Digitized by Google

Gau	Tafeläpfel	Mostäpfel	Tafelbirnen	Mostbirnen	Süßkirschen	Sauerkirschen	Pflaumen	Stachelbeeren	Johannisbeeren	Himbeeren	Pfirsiche	Aprikosen	Pflaumen	Mirabellen Reineclauden	Zwetschen	Quitten	Walnüsse	Haselnüsse	Waldbeeren
	(Bei zwei Zahlenreihen von einem Gau haben beide, Vertrauensmann und Stellvertreter, berichtet.)																		
1	3	3	1	1-2	2	2	3	4	3	3	1	—	1-2	2	1	3	3	2	3
2	3	3	1	1	1	1-2	3-4	3	3-4	2-3	1	—	1	1	1	3	2-3	3-4	3
3	4	3	1-2	1	—	—	—	—	—	—	1	1	1	1-2	2	2	2	—	—
	4	4	1-2	1-2	2	2	3	4	3	3	1	1	2	2	1	4	4	1	3
4	3	3	—	1	1	1	3	3	4	4	1	—	1	1	1	2	2	2	3
	4	4	2	2	3	—	4	4	4	4	1-2	1	2	1-2	2	4	—	—	—
5	3	3	1	1	1	1	2	2-3	2-3	—	1	1	1	1	1	1	1	1	—
	3	3	1	1	1	1	4	4	2	3	2-3	—	1	1	1	3	3	3	—
6	2	2-3	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	3	2	2	3	—
7	1	2	1	1	—	—	3	3	3	2	—	—	—	—	1	—	—	—	3
	2-3	2-3	1-2	2	—	3	2	3	3	2-3	1	1-2	3	3	3	—	—	—	3
8	3	3	1	2	1	1	3	3	1	3	1	—	1	1	2	3	—	3	3
	2-4	3	1	1	3	1	3	3	2	3	1	1	1	1	2	3	3	2	3
9	2	2	1	1	1	—	—	3	3	3	—	—	1	1	1-2	—	—	—	—
	3	2	1	1	—	—	—	3	3	—	1	—	1	1	2	1	3	2	—
10	2	2	1	1	1	1	2-3	3-4	2-3	2-3	1	—	1	1	1	1	2	1	—
	2	1	—	1	—	—	3	3	3	2	—	—	1	1	2	—	2	1	3
11	2-3	2-3	2	2	—	3	3	3-4	3-4	3-4	—	—	1-2	1-2	1-2	2	2-3	—	2-3
	3	3-4	2	2	—	—	4	3	4	3	—	—	3	3	3-4	2	3	3	3
12	2	2-3	1	1	—	—	3	3-4	4	3	—	—	1	1	1	2-3	3	3	2
	3	2-3	—	1	—	—	3	3	3	3	2-3	1	1-2	1-2	1-2	1	1	—	—
13	2-3	2-3	1	1	—	—	—	3	3	—	—	—	2	2	2	—	—	—	2
	3	3	1	2	2	—	3	3	3	3	—	—	2	—	2	—	—	—	3
14	3-4	3-4	1	2	2	2	3	3	2-3	4	3	2	1	1	1	3	2	2	4
15	2	2	1	1	1	—	2	3	3	—	—	—	1	—	1	—	2	—	2
	2	3	1	2	—	—	3	4	3	4	—	1	3	3	2	3	—	—	—
16	3-4	3	1	—	—	—	2	3	1	4	—	—	1	—	1	—	—	—	—
	2	2	1	1	—	—	—	2	3	—	—	—	2	—	2	—	—	—	3
17	3	2	1	1	—	—	3	3	3	—	—	—	—	—	1-2	3	3	—	1-2
	3-4	3-4	1	1	1	2	3	3	3	4	—	—	1	1	2	—	—	—	3
18																			
19																			
	2	2-3	1	1	—	—	2	2	2	2	—	—	1-2	1-2	2	3	—	—	3
20	2-3	1	1	1	1	1	—	3	2	3	—	—	1	1	1	—	3	3	3
21	4	4	1	1	—	—	—	2-3	2-3	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—
	2	2-3	1	1	—	—	—	2-3	2-3	2-3	—	—	3	—	3	—	—	—	—
Im Durchschnitt	3	3	1	1	1	1-2	3	3	3	3	1	—	1,5	1,5	2	3	2-3	2	3

Rhododendronblüten; sie stammten aus dem Park des „Weißen Schlosses", das dem alten König von Belgien gehörte und jetzt in Trümmer geschossen ist. Die Blumen im Park zu holen, war im höchsten Grad lebensgefährlich, da der Park stets in englischem Granatenfeuer lag. Aber man holte sie doch, verpackte sie schlecht und recht und schickte sie heim, wo sie große Freude machten.

Digitized by Google

Blumen sind immer willkommen. Aber sie müssen beim Versand durch Post und Bahn auch frisch und unverletzt ankommen, nicht verdorrt und gequetscht. Darum dürfte es zu gegenwärtiger Jahreszeit, schreibt die „Schweizerische Obst- und Gartenbauzeitung", gewiß nicht überflüssig erscheinen, unsere Leser auf die richtige Art der Verpackung von frischen, abgeschnittenen Blumen, die zum Versand bestimmt sind, aufmerksam zu machen. Zu diesem Zwecke nehme man, besonders wo es sich um weitere Entfernungen handelt, nicht nur eine Kartonschachtel oder sogar nur gewöhnliches Packpapier, wie dies bisweilen vorkommt, sondern ein Kistchen, welches zwar nicht zu groß ist, damit die Blumen nicht herumgeschüttelt werden oder damit man, um den leeren Raum auszufüllen, sie nicht mit allzuviel Verpackungsmaterial belasten muß; noch weniger darf aber das Kistchen zu klein sein, damit man nicht genötigt ist, die Blumen hineinzuzwängen und zu knicken. In jede der zwei Seitenwände bohre man unterhalb dem Deckel ein kleines Loch, damit die frische Luft von außen nicht ganz abgeschlossen sei. —

Auf den Boden des Kistchens bringt man zuerst ein angefeuchtetes, entsprechend großes Blatt Papier und sodann breite man darauf eine Schicht frisches, feuchtes Moos; in dieses werden nun die Blumen eingesteckt und zwar nicht ganz dicht aneinander, sondern so, daß zwischen den einzelnen Blumenzweigen stets noch ein etwa fingerbreiter Leerraum verbleibt, welcher gut mit feuchtem Moos ausgefüllt wird. Auch über die Blumen bringt man eine dünne Schicht feuchten Moses lose auf, damit dieselben nicht zerdrückt werden und endlich als Abschluß wieder ein zuvor naß gemachtes Blatt Papier. Sehr zu empfehlen ist noch, bei besonders empfindlichen Blumen, die leicht austrocknen, deren Stengel noch extra mit in Salzwasser getränktem Löschpapier zu umwickeln. Auf diese Weise verpackt, darf man frische Blumen herzhaft auf große Entfernungen hin versenden, sie werden in der Regel doch schön und frisch, wie erst gepflückt, an ihrem Bestimmungsort eintreffen. Bei einer Blumensendung zur Winterszeit müssen die frischen Blumen natürlich noch sorgfältiger verpackt werden, damit dieselben nicht durch den Frost zerstört werden. In diesem Falle kommt auf den Boden des Kistchens zuerst eine Lage Watte, sodann erst das leicht angefeuchtete Moos; auch muß jede einzelne Blume noch ganz leicht in Watte eingehüllt werden, bevor sie in das feuchte Moos gesteckt wird; zuoberst kommt ebenfalls noch eine Lage gewöhnlicher Verbandswatte. Auf das Kistchen kommt die Aufschrift: „Vorsicht! Frische Blumen!"

Dörrgemüse — „Trockengemüse".

Man dörrt jetzt nicht mehr, man „trocknet". Es handelt sich bei den neueren „Dörr-", richtig: „Trocken"apparaten um Zuführung starker Luftströmung bei geringerer Wärmeentfaltung. Das ist schon etwas anderes als das altväterische Dörren. Es ist aber auch etwas Besseres; denn die Wirkung dieses Trocknens zeigt sich in bedeutend rascherem Verlauf des Trocknungsvorgangs und in schönerem gleichmäßigerem Erzeugnis. Die Vorteile dieses Trocknens kommen dem Gemüse ebenso zu gut wie dem Obst. Hierüber hat der Geschäftsführer unseres Württ. Obstbauvereins ein nettes Büchlein geschrieben — „Obst- und Gemüsetrocknung, kurze Anleitung über das Dörren in Haushalt und Gemeinde unter besonderer Berücksichtigung der während des Kriegs gemachten Erfahrungen", von Gustav Schaal, Stuttgart. Mit 5 Abbildungen. Stuttgart, Verlagsbuchhandlung Eugen Ulmer, Stuttgart; Einzelpreis 25 Pf., 25 Stück 5 Mk. —, das sich, kurz gesagt, jedermann eintun sollte. Wer den Verfasser schon reden gehört hat, erkennt sofort in der Schreibart die Sprechweise wieder: klar, anschaulich, alles Unnötige vermeidend, über noch im Fluß Befindliches vorsichtig urteilend, das Bewährte aber mit Bestimmtheit empfehlend und fordernd. Der für das Schriftchen maßgebende Leitspruch steht am Schluß: „Sorge vor und spare in der Zeit, so hast du in der Not!" Der Verfasser hat vollkommen

Digitized by Google

recht. Die eigentliche Not ist nicht oder noch nicht da und wird hoffentlich über die Schranken der Unbequemlichkeit nicht hinausgehen. Aber die Zeit ist da, in der man für die Not sorgen muß. Dann mag sie kommen, wir sind gerüstet und haben getan, was menschenmöglich war. Daß Obst und Gemüse hier eine erste Rolle spielen, weiß jedes Kind. — Als Probe aus dem Schriftchen geben wir den Abschnitt über die Gemüsevorbereitung zum Trocknen. —

Die Küchenkräuter, Petersilie, Esdragon, Bohnenkraut usw. werden meist in kleine Bündel gebunden und an der Luft getrocknet. Man kann sie mit beschleunigtem Verfahren ebensogut auf leicht geheizter Dörre — wie alle Gemüsearten — trocknen; sie werden zuvor gewaschen und in Bündel gebunden.

Die Kohlarten, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, werden geputzt, mit dem Krauthobel oder Messer grobgeschnitten und in nicht zu dicken Schichten auf die Hurden geschüttet.

Bohnen werden entfasert, durch den Bohnenhobel getrieben oder mit dem Messer der Länge nach ein oder mehreremal zerschnitten und gleich aufgelegt. Ein vorheriges „Verwellen", wie es früher üblich war, beeinträchtigt nur Farbe und Geschmack.

Sellerieknollen und Kopfkohlrabi werden sauber gewaschen und geputzt und in $^1/_2$ cm dicke Scheiben geschnitten, dann regelmäßig, halb übereinandergehend, aufgelegt.

Erdkohlrabi und Weißrüben treibt man nach dem Waschen und Putzen am besten durch eine Schnitzelmaschine.

Mohrrüben, Karotten oder Gelbrüben werden gewaschen, geputzt, dann bis zum völligen Weichwerden gekocht, hierauf enthäutet und in längliche Streifen oder runde Scheibchen geschnitten.

Zwiebeln werden von der äußeren Haut befreit, in Rädchen geschnitten und wie Sellerie aufgeschichtet.

In einem guten Dörrofen kann außer den genannten Obst- und Gemüsearten auch noch vieles andere getrocknet werden, alle Teearten, Spargel, Rhabarber, Spinat usw. Die obige Auslese genügt aber wohl.

Wenn früher gegen getrocknetes Gemüse ein Widerwillen vorhanden war, so mußte derselbe sofort verschwinden, wenn man auf Apparaten neueren Systems getrocknete und dann richtig zubereitete Gemüse*) gekostet hat.

Getrocknete Gemüse verwahrt man am besten in Blech- oder Glasgefäßen. Das Aroma bleibt auf diese Weise am besten erhalten. Je vorsichtiger das Gemüse behandelt wird, desto weniger zerbröckelt es und desto ansehnlicher zeigt es sich später in den Behältern.

III. Vereins-Angelegenheiten.

Vollausschuß-Sitzung

vom 3. Juli 1916, vormittags 10 Uhr, im Rathauskeller.

Anwesend: Vorstand Warth, Stellv. Hausmann, W Aldinger, Herz, Leibfried, Schädle und Kühnle, für kurze Zeit auch G. Aldinger; von auswärtigen Mitgliedern: Adorno, Lucas, Koppenhöfer, Schönberg. Ferner die staatlichen Sachverständigen Winkelmann und Mährlen, Redakteur Gußmann und Schriftführer Schaal. Als Gast Ehrenvorstand Fischer.

Vorstand Oek.-Rat Warth leitet die Verhandlungen mit Begrüßung der Anwesenden ein und gibt seiner Befriedigung darüber Ausdruck, daß der Ausschuß diesmal so vollzählig, der grundlegenden Bedeutung des heutigen Hauptberatungsgegenstandes entsprechend, erschienen sei.

*) Zubereitung von Trockengemüse: Bohnen, Kohlrabi, Gelberuben sind wie frische Gemüse zu behandeln. Die Krautarten läßt man erst in kaltem Wasser anquellen, druckt sie nachher wieder etwas aus und verfährt mit der weiteren Zubereitung wie bei frischem Kohl.

Digitized by Google

Er erteilt zuerst Ehrenvorstand Fischer das Wort zu einer Dankesbezeugung für die Ernennung zum Ehrenvorstand, zu der diesem heute erstmals im Vollausschuß Gelegenheit geboten sei.

Punkt 1. Der Haushaltungsplan für 1916, der im engeren Ausschuß schon im März vorberaten war, balanciert mit Mk. 25 800.— in Einnahme und Ausgabe. Die vorgesehene, vom engeren Ausschuß beschlossene Gehaltserhöhung des Vereinssekretärs und des Kassiers Stähle wird einstimmig gutgeheißen. Der Vorsitzende regt gelegentlich Einstellung der II. Rate für den „Friedensbaum" an, ob man nicht für diejenigen Kriegsteilnehmer, die keine Verwendung für einen Baum haben, eine andere Erinnerungsgabe, z. B. ein Württ. Obstbuch II. Auflage oder einen Jahrgang „Deutschlands Obstsorten" mit Widmung in Betracht ziehen solle. Vom Ehrenvorstand Fischer wird dem entgegengehalten, daß der von ihm ausgegangene Antrag, den siegreich heimkehrenden Mitgliedern einen Friedensbaum zu stiften, bezwecke, ein die Zugehörigkeit zum W. O. V. bekundendes sichtbares dauerndes Gedenken zu schaffen. Die definitive Beschlußfassung wird bis zum hoffentlich baldigen Friedensschluß zurückgestellt.

Punkt 2. Hierauf wird in die Beratung über den Hauptgegenstand der heutigen Tagesordnung, die Zoll- und Tariffrage eingetreten. Der Vorsitzende führte dazu aus, daß die Ansichten innerhalb des Vereins in diesen Fragen, wie sich aus den früheren Verhandlungen ergibt, in einigen wesentlichen Punkten auseinandergehen. Während sich der Vollausschuß des Vereins in seiner Sitzung vom 6. April 1914 mit überwiegender Mehrheit (d. h. mit allen gegen 1 Stimme bei einer Stimmenthaltung) den in einer Denkschrift vom Jahr 1913 vom gärtnerischen Arbeitsausschuß geforderten Obstzöllen anschloß und damit die Forderung einer auf die Zeit vom 1. Oktober bis 15. November beschränkten zollfreien Einfuhr von Mostobst zu der seinigen machte, wird dagegen diese zollfreie Einfuhr von anderer Seite, die innerhalb unseres Ausschusses in Herrn Adorno ihren Hauptvertreter hat, eifrig bekämpft.

In der Tariffrage stellte sich unser Ausschuß in seiner überwiegenden Mehrheit bis jetzt auf den Standpunkt, daß zwar Frachterleichterungen im eigenen Lande zum Ausgleich der Erntemengen wünschenswert wären, daß wir aber einer allgemeinen Tarifherabsetzung gegenüber uns indolange ablehnend zu verhalten haben, als an solcher auch das Ausland nach den in Geltung stehenden Meistbegünstigungsverträgen teilnimmt. Doch hat der Ausschuß am 27. Juli 1913 einer Tarifermäßigung für die Dauer von zwei Jahren nach dem Vorgang der preußisch-hessischen Staatsbahnen zugestimmt.

Herr Adorno dagegen verlangt unbedingt und dauernd eine wesentliche Frachtermäßigung für Obst.

Nach einem Beschluß des Vollausschusses vom 15. Mai 1914 wurde die Behandlung beider Fragen in einer im Zusammenhang mit dem Obstbautag in Eßlingen abzuhaltenden Vertrauensmännerversammlung in Aussicht genommen.

Da jedoch der Obstbautag voraussichtlich auch in diesem Jahr nicht abgehalten werden kann, hat Herr Adorno bei unserer letzten Generalversammlung die Behandlung namentlich der Zollfrage aufs neue angeregt.

Man könne ja nun verschiedener Meinung darüber sein, ob die jetzige Zeit mit ihren vielen und dringenden Kriegsmaßnahmen zur Behandlung von Zoll- und Tariffragen geeignet erscheine. In dieser Beziehung dürfe aber wohl darauf hingewiesen werden, daß Verhandlungen über einen engeren wirtschaftspolitischen Zusammenschluß mit unseren Verbündeten in der Luft liegen, vielleicht schon im Gang seien, daß wir deshalb über kurz oder lang um unsere Meinung über die uns berührenden Dinge befragt werden können und daß deshalb eine zeitige Einigung innerhalb unseres Vereins von großem Wert wäre.

Aus diesen Erwägungen heraus habe er den Gegenstand auf die heutige Tagesordnung gesetzt und die Herren Adorno und Hausmann gebeten, die Berichterstattung zu übernehmen.

Herr Adorno begründet hierauf in einer ausführlichen Darlegung seinen Standpunkt: Die Bestrebungen zur Erreichung einer Tarifherabsetzung haben mit der Zeit auch im W. O. V. immer mehr Unterstützung gefunden. So ist z. B. im Jahr 1914 einer zeitweisen Herabsetzung der Tarife nach dem Vorgang der preußisch-hessischen Staatsbahnen, vorläufig bis Ende Juni 1916, vom Ausschuß zugestimmt worden. Der Krieg hat heute die meisten Handelsverträge außer Kraft gesetzt. Der heimische Obstbau hat keinen Grund, ihnen nachzutrauern, da infolge der Meistbegünstigungsklausel die festgelegten Obstzölle nur auf dem Papier, in der Praxis aber fast keine Rolle spielten. Niemand kann bei der heutigen militärischen Gesamtlage voraussagen, wann der Weltkrieg sein Ende erreicht. Trotzdem ist es Aufgabe der verbündeten Regierungen, dafür zu sorgen, daß ein eventuell einmal rasch eintretender Friedensschluß uns nicht unvorbereitet trifft. Daß

Digitized by Google

derartige Vorbesprechungen vorbereitet sind, kann man sich vorstellen, wenn auch im Interesse der Geheimhaltung hier über einen gewissen Rahmen nicht hinausgegangen werden kann. Um so merkwürdiger ist die seitherige Stellungnahme des W. O. V. in der Mostobstzollfrage, welche seinerzeit trotz der in der bekannten „Denkschrift zu den Zollvorschlägen der im gärtnerischen Arbeitsausschuß vereinigten Verbände", unter denen wohl der Deutsche Pomologenverein, nicht aber der Württ. Obstbauverein aufgeführt ist, zum Ausdruck gekommenen Anschauungen und der bestehenden betrübenden Verhältnisse eines absolut ungenügenden Obstschutzzolls, das Fazit dieser Betrachtungen nicht gezogen worden ist. Hierdurch allein war es möglich, daß in den der Reichsregierung unterbreiteten Beschlüssen eine den tatsächlichen Interessen des deutschen und württembergischen Obstbaus direkt zuwiderlaufende Stellungnahme Platz greifen konnte, die sobald als irgend möglich richtig gestellt werden muß, um bei den über kurz oder lang eintretenden notwendigen Zollverhandlungen gerüstet zu sein. In bezug auf Tarifierung ist der Obstbau stets nur das Stiefkind gegenüber anderen Produkten, z. B. Kartoffeln, Kohlen, geblieben. Eine Frachtverbilligung komme den Produzenten in erster Linie zugut. Wenn das Ausland auch daran teil nimmt, so ist das kein Grund, einer Verbilligung entgegenzutreten. Das Ausland ist insofern stets im Vorteil, als dort weit billigere Tarife gelten und die Beifuhr auf den Wasserstraßen vergleichsweise nur sehr geringe Unkosten gegenüber der Bahnfracht verursachen. An verschiedenen Produktionsgebieten konnte seither in obstreichen Jahren vieles Obst nicht lohnend abgesetzt werden, weil die Frachten nach den Verbrauchszentren im Reich zu hoch waren; vieles ist sogar unverwertet geblieben. Die Tarifffrage ist mit der Zollfrage aufs engste verknüpft. Eine Frachtherabsetzung würde ohne weiteres eine kleine Zollbelastung ausgleichen, so daß der Verbraucher kaum belastet würde. Beispielsweise habe seinerzeit der Zoll auf Getreide nicht zu einer Verteuerung desselben geführt, vielmehr sei nachher billiger geliefert worden. Von der vorjährigen Obstausfuhr aus Württemberg fallen nahezu dreiviertel auf den Bezirk Tettnang, weshalb das große Interesse des Referenten an diesen Fragen wohl zu verstehen sei. Bei auskömmlichen Preisen und entsprechenden Zoll- und Tarifverhältnissen ist Württemberg, auch das Reich, wohl im Stand, den benötigten Bedarf an Obst selbst zu erzeugen. Wenn die seitherigen Verhältnisse weiterbestanden hätten, so wäre manches Gebiet eines Tags in die Lage versetzt worden, seinen Ueberschuß überhaupt nicht oder nur zu unlohnenden Preisen absetzen zu können. Auf die Obstverarbeitungsindustrie sind keine zu großen Hoffnungen zu setzen. Allein in „Obst in loser Schüttung" stieg die Einfuhr von 1910 mit 21,5 Millionen auf 64,8 Millionen im Jahr 1913. Wohl seien in den bisherigen Einfuhrbestimmungen Einschränkungen enthalten gewesen, die aber auf jede denkbare Art umgangen wurden, so daß tatsächlich große Mengen zollpflichtiges Tafelobst während der zollfreien Periode als Mostobst über die Grenzen gekommen sind. Württemberg könnte sehr wohl Ausfuhrland werden, wenn die inländische Produktion mehr geschützt würde, was durchaus im Bereich der Möglichkeit liegt. Als Beispiel führe ich die Zahlen der vorjährigen Ein- und Ausfuhr an:

Nach den amtlichen Zahlen betrug in der Kampagne 1915 in Württemberg
die Einfuhr 4465 Wagen,
die Ausfuhr 1673 Wagen, somit eigentliche
Mehreinfuhr rund 2792 Wagen.

Nach den amtlichen Ausweisen hat allein der Oberamtsbezirk Tettnang von der Gesamtausfuhr von 1673 Wagen rund 1075 Wagen bestritten, also nahezu zwei Drittel.

Vor 20 Jahren konnte der Bezirk sozusagen überhaupt nichts ausführen. Durch gutes Beispiel und angestrengte Belehrungstätigkeit haben wir es heute soweit gebracht. Wenn nur drei weitere Oberamtsbezirke auf ähnlicher Bahn fortschreiten, bedürfen wir zukünftig überhaupt keiner Einfuhr. Jedenfalls besteht aber die Gefahr, daß bei den voraussichtlich wiederkehrenden langfristigen Handelsverträgen nicht nur die Produzenten, sondern auch die Konsumenten durch falsche Maßnahmen auf die Dauer schwer geschädigt werden. Die Meistbegünstigungsklausel bei den früheren Zollverträgen haben viele Berechnungen hinfällig gemacht und zu den unbilligsten Verhältnissen geführt. Amerika mit seiner auf etwa 50 Millionen berechneten Einfuhr von Obst und Obstprodukten nehme infolge dieser Klausel an dem seinerzeit mit Italien vereinbarten sehr niedrigen Zollsatz teil, während die Einfuhr aus Italien selbst nur Mk. 50 000.— betrage. In Zukunft müsse mit erheblicher Einfuhr aus Oesterreich, den Balkanländern und dann auch aus den überseeischen Kolonien per Schiff gerechnet werden.

Der Referent beantragt deshalb: „Der W. O. V. wolle seinen bisherigen Standpunkt verlassen, für möglichste Herabsetzung der Obstfrachten und für einen Zoll

Digitized by Google

von 2 Mk. auf den Doppelzentner Obst in loser Schüttung auch während der vorgeschlagenen zollfreien Zeit vom 1. Oktober bis 15. November eintreten und sich im übrigen mit den auf Tafelobst vom gärtnerischen Arbeitsausschuß vorgeschlagenen Zöllen und Versandbedingungen einverstanden erklären."

Herr Hausmann erläutert als Gegenreferent den seither vom W. O. V. eingenommenen Standpunkt an Hand der Akten. In der Tariffrage sind die Ansichten nicht mehr allzuweit voneinander; eine völlige Einigung ließe sich hier wohl bald erzielen, insbesondere in Anbetracht der durch die Kriegslage geschaffenen veränderten Verhältnisse. Die württ. Eisenbahnverwaltung hat übrigens bis jetzt unserem Ansuchen um zeitliche Herabsetzung der Frachtsätze für Obst nicht Rechnung getragen.

In der Zollfrage liege die Sache wesentlich anders und durchaus nicht so einfach. Württemberg sei immer noch Einfuhrland. In obstarmen Jahren kommen viele unserer Obstzüchter, auch viele unserer Mitglieder in die Lage, Mostobst kaufen zu müssen. Wie diese dann über einen vom W. O. V. befürworteten auch nur mäßigen Zoll auf Mostobst denken würden, gebe er der Versammlung wohl zu bedenken. Eine wesentliche Verbesserung der seitherigen Zustände sei ohne Zweifel in den vom gärtnerischen Arbeitsausschuß aufgestellten Vorschlägen für Neuregelung der Einfuhrbestimmungen und der Zölle auf Obst und gärtnerische Erzeugnisse zu erblicken. Insbesondere sei durch genau bestimmte Ladungsvorschriften für Obst in loser Schüttung jede Umgehung dieses Begriffs unterbunden. Diese Vorschläge sind das Ergebnis langwieriger Verhandlungen einer Anzahl der größten gärtnerischen Verbände, u. a. auch des D. P. V.; vom Ausschuß des W. O. V. hat Herr Hofgarteninspektor Hering an den Verhandlungen teilgenommen.

Herr Hausmann vergleicht dann die früheren mit den vorgeschlagenen Zollsätzen*) und kommt zu dem Schluß, daß man nunmehr von einem ungenügenden Schutz insbesondere für Tafelobst nicht reden könne. Diese Vorschläge seien mehr oder weniger der „lückenlose Zolltarif" auf Obst; sie werden wohl auf scharfen Widerspruch stoßen. Er bittet nicht zu viel zu verlangen. Von weit größerer Bedeutung scheine ihm z. B. die Frage zu sein, wie wir uns bei den Zollverhandlungen zu Oesterreich-Ungarn und den Balkanländern stellen. Zoll-, Handels- und Meistbegünstigungsverträge werden wohl in der seitherigen Weise mit unseren Gegnern nicht so rasch wieder abgeschlossen werden, dagegen werden die Mittelmächte weitgehendste Freundschaftsverträge in Bälde abschließen. Er stehe auf dem Standpunkt, daß auch bei der veränderten Sachlage die vorgeschlagenen Zollsätze auch den Mittelmächten gegenüber das Mindeste dessen sein müssen, was der deutsche Obstbau an Schutz zu fordern hat. Die Hauptkonkurrenz, der der Obstbau ausgesetzt ist, kommt gerade von Oesterreich-Ungarn und den dahinterliegenden Ländern; von dort werden auch insbesondere auf dem Wasserweg größte Mengen Aepfel und Birnen als Mostobst zollfrei eingeführt und dann als Tafelobst verkauft. Bei dem von Italien, Frankreich, Belgien usw. auf der Eisenbahn eingeführten Obst sei diese Möglichkeit schon durch die Beschädigung, die der Bahntransport bei loser Schüttung mit sich bringt, in viel geringerem Maß vorhanden. Die Behandlung der österr.-ungar. Frage scheine ihm daher heute viel wichtiger, als die allgemeine Frage eines Zolles auf Mostobst. Des weiteren sei auch die Frage des Obstmostzolles ins Auge zu fassen. Durch Handelsverträge mit der Schweiz steht der Zoll für das Liter auf rund ½ Pfg., bei einem Zoll auf Mostobst liege daher die Gefahr nahe, daß Obstmost in größeren Mengen als seither von der Schweiz zu uns ausgeführt werde. Die langjährige Klage, daß der Züchter für sein Obst zu wenig erhalte im Vergleich zu dem, was der Verbraucher letzten Endes zu zahlen hat, sei auch durch den Zoll nicht aus der Welt zu schaffen. Hier komme nur Selbsthilfe in Betracht, Einrichtung und Ausbau von Verkaufsorganisationen unter Ausschaltung des unsoliden Zwischenhandels. Im übrigen wird der Krieg gerade auf diesem Gebiet uns manches Gute zurücklassen und Sache der Züchter wird es sein, ihre Vorteile nach Möglichkeit zu wahren.

Der Vorsitzende dankt den beiden Herren Referenten für ihre ausführliche und gründliche Behandlung der tiefgreifenden Fragen und betont nochmals die Dringlichkeit des Ausgleichs der Meinungen innerhalb des Vereins, damit wenn heute oder morgen die Angelegenheit spruchreif werde, man geschlossen vorzugehen in der Lage sei.

Eine ausgedehnte Debatte, die sich noch über die kurze Mittagspause fortsetzte, schloß sich an die obigen Darlegungen an. Sämtliche anwesenden Ausschußmitglieder beteiligten sich wiederholt an derselben, wobei noch eine ganze Anzahl Punkte für und gegen völligen Zollabschluß zu Tage gefördert wurden. Darin war man sich aber völlig einig, daß der Handel bisher den Löwenanteil am ganzen Obstgeschäft weggenommen hat und daß die Meistbegünstigungsklausel die

*) Eine vergleichende Tabelle folgt in nächster Nummer.

Digitized by Google

ursprünglich gutgedachten Schutzbestimmungen der einheimischen Erzeugung illusorisch machte. Es wurden krasse Fälle angeführt, in denen die bestehenden Verfügungen umgangen worden sind.

Der Vorsitzende stellt unter allseitigem Einverständnis fest, daß der Verlauf dieser gründlichen Aussprache deren Notwendigkeit aufs deutlichste erwiesen habe. Er trat unter ausdrücklicher Zustimmung der beiden Referenten Adorno und Hausmann dafür ein, daß die Verantwortung einer Beschlußfassung auf breitere Schultern zu legen und eine Beratung mit den Vertrauensmännern des Landes nötig sei. Eine namentliche Abstimmung ergab folgende

Beschlüsse:

1. In der Tariffrage soll an die Kgl. Generaldirektion der Württ. Staatseisenbahnen das Ersuchen gerichtet werden, die seither von den preußisch-hessischen Staatsbahnen bewilligte niedrige Tarifierung für Obst in Wagenladungen bis auf weiteres auch auf Württemberg auszudehnen, den Frachtsatz für Stückgutsendungen in frischem Obst für ganz Deutschland zu ermäßigen und die Beförderung sämtlicher Gemüse als Eilgut zum Frachtsatz bei Stückgutsendungen für das ganze Reich durchzuführen.

Dieser Beschluß wurde einstimmig gefaßt.

Die Abstimmung über die Zollfrage ergab, daß 6 der anwesenden Ausschußmitglieder sich für den von Herrn Adorno beantragten Zollschutz auf Obst in loser Schüttung in Höhe von Mk. 2.— für den Doppelzentner für das ganze Jahr aussprachen, wozu noch die Stimme des dienstlich abgerufenen Herrn G. Aldinger-Burgholzhof zu rechnen ist, während 2 Mitglieder sich zu der Notwendigkeit einer Zollfreiheit für Mostobst vom 1. Oktober bis 15. November unter Einhaltung der vom gärtnerischen Ausschuß beantragten Einschränkungen bezüglich der Verladung bekannten.

Das Ergebnis der heutigen Verhandlungen soll im „Obstbau" veröffentlicht und weiterhin den Vertrauensmännern des Landes durch besonderes Rundschreiben nahegelegt werden, an Hand dieser Veröffentlichung ihre Stellungnahme bei der s. Z. einzuberufenden Vertrauensmännerversammlung vorzubereiten.

Punkt 3. Die Vereinsbuchdruckerei teilt in einem Schreiben mit, daß der Papieraufschlag auf 140 % über den normalen Stand gestiegen sei. Für die Nr. 3 des „Obstbaumfreund" sei noch Vorrat vorhanden, er könne also noch zum alten Preis geliefert werden, für die Nr. 4 sei aber die Vergütung für Satz, Druck, Papier ꝛc. von seitherigen Mk. 535.— auf Mk. 870.— zu erhöhen. Der Ausschuß nimmt mit Bedauern von diesen Eröffnungen Kenntnis und beschließt auf Antrag von Herrn Oek.-Rat Lucas: bei der Vereinsdruckerei anzufragen, ob die diesjährige Nr. 4 nicht durch Wahl eines dünneren Papiers zum seitherigen Preis hergestellt werden könne. Der Schriftführer wird mit den diesbezüglichen Verhandlungen beauftragt und der Vorstand ermächtigt, die Angelegenheit nach seinem Ermessen zu erledigen. Eine weitere Stellungnahme behält sich der Ausschuß für den Jahresschluß vor.

Punkt 4. Eine Anzahl Eingaben und Gutachten über Zuckerbeschaffung, Regelung des Verkehrs mit Obst und Gemüsen, Straßenbaumsatz, Ausfuhrverbot für Obstmost u. a. werden dem Ausschuß zur Kenntnis unterbreitet.

Punkt 5. Die Kommission für Trocknung von Obst und Gemüse hat ihre Arbeiten in diesem Jahr fortgesetzt. Der Vorsitzende derselben, Herr Schädle, hat zu Versuchszwecken die Beschaffung eines Fonds von Mk. 1000.— in Aussicht gestellt und bereits Mk. 300.— übergeben, wofür ihm von den Anwesenden aufs herzlichste gedankt wird. In den nächsten Tagen findet eine Konkurrenz im Trocknen von Gemüsen mit verschiedenen zur Verfügung stehenden kleineren Haushaltungsapparaten statt, zu der sich außer den Kommissionsmitgliedern noch die Herren Adorno, Schönberg, Herz und Hausmann Einladung erbitten. Auf besondern Wunsch sollen auch die Herren Ed. Lucas und OA.-Baumwart Fremd den Versuchen beiwohnen. Der Zweck der Uebung ist die Ausfindigmachung des billigsten und besten Hausapparates. Schaal entwickelt das Programm für die Versuche, für die er die Vorbereitungen übernimmt; er erhält die Ermächtigung, aus dem bereitliegenden Fonds die Anschaffung der Materialien zu bestreiten. Die Dörren werden von den Firmen kostenlos zur Verfügung gestellt. Das hiesige städt. Gaswerk hat sich zur Mitwirkung und Gaslieferung bereit erklärt.

Punkt 6. Von Abhaltung eines Obstbautags wird nach einstimmigem Beschluß in diesem Jahr abgesehen.

Punkt 7. Der Ausschuß erklärt sich mit der im „Obstbau" Heft 7 veröffentlichten, durch die Z. V. St. veranlaßten Beschaffung von Geräten zur Obstversendung einverstanden. Herr Fabrikant Estermann, Vertrauensmann für Gau 16, hat sich in freundlicher Weise bemüht, die

Digitized by Google

Vorräte an Versandgefäßen noch durch Beschaffung von recht praktischen Spanholzfässern (für ca. 100 Pfd. netto Kernobstpackung) zu ergänzen, wofür ihm vom Ausschuß verbindlichst gedankt wird. Schluß 5 Uhr.

Schriftführer G. Schaal.

Nachtrag zum Mitglieder-Verzeichnis.

Neueintritte vom 15. August 1915 bis 1. Juli 1916.

A. Neckarkreis.

Groß-Stuttgart. a) Stuttgart.

Alber, Gustav, Privatier.
Binder, J., Hauptlehrer.
Bletzinger, J., Schuhmachermeister.
Bohn, Karl, Wagnermeister.
Böhm, Otto, Kaufmann.
Bücheler, Robert, Gewerbelehrer.
Bürger, Karl, Major z. D.
Dannecker, Oskar, Kaufmann.
Dolfinger, Franz, Uhrmachermeister.
Dürr, Karl, Privatier.
Eberhard, Heinrich, Kaufmann.
Eberle, Julius, Bankbeamter.
Engler, A., Privatier.
Faber, F., Dr. med.
Frick, Ernst, Hausverwalter.
Ganger, Hedwig, Fräulein.
Groß, Karl, Privatier.
v. Habermaas, Generalmajor z. D.
Heldmaier, Frau, Witwe.
Herrmann, Friedrich, Expeditor.
Hilzinger-Reiner, W., Kaufmann.
Dr. Kaulla, Rudolf, Professor.
v. Kern, Exzellenz, Wirkl. Staatsrat.
Kieninger, N., Gymnasiallehrer a. D.
Köppe, August, Einkassierer.
Kopf, Hermann, Privatsekretär.
Krehl, Otto, Sekretär.
Leins, Alfred, Fabrikant.
Müller, August, Königsbaudiener.
Necker, Karl, Zimmerpolier.
Niethammer, Albert, Obermaschinenmeister.
Nufer, Karl, Postbetriebsinspektor.
Pfeiffer, G., Fabrikant.
Prem, Friedrich, Kaufmann.
Rall, Hugo, Fabrikant.
Rehmann, Heinrich, Kaufmann.
Ruppaner, Franz, Oberpostsekretär.
Sailer, Paul, Gasthofbesitzer.
Solivo, E., Frau, Kommerzienrats Witwe.
Schiele, Hermann, Uhrmachermeister.
Schlickle, Alexander, Mechaniker.
Schmidt, Friedrich, Zugführer.
Schmolz, Emil, Kaufmann.
Schülen, Fritz, Eisenbahnsekretär.
Schwarz, Friedrich, Schreiner.
Schwegler, Wilhelm, Mittelschullehrer.
Stapf, Georg Friedrich, Kaufmann.
Storz, Viktor W., Dr. jur.
Strauß, Stefan, Kaufmann.
Thielbeer, August, Damenschneider.
Thomann, Robert, Professor.
Volpp, Wilhelm, Fabrikant.
Weiß, Regierungsbaumeister.
Zeller, Ernst, Buchhändler.
Zügel, Karl, Schlossermeister.

b) Cannstatt.

Bailer, Anton, Kanzleisekretär.
Baitinger, Wilhelm, Kaufmann.
Blank, Fritz, Obst- und Südfrüchte.
Dempf, Friedrich, Handelsgärtner.
Gerber, Otto, Werkmeister.
Hahn, Karoline, Witwe.
Hornberger, Adolf, Landwirtschaftsinspektor.
Krauß, Adolf, Oberwerkführer.
Scholl, Gottlob, Fabrikdirektor.
Stutz, Joh., Schutzmann.
Werner, Karl, Werkführer.

c) Degerloch.

Müller, Theodor, Oberbahnsekretär.
Naff, Gottl., Baumwart.
Reinert, Emil, Dr. med.

d) Untertürkheim.

Englert, Friederike, Modistin.

OA. Backnang.

Backnang. Münzenmaier, Karl, Weingärtner.
Sulzbach a. M. Schlichenmaier, Gotth., Baumw.

OA. Besigheim.

Besigheim. Bronner, Karl, Baumwart.
Gemmrigheim. Röser, Karl, Baumwart.
Schozach. Brixner, Julius, Baumwart.
„ Meidinger, Gutsverwalter.

OA. Böblingen.

Böblingen. Kruck, Friedrich, Professor a. D.
Magstadt. Moser, Albert, Landwirt.

OA. Brackenheim.

Schwaigern. Neunhöffer, Stadtpfleger.

OA. Cannstatt.

Hedelfingen. Dalacker, Paul, Fabrikverwalter.
„ Schmidhäuser, F., Dr. med.
Rohracker. Funck, Gotthilf, Schultheiß.
„ Kleinmann, Wilhelm, Baumwart.

OA. Eßlingen.

Eßlingen. Stephan, Richard, Eisendreher.

Digitized by Google

Denkendorf. Krin, Karl, Baumwart.
„ Wilhelm, Ernst, Maurer.
Plochingen. Oechsle, Franz, Fabrikant.
Wendlingen. Rud. Grünenwald, Baumwart.

OA. Heilbronn.

Heilbronn. Bauer, Paul, Kaufmann.
„ Bäumlisberger, Gottlieb.
„ Hahn, Ludwig, Oelfabrikant.
„ Weyler, Karl, Fabrikant.
Großgartach. Rau, August, Baumwart.
Schwaigern. Kober, Heinrich, Handelsgärtner.

OA. Leonberg.

Leonberg. Wider, A., Dr. med.
Korntal-Tachenberg. Greiner, Otto, Eisenbahnsekr.

OA. Ludwigsburg.

Stammheim. Jung, Albert, Elektromonteur.

OA. Marbach.

Erdmannhausen. Kleinknecht, Alb., Gde.-Baumw.

OA. Neckarsulm.

Gochsen. Keinert, Friedrich, Baumwart.
Oedheim. Freih. v. Bantz'sches Rentamt.

OA. Stuttgart.

Vaihingen a. F. Banz, Eugen.
Birkach. Rehm, Gustav, Baumwart.
Hohenheim. Jordan, Sanitätsgefreiter.
Möhringen a. F. Längerer, Ernst.

OA. Waiblingen.

Endersbach. Merz, Wilhelm, Gärtner.

OA. Weinsberg.

Lehrensteinsfeld. Volksschule.

B. Schwarzwaldkreis.

OA. Balingen.

Dürrwangen. Wingert, Gg., Baumwart.
Ostdorf. Haug, Gottlieb, Molker.

OA. Herrenberg.

Herrenberg. Zinser, Karl, Baumwart.
Gültstein. Heidlauf, Jakob, Baumwart.
Kuppingen. Brenner, August, Baumwart.
„ Heim, Johann, Baumwart.

OA. Horb.

Göttelfingen. Nester, Ludwig, Landwirt.
Weitingen. Beiler, Josef, Baumwart.

OA. Nagold.

Garrweiler. Dieterle, Matth., Baumwart.

OA. Neuenbürg.

Igelsbach. Kusterer, Johann, Baumwart.
Loffenau. Fieg, Emil, Baumwart.

OA. Nürtingen.

Unterboihingen. Freih. Thumb v. Neuburg'sches Rentamt.

OA. Oberndorf.

Oberndorf a. N. Frueth, Emil, Oberpostsekretär.
Schramberg. Landenberger sen., Paul, Fabrikdir.

OA. Rottenburg.

Rottenburg. Sautermeister, Robert, Hopfenhändler.
„ Stein, Albert, Kaufmann.
Hailfingen. Hammer, Alfons, Baumwart.

OA. Spaichingen.

Bubsheim. Häring, Eugen, Baumwart.

OA. Sulz.

Geroldseck. Gebhard, Fr., Domänepächter.
Schorenhof. Sautter, Mich. jun.

OA. Urach.

Grabenstetten. Schulstelle.

C. Jagstkreis.

OA. Aalen.

Aalen. Bürgi, Heinrich, Gärtner.
„ Schmid, Friedrich, Reisender.

OA. Crailsheim.

Crailsheim. Jäger, Karl, Eisenbahnassistent.
Triensbach. Gemeindeschule.
Wäldershub. Schumacher, Paul, Hauptlehrer.
Weipertshofen. Gemeindeschule.

OA. Ellwangen.

Ellwangen. Maier, Jos., Bäckermeister.

OA. Hall.

Hall. v. Eyb, Freifrau.
Eckartshausen. Schulkasse.
Eltershofen. Botsch, Otto, Hauptlehrer.

OA. Heidenheim.

Heidenheim a. Br. Kiderlen, Rudolf, Ingenieur.
Giengen a. Br. Rösle, August, Kaufmann.
Zang. Zeller, K., Pfarrer.

OA. Gmünd.

Reichenbach. Bundschuh, Franz, Baumwart.
Weiler i. d. B. Ortsobstbauverein.

OA. Künzelsau.

Tierberg. Weiß, Friedrich, Baumwart.

OA Oehringen.

Michelbach. Glaser, Mich., Schreinermeister.

OA. Schorndorf.

Schorndorf. Eisenlohr, Forstmeister.
„ Stilz, Wilhelm, Weingärtner.
„ Weigle, Th., Prokurist.
Haubersbronn. Lutz, Karl, Baumwart.
Schornbach. Gemeinde.

OA. Welzheim.

Lorch. Hassert, Karl, Schuhmachermeister.
„ Sieger, Herm., mech. Weberei.
Plüderhausen. Frau Fr. Rockenhäuser, Bienenzucht.

D. Donaukreis.

OA. Biberach.

Ochsenhausen. Huchler, Otto, Kaufmann.
„ Hügel, Landw.-Inspektor.

Digitized by Google

O.A. Blaubeuren.
Nachtolsheim. Fritz, Karl, Hauptlehrer.

O.A. Göppingen.
Bartenbach. Frey, Albert, Baumwart.
Hohrein. Bareiß, Georg, Baumwart.

O.A. Kirchheim.
Weilheim u. T. Kauderer, Gg., Baumschulbesitzer.

O.A. Laupheim.
Altheim. Vogelmann, Amandus, Baumwart.
Bielafingen. Böich, Math, Baumwart.
Burgrieden. Steiger, Walther, Fabrikant.
Staig. Schmöger, Clemens, Baumwart.

O.A. Münsingen.
Bichishausen. Walter, Karl, Gemeinderat.
Magolsheim. Dizinger, Christ., Baumwart.

O.A. Ravensburg.
Ravensburg. Stadtgemeinde.
Aichach. Gentner, Albert, Gutsbesitzer.
Mariee. Nadig, Joh. Baptist, Landwirt.
Rofeld. Schmid, Anton, Baumwart.
Ringenhausen. Sautter, Matth, Baumwart.
Weingarten. Hospital zu den 14 Nothelfern.

O.A. Saulgau.
Saulgau. Gnant, Anton, Bäckermeister.
„ Kleber, Fritz, Hotel zur Post.
„ Lutz, Heinrich, Gärtner.
„ Nußbaumer, Albert, Privatier.
Heratskirch. Renz, Karl, Gutsbesitzer.

O.A. Tettnang.
Friedrichshafen. Direktor Türr.
Kalkähren. Madlener, Georg, Baumwart.

O.A. Ulm.
Söflingen. Klett, Oberassistent.

Außerhalb Württemberg Wohnende.

Baden.
Freiburg i. B. G. Heim, Früchtehandlung.
Karlsruhe-Grünwinkel. Brauerei-Gesellschaft vormals Sinner.
Pforzheim. Wagner, Karl, Fabrikant.

Bayern.
München. Ries, Heinrich, Kgl. Hoflieferant.

Großherzogtum Hessen.
Mainz. Obst- und Gartenbauverein.
„ Städt. Gartenverwaltung.

Großherzogtum Sachsen-Coburg-Gotha.
Coburg. Wittmann, Heinrich, Diakonus.

Preußen.
Hohenzollernsche Lande.
Imnau. Obstbauverein.

Hessen-Nassau.
Frankfurt a. M. Rudi, Otto, Obstgroßhandlg.

Westfalen.
Dortmund. Eigen, Otto, Kaufmann.

IV. Monats-Kalender.

August.

Sommerobst vor der Baumreife pflücken, Dauerobst bis Oktober hängen lassen. Beim Obstpflücken gleich in verschiedene Qualitäten sortieren. Wurmiges und fleckiges Obst gehört von vornherein ausgeschieden. Jede Frucht soll ihren Stiel haben. Kein Teil des Baumes darf bei der Obsternte beschädigt werden. An den Himbeeren werden abgeschnitten: 1. die abgetragenen Ruten sämtlich; 2. von den diesjährigen grünen Trieben alle schwächeren; man schneidet unmittelbar am Boden ab.

Wie legt man neue Erdbeerbeete an? Jetzt im August beste Zeit; es geht noch bis Mitte September; später oder gar zum Frühjahr ist dann ein Ertrag fürs erste Jahr ziemlich ausgeschlossen. Zur Pflanzung verwende man möglichst großfrüchtige oder tragbare Sorten. Hat man eigene Stöcke zur Gewinnung von Jungpflanzen, so läßt man einige Ausläufer gehen und verwendet die sich daran bildenden stärksten Pflanzen. Entweder pflanzt man nun die Erdbeeren als Einfassung bei jungen Beerenobstanlagen ꝛc. oder auf Beete in einer Entfernung von 30—40 cm, je nach Größe der Sorte. Auf ein Gartenbeet von 1,20 m gibt man 3 Reihen im Verband, höchstens 4 Reihen bei nicht groß werdenden Büschen, z. B. Monatserdbeeren. Nach 4—5 Jahren höchstens müssen die Pflanzungen erneuert werden, bei gleichzeitiger Düngung; besser noch: den Standort wechseln. Gedüngt wird natürlich auch bei Neuanlagen und zwar am besten mit altem Kuhmist. Erdbeeren lieben mehr schweren, lehmhaltigen Boden, wenn sie sehr tragbar sein sollen. Unbedingt notwendig: Reinhalten von Unkraut und sofortiges Entfernen der Ausläufer. Dungguß

Digitized by Google

mit Gülle vor der Blüte und nach dem Abtragen. Tragen die Erdbeeren, so gibt man auf den Erdboden Streu oder besser Holzwolle, damit die Früchte nicht auf die Erde kommen und beschmutzt werden; nachher wieder wegnehmen. Auflockern des Bodens vor und nach dem Tragen. Man sieht wohl viel Erdbeerpflanzungen, aber meist verwilderte, die dann bald wenig Ertrag liefern; auch die Beeren verlieren ihre natürliche frühere Kulturgröße — also nicht eng pflanzen, reinhalten, Ausläufer entfernen, düngen, wenn man Erfolg haben will, und freie, sonnige Lage! Aeltere Pflanzen zu Neuanlagen verwenden, ist hinausgeworfenes Geld oder verlorene Mühe.

Bei der Ernte der Pfirsiche faßt man die Frucht nicht mit den Fingerspitzen, sondern mit der ganzen hohlen Hand, da sonst sofort Druckflecke entstehen. Ebenso darf man sich von der Reife der Pfirsiche nicht durch Druck mit dem Finger überzeugen, da sonst die Frucht in jedem Fall verloren ist, denn der geringste Druck bringt eine Faulstelle hervor. Um die Reife der Pfirsiche zu erkennen, muß man sich anderer Kennzeichen bedienen. Zunächst macht der Geruch darauf aufmerksam, daß eine Frucht nahe der Reife ist. Sie duftet merklich, wenn dieser Zeitpunkt herbeikommt. Fürs Auge tritt das weitere Zeichen hinzu, daß die nicht gefärbte Fruchtseite die Farbe wechselt, vom Grün in ein leichtes Gelb übergeht. Endlich kann die Hand höchst zart eine kleine Drehung der Frucht versuchen. Gibt sie leicht nach, so nimmt man sie durch diese Drehung vollends ab. Der höchste Wohlgeschmack wird erreicht, wenn die Frucht ein bis zwei Tage vor der völligen Reife gepflückt ist. Sie muß ein wenig lagern vor dem Genuß. Zur Versendung müssen die Pfirsiche durchaus vor vollendeter Reife gepflückt sein, damit sie den Transport aushalten.

Im Gemüsegarten merke man sich über das Gießen der Gemüse: der Bedarf an Wasser ist bei den Gemüsearten verschieden. Einige brauchen reichlich Wasser, besonders die Blattgewächse, Spinat, Kohl, Salat. Dagegen sagt den Bohnen viel Wasser nicht zu; tritt nach reichlichem Guß plötzlich kühles Wetter ein, so stocken sie im Wachstum und werden von den Schädlingen angegriffen. Im Frühjahr und im Herbst nur mittags, im Sommer abends gießen. Regen- und Teichwasser dem Leitungswasser, dieses wieder dem Brunnenwasser vorzuziehen. Ist nur Brunnenwasser vorhanden, so soll es einen Tag abstehen, weshalb Anbringen von Fässern im Garten. Ueber die Art des Gießens bestehen verschiedene Ansichten. Der eine verwirft das Brausen und zieht das Einzelgießen mit dem Rohr vor und umgekehrt. Die Art richtet sich ganz nach der Bodenbeschaffenheit. In sehr leichtem Boden kann unbesorgt die Brausekanne oder der fein verteilt gehaltene Schlauch arbeiten, denn die beim schweren Boden zu befürchtende Krustenbildung tritt hier so leicht nicht ein. Das Brausen ist meist schon insofern besser, als die im leichten Boden nicht so feststehenden Pflanzen durch das Angießen mit dem Rohr leicht umfallen.

Gepflanzt können noch werden: Salat, Kohlrabi, Krauskohl, Rosenkohl und Endivie. Zu Aussaaten und Pflanzungen, welche über Winter bleiben, muß der beste Gartenboden verwendet werden; der schlechte soll dann über Winter verbessert werden und nächstes Jahr wird dann gewechselt. Wo es angezeigt erscheint, helfe man den Gemüsen mit einem Dungguß nach. Bei Blumenkohl die äußeren Blätter (2—3) über die Blumen einknicken, um sie vor Sonne und Regen zu schützen.

Ernte von Zwiebeln und Aufbewahrung an einem luftigen, trockenen Raume (Speicher). Es können noch Spinat, Karotten, Ackersalat ausgesät werden. Mit Lockern und Reinhalten der Beete wird fortgefahren. Das Gießen ist nicht mehr so notwendig, wie im Vorsommer, da die meisten Gemüsepflanzen jetzt den Boden beschatten.

Nebenbei als ein Zeichen der Zeit auch im Gemüsegarten: die französische Zeitung „Temps" empfiehlt ihren Lesern ein neues Gemüse: das Kraut der Karotten, das, gekocht und gehackt wie Spinat, ein vorzügliches Gericht abgeben soll. Daß der „Temps", der im Frieden für jeden derartigen praktischen Wink viel zu vornehm gewesen wäre, im Kriegsjahr 1916 einen solchen Ratschlag erteilt und dabei besonders betont, daß jede Ersparung von Nahrungsmitteln durch die

Digitized by Google

Hausfrauen sehr lobenswert sei, ist ein Zeichen der Zeit. Man soll aber vom Feinde lernen, wo man kann, und es ist deshalb vielleicht von Nutzen, auch die deutsche Hausfrau auf die Verwendung von Gelbrübenkraut zu Gemüse aufmerksam zu machen — soweit es ihr schmeckt.

Im Blumengarten an trockenen Tagen gießen, abgeblühte Blumen und verwelkte Blätter entfernen und den Boden locker und unkrautfrei halten. Jetzt pflanzen wir Stauden; Blumenzwiebeln, die schon jahrelang auf einem Platze standen, nehmen wir heraus und bringen sie in einen anderen Boden. Der Rasen soll immer kurz gehalten und unkrautfrei sein.

V. Schädlings-Kalender.

August.

Das Fallobst ist jeden Morgen zu sammeln. Diese Früchte verwenden wir zur Herstellung von Gelee und Marmeladen. Durch Auflesen der Früchte werden auch die Obstmaden gesammelt und damit einer der gefährlichsten Schädlinge vernichtet. Denn jetzt verlassen die ausgewachsenen Obstmaden in Menge die „wurmigen" Früchte, falls wir sie nicht vorher vernichtet haben, und steigen auf Bäume, Stützen, Pfähle, Spaliergerüste, um sich dort für den Winter einzuspinnen. Auch die droben gebliebenen Maden suchen jetzt nach einem passenden Winterquartier. Man wendet die „Madenfallen" an, um sie abzufangen (etwa ein Tuchlappen um den Stamm) und dann (im Frühherbst mehrmals nachsehen) im März abzunehmen und mit den darin einquartierten Schädlingen zu verbrennen.

Bekämpfung der Wespen und Hornisse.

Die roten Wegschnecken gehen nicht bloß an Gurken und dergleichen, sondern auch an sonst noch gutes und brauchbares Fallobst. Ungelöschter Kalkstaub.

Ueber Bekämpfung des Krebses schreibt Lemm in „Möllers deutscher Gärtnerzeitung": Es heißt, man dürfe von krebskranken Bäumen keine Veredlungsreiser verwenden, weil die Krankheit durch sie übertragen wird. Dieses stimmt! Bei meinen Versuchen habe ich gefunden, daß das Mark (die Seele) des Holzes bis oben in die äußersten Zweige schwarzbraun war, wogegen es bei gesunden Bäumen bräunlichgrün ist. Ein Zeichen, daß ein krebskranker Baum von seinem Zerstörer vollkommen durchdrungen ist. Daher die ungemein schwere Bekämpfung. Man muß schon mit den schärfsten Mitteln vorgehen, um einem Ueberhandnehmen der Krankheit vorzubeugen oder ihre Ausbreitung einzudämmen. In meiner obstbaulichen praktischen Tätigkeit habe ich folgende Mittel angewandt.

Wenn junge Bäume in der Baumschule oder solche, die nicht lange an ihrem neuen Standorte waren, Krebsbefall zeigten, so wurden sie vernichtet, das heißt verbrannt. Bei älteren Bäumen, wo der Krebs einstweilen an den Aesten auftrat, wurden diese tief genug an der Entstehungsstelle entfernt. Zeigte er sich zuerst am Stamm, so wurde die befallene Stelle tief genug ausgeschnitten. Um einem Weitereindringen der Sporen oder sonstigen Organismen vorzubeugen, wurde die Wunde mit Holzkohlenteer verstrichen. Einen weit besseren Erfolg habe ich mit dem Ausbrennen gehabt. Man nimmt eine Stichflamme, wie sie die Schlosser haben, und brennt die Krebsstelle aus. Dieses Ausbrennen ist insofern praktischer, als es bedeutend schneller geht und einfacher ist. Die Wunde braucht nicht mit einem keimtötenden Mittel verstrichen zu werden, da sie von der zurückgebliebenen Kohle genügend vor dem Eindringen schädlicher Parasiten geschützt wird.

Ueber die Wirkung des in diesen Blättern schon öfters empfohlenen Uraniagrüns lesen wir in den Vorarlberger Mitteilungen:

„Letzten Samstag (29. April) habe ich nun meine sämtlichen Obstbäume mit Uraniagrün behandelt, wie letztes Jahr auch, wegen Mangel an Kupfervitriol. (65 g Uraniagrün, 500 g gelöschten Kalk und 100 l Wasser.) Am nächsten Tage beobachtete ich Raupen, die schon Bauch-

Digitized by Google

mit Gülle vor der Blüte und nach dem Abtragen. Tragen die Erdbeeren, so gibt man auf den Erdboden Streu oder besser Holzwolle, damit die Früchte nicht auf die Erde kommen und beschmutzt werden; nachher wieder wegnehmen. Auflockern des Bodens vor und nach dem Tragen. Man sieht wohl viel Erdbeerpflanzungen, aber meist verwilderte, die dann bald wenig Ertrag liefern; auch die Beeren verlieren ihre natürliche frühere Kulturgröße — also nicht eng pflanzen, reinhalten, Ausläufer entfernen, düngen, wenn man Erfolg haben will, und freie, sonnige Lage! Aeltere Pflanzen zu Neuanlagen verwenden, ist hinausgeworfenes Geld oder verlorene Mühe.

Bei der Ernte der Pfirsiche faßt man die Frucht nicht mit den Fingerspitzen, sondern mit der ganzen hohlen Hand, da sonst sofort Druckflecke entstehen. Ebenso darf man sich von der Reife der Pfirsiche nicht durch Druck mit dem Finger überzeugen, da sonst die Frucht in jedem Fall verloren ist, denn der geringste Druck bringt eine Faulstelle hervor. Um die Reife der Pfirsiche zu erkennen, muß man sich anderer Kennzeichen bedienen. Zunächst macht der Geruch darauf aufmerksam, daß eine Frucht nahe der Reife ist. Sie duftet merklich, wenn dieser Zeitpunkt herbeikommt. Fürs Auge tritt das weitere Zeichen hinzu, daß die nicht gefärbte Fruchtseite die Farbe wechselt, vom Grün in ein leichtes Gelb übergeht. Endlich kann die Hand höchst zart eine kleine Drehung der Frucht versuchen. Gibt sie leicht nach, so nimmt man sie durch diese Drehung vollends ab. Der höchste Wohlgeschmack wird erreicht, wenn die Frucht ein bis zwei Tage vor der völligen Reife gepflückt ist. Sie muß ein wenig lagern vor dem Genuß. Zur Versendung müssen die Pfirsiche durchaus vor vollendeter Reife gepflückt sein, damit sie den Transport aushalten.

Im Gemüsegarten merke man sich über das Gießen der Gemüse: der Bedarf an Wasser ist bei den Gemüsearten verschieden. Einige brauchen reichlich Wasser, besonders die Blattgewächse, Spinat, Kohl, Salat. Dagegen sagt den Bohnen viel Wasser nicht zu; tritt nach reichlichem Guß plötzlich kühles Wetter ein, so stocken sie im Wachstum und werden von den Schädlingen angegriffen. Im Frühjahr und im Herbst nur mittags, im Sommer abends gießen. Regen- und Teichwasser dem Leitungswasser, dieses wieder dem Brunnenwasser vorzuziehen. Ist nur Brunnenwasser vorhanden, so soll es einen Tag abstehen, weshalb Anbringen von Fässern im Garten. Ueber die Art des Gießens bestehen verschiedene Ansichten. Der eine verwirft das Brausen und zieht das Einzelgießen mit dem Rohr vor und umgekehrt. Die Art richtet sich ganz nach der Bodenbeschaffenheit. In sehr leichtem Boden kann unbesorgt die Brausekanne oder der fein verteilt gehaltene Schlauch arbeiten, denn die beim schweren Boden zu befürchtende Krustenbildung tritt hier so leicht nicht ein. Das Brausen ist meist schon insofern besser, als die im leichten Boden nicht so feststehenden Pflanzen durch das Angießen mit dem Rohr leicht umfallen.

Gepflanzt können noch werden: Salat, Kohlrabi, Krauskohl, Rosenkohl und Endivie. Zu Aussaaten und Pflanzungen, welche über Winter bleiben, muß der beste Gartenboden verwendet werden; der schlechte soll dann über Winter verbessert werden und nächstes Jahr wird dann gewechselt. Wo es angezeigt erscheint, helfe man den Gemüsen mit einem Dungguß nach. Bei Blumenkohl die äußeren Blätter (2—3) über die Blumen einknicken, um sie vor Sonne und Regen zu schützen.

Ernte von Zwiebeln und Aufbewahrung an einem luftigen, trockenen Raume (Speicher). Es können noch Spinat, Karotten, Ackersalat ausgesät werden. Mit Lockern und Reinhalten der Beete wird fortgefahren. Das Gießen ist nicht mehr so notwendig, wie im Vorsommer, da die meisten Gemüsepflanzen jetzt den Boden beschatten.

Nebenbei als ein Zeichen der Zeit auch im Gemüsegarten: die französische Zeitung „Temps" empfiehlt ihren Lesern ein neues Gemüse: das Kraut der Karotten, das, gekocht und gehackt wie Spinat, ein vorzügliches Gericht abgeben soll. Daß der „Temps", der im Frieden für jeden derartigen praktischen Wink viel zu vornehm gewesen wäre, im Kriegsjahr 1916 einen solchen Ratschlag erteilt und dabei besonders betont, daß jede Ersparung von Nahrungsmitteln durch die

Digitized by Google

Hausfrauen sehr lobenswert sei, ist ein Zeichen der Zeit. Man soll aber vom Feinde lernen, wo man kann, und es ist deshalb vielleicht von Nutzen, auch die deutsche Hausfrau auf die Verwendung von Gelbrübenkraut zu Gemüse aufmerksam zu machen — soweit es ihr schmeckt.

Im Blumengarten an trockenen Tagen gießen, abgeblühte Blumen und verwelkte Blätter entfernen und den Boden locker und unkrautfrei halten. Jetzt pflanzen wir Stauden; Blumenzwiebeln, die schon jahrelang auf einem Platze standen, nehmen wir heraus und bringen sie in einen anderen Boden. Der Rasen soll immer kurz gehalten und unkrautfrei sein.

V. Schädlings-Kalender.

August.

Das Fallobst ist jeden Morgen zu sammeln. Diese Früchte verwenden wir zur Herstellung von Gelee und Marmeladen. Durch Auflesen der Früchte werden auch die Obstmaden gesammelt und damit einer der gefährlichsten Schädlinge vernichtet. Denn jetzt verlassen die ausgewachsenen Obstmaden in Menge die „wurmigen" Früchte, falls wir sie nicht vorher vernichtet haben, und steigen auf Bäume, Stützen, Pfähle, Spaliergerüste, um sich dort für den Winter einzuspinnen. Auch die droben gebliebenen Maden suchen jetzt nach einem passenden Winterquartier. Man wendet die „Madenfallen" an, um sie abzufangen (etwa ein Tuchlappen um den Stamm) und dann (im Frühherbst mehrmals nachsehen) im März abzunehmen und mit den darin einquartierten Schädlingen zu verbrennen.

Bekämpfung der Wespen und Hornisse.

Die roten Wegschnecken gehen nicht bloß an Gurken und dergleichen, sondern auch an sonst noch gutes und brauchbares Fallobst. Ungelöschter Kalkstaub.

Ueber Bekämpfung des Krebses schreibt Lemm in „Möllers deutscher Gärtnerzeitung": Es heißt, man dürfe von krebskranken Bäumen keine Veredlungsreiser verwenden, weil die Krankheit durch sie übertragen wird. Dieses stimmt! Bei meinen Versuchen habe ich gefunden, daß das Mark (die Seele) des Holzes bis oben in die äußersten Zweige schwarzbraun war, wogegen es bei gesunden Bäumen bräunlichgrün ist. Ein Zeichen, daß ein krebskranker Baum von seinem Zerstörer vollkommen durchdrungen ist. Daher die ungemein schwere Bekämpfung. Man muß schon mit den schärfsten Mitteln vorgehen, um einem Ueberhandnehmen der Krankheit vorzubeugen oder ihre Ausbreitung einzudämmen. In meiner obstbaulichen praktischen Tätigkeit habe ich folgende Mittel angewandt.

Wenn junge Bäume in der Baumschule oder solche, die nicht lange an ihrem neuen Standorte waren, Krebsbefall zeigten, so wurden sie vernichtet, das heißt verbrannt. Bei älteren Bäumen, wo der Krebs einstweilen an den Aesten auftrat, wurden diese tief genug an der Entstehungsstelle entfernt. Zeigte er sich zuerst am Stamm, so wurde die befallene Stelle tief genug ausgeschnitten. Um einem Weitereindringen der Sporen oder sonstigen Organismen vorzubeugen, wurde die Wunde mit Holzkohlenteer verstrichen. Einen weit besseren Erfolg habe ich mit dem Ausbrennen gehabt. Man nimmt eine Stichflamme, wie sie die Schlosser haben, und brennt die Krebsstelle aus. Dieses Ausbrennen ist insofern praktischer, als es bedeutend schneller geht und einfacher ist. Die Wunde braucht nicht mit einem keimtötenden Mittel verstrichen zu werden, da sie von der zurückgebliebenen Kohle genügend vor dem Eindringen schädlicher Parasiten geschützt wird.

Ueber die Wirkung des in diesen Blättern schon öfters empfohlenen Uraniagrüns lesen wir in den Vorarlberger Mitteilungen:

„Letzten Samstag (29. April) habe ich nun meine sämtlichen Obstbäume mit Uraniagrün behandelt, wie letztes Jahr auch, wegen Mangel an Kupfervitriol. (65 g Uraniagrün, 500 g gelöschten Kalk und 100 l Wasser.) Am nächsten Tage beobachtete ich Raupen, die schon Bauch-

Digitized by Google

weh hatten — Urania ist ein Magengift — sie schlugen sich in ungewöhnlicher Weise hin und her. Im Laufe der folgenden Woche sah ich fast sämtliche Raupen teils erblaßt, teils mit braunen Flecken und Streifen, teils schon vertrocknend. Alle waren träge und matt, gefüllt mit braunem Leibesinhalt, und ein Ende hatte ihre Gefräßigkeit. Heute (10. Mai) sehe ich nur wenige mehr der ungern gesehenen Gäste und ich hege die feste Hoffnung, daß der noch übriggebliebene Rest an Schädlingen in der Folge eingeht. Auch die große Zahl kleiner brauner Rüsselkäfer, die sonst an Blüte und Blatt sich so geschäftig zeigen, ist bis auf einzelne Tierchen gänzlich verschwunden und auch diese haben keine rechte Lust mehr zur weiteren Fortsetzung des Zernagens der vergifteten Pflanzenteile."

VI. Literatur.

Wie macht man ohne Zucker ein? Das fragt sich dieses Jahr wohl jede Hausfrau. Das zu lehren hat sich der „Gemeinnützige Verein für gärungslose Früchteverwertung, Sitz Freiburg (Bad.)", hauptsächlich zur Aufgabe gemacht. Der „G. V. f. g. Fr." veröffentlicht seine Anleitungen über die einfachsten, besten und billigsten Verwertungsarten der Früchte und Gemüse für den einfachsten sowie für den reichsten Haushalt. Vier Hefte hat er herausgegeben unter dem Titel: „Einmachen ohne Zucker", welche das Herstellen von Obst- und Fruchtsäften, die Frischhaltung (Sterilisieren) von Obst und Gemüse, Kochendeinfüllen in jede Art Flaschen für den einfachsten und reichsten Haushalt ohne jeden Apparat beschreiben. Die Geschäftsstelle des Vereins in Freiburg (Baden) liefert die Hefte, ebenso jede Buchhandlung.

VII. Kleine Mitteilungen.

Achtung bei verzinkten Gefäßen. Den Ersatz der Kupfergeschirre in der Küche und besonders bei der Zubereitung von Obstkonserven betrifft eine Warnung des preußischen Ministers des Innern. An Stelle von kupfernen Gefäßen sind seit einiger Zeit verzinkte Stahlblechgefäße in den Verkehr gebracht worden. Diese können wohl zum Wäschekochen usw. verwendet werden, eignen sich aber nicht für die Zubereitung von Nahrungs- und Genußmitteln. Es gibt verschiedene Speisen und Getränke, die aus der Verzinkung Zink aufnehmen. Dies ist u. a. für die Gesundheit gefährlich. Auch können wichtige Lebensmittel dadurch ungenießbar gemacht werden. Es gibt auch kein Verfahren der Verzinkung, das den Uebergang von Zink in Lebensmittel bei deren Zubereitung ausschließt. Der beste Ersatz für Kupfer ist emailliertes Geschirr. Nicht emailliertes eisernes Geschirr gibt beim Kochen Eisen an säurehaltige Lebensmittel, wie Fruchtsäfte, Marmeladen, Gelees und dergleichen ab, was zwar der Gesundheit nicht schadet, aber den Geschmack verderben kann. Um der Industrie die rechtzeitige Beschaffung der Geschirre zu ermöglichen, soll der Ersatz beizeiten bestellt werden, vielleicht zunächst gemeinschaftlich von mehreren Familien, auf dem Lande etwa auch durch die Gemeinde.

Binsen als Bast. Als Ersatz für Bast sind Binsen als billiges Bindematerial zu empfehlen. Zum Heften von grünen Spalierobsttrieben, Schlingpflanzen und Blütenpflanzen verwendbar. Dem Gemüsegärtner sind sie zum Bündeln von Grünzeug unschätzbar. Jedermann kann sie sich kostenlos verschaffen. Auf feuchten Stellen des Waldes, auf Sumpf- und Moorböden kommen sie überall vor. Das Heften geschieht ähnlich dem mit Weiden und geht bei einiger Uebung schneller von statten, als das Binden mit Bast. Getrocknet, werden sie einige Zeit vor Gebrauch in Wasser gelegt. Kriegsmäßig, aber durchaus praktisch, was man nicht von allem Kriegsmäßigen sagen kann.

Kein Kirschenstein darf verloren gehen! Wer die Knappheit an Fetten und Oelen so unliebsam am eigenen Leibe verspürt wie wir alle, wird keine Fruchtkerne verloren gehen lassen. 10 Kirschensteine geben reichlich Fett für die zu einer Händereinigung nötige Seife, 100 Kirschensteine Oel für eine Portion Salat. Das Rote Kreuz und die Schulen sammeln die gut gewaschenen und getrockneten Steine der Kirschen, Aprikosen, Pflaumen und Zwetschen. Der Erlös der Sammlung fließt der Wohlfahrtspflege zu.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins, E. V. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 9. | Stuttgart, September. | 1916.

I. Praktischer Obstbau.

Etwas vom französischen Kunstobstbau im Feld.

(Mit 2 Abbildungen)

Auf Kunstobstbau, künstliche, nicht selten allzukünstliche Obstbaumformen haben sich die Franzosen von jeher meisterlich verstanden. Selbst vom Feind kann und soll man das Gute und Schöne lernen, auf welchem Gebiet es uns auch entgegentritt. Nachzumachen brauchen wir

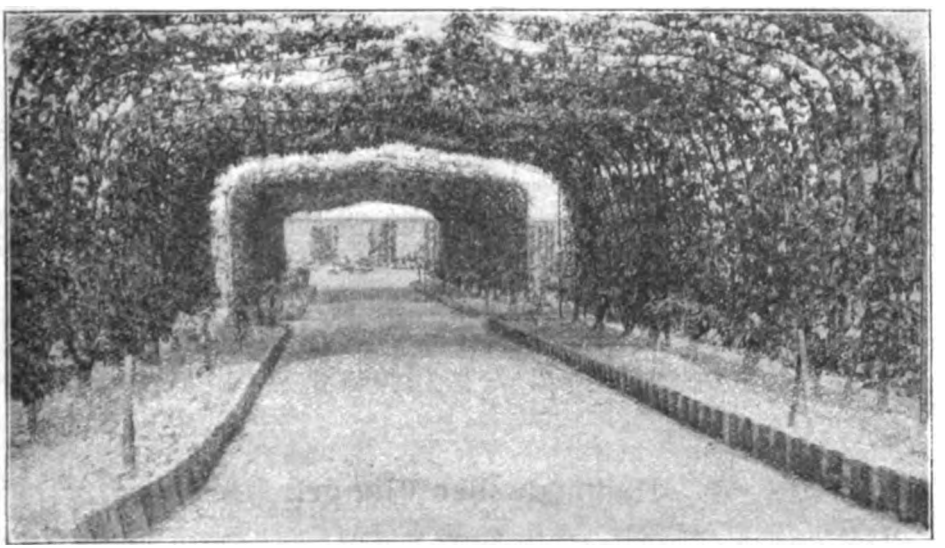


Abb. 1.

nur das, was uns paßt. Ueber die Zeiten blinder Nachäfferei sind wir hinaus — hoffentlich für immer. Aus dem Feld sind uns die beiden Bilder zugekommen, die wir hier veröffentlichen. Die darauf dargestellten Anlagen — Laubengang aus Birnen und Laubengang mit Aepfeln in Becherform — befinden sich in einem Dorf im Departement Pas de Calais. Es handelt sich um eine landwirtschaftliche Schule mit angegliedertem Obst- und Gartenbau. Dort hat ein Feld-

Digitized by Google

grauer die beiden Bilder aufgenommen und uns geschickt. Der dortige Fachlehrer im Obstbau heißt Lorette und ist mit seinem „Loretteschnitt" auch außerhalb Frankreichs nicht unbekannt*). Hier eine Probe seines Könnens. Veredlung auf Weißdorn. Beim Laubengang (Abb. 1) sind folgende Sorten verwendet: Herzogin von Angoulême, Gute Luise von Avranches, Doyenné du Comice (= Vereinsdechantsbirne), Diels Butterbirne, B. Clairgeau, Le Lectier, Olivier de Serres, Doyenné d'Alençon, Passe Colmar (= Regentin). Die Bäume tragen verhältnismäßig wenig Früchte, da M. Lorette sie viel beschneidet, damit sie die Form behalten (!). Der Apfelbaum

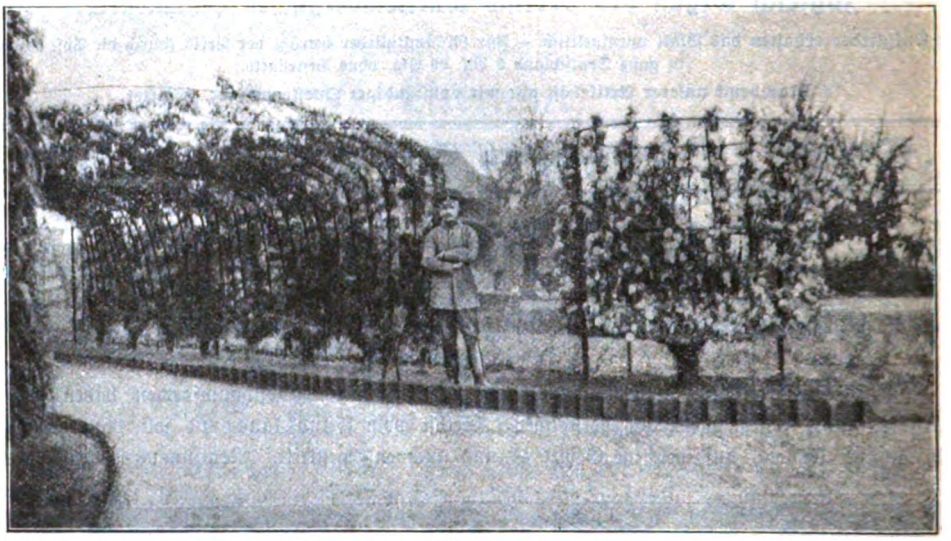


Abb. 2.

auf Abb. 2 ist Lord Souffield. „Ich sah noch", schreibt uns Herr V., der Einsender der Aufnahmen, „eine etwa 3 m hohe Pyramide, auf deren Stamm zunächst Birne und darauf wieder Apfel gepfropft war, zweierlei Früchte auf einem Baum. Neben seinem Häuschen befindet sich noch ein Birnbaumspalier, in dem M. Lorette die Buchstaben seines Namens nachgebildet hat. Die Lauben, Spaliere und Pyramiden sehen recht hübsch aus und können sicherlich als „Kunst" bezeichnet werden, aber praktisch sind sie wertlos, da manches gute Reis abgeschnitten werden muß, um eben die Form zu erhalten."

Haben wir nicht auch bei uns solche Zeiten erlebt, da manches gute Reis abgeschnitten wurde um der kunstvollen Form willen? Jetzt im Krieg sind uns wahrlich die Früchte wichtiger. Vielleicht sind auch die Franzosen mitsamt Monsieur Lorette auf diesen Standpunkt gekommen. Der Krieg ein Lehrmeister hüben und drüben.

Nochmals der Gimpel.

Es ist eigentlich merkwürdig, daß die Klagen über den Gimpel (andere Namen: Blutfink, Rotfink, Dompfaff, Domherr, Golle, Gücker, lat. Pyrrhula europaea) erst jetzt auftauchen. Denn als liebenswürdiger Nichtsnutz ist er von alten Zeiten her bekannt. Oken sagt in seiner heute noch lesenswerten Allg. Naturgeschichte u. a.: „Des Winters streicht er herum nach Beeren, besonders Vogelbeeren, von denen er aber nur die Samen frißt; im Frühjahr auch Knospen und heißt daher „Bollenbeißer". Sie werden außerordentlich zahm, lernen allerlei Stückchen pfeifen,

*) Siehe „Obstbau", Heft 9, Seite 132.

Digitized by Google

sind wegen ihrer Zärtlichkeit besonders bei den Frauenzimmern beliebt. Der Gimpel fliegt auf die Hand, läßt sich streicheln, aus dem Munde füttern und gewöhnt sich sogar auszufliegen. Sie lassen sich sehr leicht fangen und werden daher für dumm gehalten. Man pflegt sie zu essen, obschon sie bitter schmecken." Seine angebliche Dummheit hat dem Namen des Vogels die bekannte Nebenbedeutung gegeben; oder genauer: das Wort Gimpel kommt vom mittelhochdeutschen Gumpen her, was hüpfen bedeutet, daher im Mittelalter der „Gumpelmann" = Springer, Possenreißer, Narr, so daß der dumme Vogel vom dummen Menschen den Namen überkommen hat, nicht umgekehrt. Leichter erklärt sich der Name Dompfaffe, Domherr: es ist die zinnoberrote Färbung der Brust, das an entsprechende kirchliche Gewandung der an Domkirchen angestellten Geistlichen erinnerte. Doch das sind Nebensachen; ebenso wie die angebliche Beliebtheit des Gimpels bei zärtlichen Frauenzimmern. Für uns ist er der Schädling, der, wie Dr. Frieß in „Deutschlands nützliche und schädliche Vögel" sagt: „keinen Nutzen bringt und durch Abbeißen von Blatt- und Blütenknospen an Obstbäumen bisweilen schädlich werden kann, gleichwohl aber gesetzlichen Schutz genießt. Seine Nahrung besteht in Baum- und Unkrautsämereien, Beeren jeder Art, Knospen — nie frißt er Insekten!" — Was fangen wir mit dem hübschen und zutraulichen Schwerenöter an? Schießen dürfen wir ihn nicht. Also spritzen wir ihn oder genauer die von ihm gefährdeten Bäume und Sträucher. Hierüber nachzulesen „Obstbau" Nr. 6, S. 108 (auch Nr. 4, S. 78). Im hessischen „Ratgeber für Obst- und Gartenbau" finden wir eine Bestätigung des dort Gesagten. Nur ist das Mittel noch einfacher (ohne Karbolineum). Ich beobachte, schreibt ein Leser, an meinem Beerenobst, wie die Vögel das Innere der Knospen herauspickten und die Hülsen der Knospen fallen lassen. Ich komme auf den Gedanken: hier muß versucht werden, ob die Vögel die Knospen, wenn dieselben mit einem Kalk oder einem ähnlichen Stoff überzogen werden, auch noch auspicken. Aber wie ausführen? Dabei fällt mir ein, wenn der Weißbinder oder Maurer eine Wand verputzen will, nimmt er seine sogenannte Weißbinderbürste und spritzt die Wand weiß naß. Das läßt sich vielleicht auch bei den Beerensträuchern in ähnlicher Weise ausführen. Gedacht, getan. Aber wo jetzt schnell den gelöschten Kalk hernehmen? Halt! ich habe ja Zement, gehe in meine Werkstätte, mache mir einen ganz dünnen Brei, schon mehr Zementbrühe, in einem Eimer an, hole die obengenannte Weißbinderbürste, die mir zur Hand ist, und lasse durch meinen Gärtner alle Beerensträucher bespritzen. Nach kurzer Zeit sind die Sträucher trocken, die Zementfarbe aber ist etwas heller als das Holz der Sträucher. Auch da kann für die Zukunft mit Kienruß geholfen werden, ähnlich wie im Herbste beim Anstrich der Stämme (was man aber bekanntlich lieber nicht tun soll, da es hier gerade auch auf die weiße Farbe ankommt. Red.). Was war nun das Ergebnis meines ersten Versuches? Ich konnte mit Genugtuung feststellen, daß kein Vogel mehr die Sträucher beflog; es wurde keine Knospe mehr angerührt, und die bespritzten Knospen, die noch erhalten waren, kamen alle zur Entfaltung. Trotz des schönen Resultates sollte ich immer noch nicht auf meinen Lorbeeren ausruhen, denn ich sah immer noch Blutfinken in meinem Garten; was hatten sie sich jetzt ausgesucht? Das Steinobst. Sofort ging es auch mit einer Stehleiter oder Doppelleiter an die Steinobstbäume. Es wird ja zwar etwas mehr Spritzbrühe gebraucht, aber sie kostet ja auch fast nichts. Auch hier dasselbe Ergebnis wie bei den Beerensträuchern. Kein Dompfaff rührt mir jetzt noch eine Blütenknospe an. Ich verwende jetzt keinen Zement mehr, das war das erstemal — nur ein Notbehelf —, sondern ich nehme je nach der Anzahl der zu spritzenden Bäume und Sträucher in einen Eimer Wasser eine gute Kelle gut gelöschten Kalk, hierzu etwas Kienruß aus einer Drogenhandlung für etwa 5 Pf. Derselbe muß mit ein paar Tropfen Essig angerührt werden, weil er sich in Wasser schlecht löst. Diesen so angerührten Ruß in die Kalkmilch, je nachdem man es hell oder dunkel haben will, geschüttet und mit dieser Masse dann gespritzt. Wenn keine Weißbinderbürste zur Verfügung steht, kann man auch einen alten Staub- oder Handbesen benutzen. Je länger die

Digitized by Google

Borsten sind, desto besser läßt sich die Brühe verteilen. Am besten und leichtesten wird freilich die Bespritzung mit einer Baumspritze vorgenommen. Da aber Baumspritzen nicht überall vorhanden sind, kann man es so, wie ich es gemacht habe, ausführen. Kein Vogel geht mehr an eine Knospe, die letzteren entwickeln sich nach der Spritzung genau so, als seien sie nicht gespritzt worden. Dieses Mittel ist billig und leicht anzuwenden.

Arsenspritzungen in Schweden.

Die Spritzungen mit arsenhaltigen Mitteln bürgern sich auch bei uns ein. Sie wirken. Das ist das ganze Geheimnis ihres Erfolgs.

In unserem württembergischen Obstbauverein wird ja die Sache mit großem Interesse verfolgt und bildet einen fast ständigen Besprechungs- und Berichtsgegenstand in diesen Blättern.

So muß es uns wertvoll sein, auch von anderweitigen Erfahrungen zu hören. Solche liegen nach der „Deutschen Obstbauzeitg." vor in dem Jahresbericht des Schwedischen Pomologenvereins und R. Stavenhagen hat daraus einen Bericht zusammengestellt, dem wir nachfolgende Einzelheiten entnehmen.

Die Anwendung von arsenhaltigen Mitteln zur Bekämpfung von Obstschädlingen ist in Schweden schon ziemlich alt. Jedenfalls wurde dort vor mehr als 20 Jahren das sogenannte Kaisergrün, welches dem Schweinfurter Grün in der Zusammensetzung ähnelt, recht häufig als Spritzmittel benutzt. Die vom Schwedischen Pomologenverein vorgenommenen Vergleichsversuche sollten feststellen, welches von den zurzeit im Handel befindlichen arsenhaltigen Mitteln am wirksamsten sei. Es handelte sich dabei um folgende Präparate:

Blei-Arsenat, von einer schwedischen Fabrik, ein gelbliches, feines Pulver, ohne genaue Gehaltsangabe geliefert.

Kaisergrün, in einem Verhältnis von 75 g auf 100 l Wasser angewendet.

Urania-Grün, von der Chemischen Fabrik Schweinfurt in Schweinfurt (Main), angewendet im Verhältnis von 100 g auf 100 l Wasser, mit Zusatz von 500 g frischgelöschtem Kalk, und

Urania-Blau von derselben Fabrik. Mischungsverhältnis 100 g auf 100 l Spritzflüssigkeit. Die fertige Lösung zeigte eine seifige Beschaffenheit.

Es sei vorausgeschickt, daß bei allen Versuchen das Blei-Arsenat am besten abschnitt (Mischungsverhältnis 100—150 g Blei-Arsenat auf 100 l Wasser, eine im Verhältnis zu dem geringen Arsengehalt dieses Präparats sehr schwache Lösung). Versuchsweise wurde eine Anzahl Bäume auch mit einer stärkeren Lösung, 600 g auf 100 l Wasser behandelt.

Gespritzt wurde zweimal vor der Blüte der Versuchsbäume. Die Versuchsparzellen lagen in verschiedenen Gärten; die erste Bespritzung erfolgte am 4. und 5. Mai etwa 14 Tage vor der Blüte. Um diese Zeit waren die Versuchsbäume zum größten Teil stark mit Larven des Frostnachtschmetterlings besetzt. Zum zweiten Male wurde unmittelbar vor der Blüte am 15. und 16. Mai bei sonniger Witterung gespritzt. Das Versuchsergebnis wird in der Zeitschrift durch eine Anzahl Abbildungen dargestellt. Sie zeigen, daß die mit Blei-Arsenat-Lösung bespritzten Bäume, als sie am 10. Juni auf die Platte kamen, von den Schädlingen ziemlich befreit waren. Sie waren schon dicht belaubt, während die mit Kaisergrün-Lösung bespritzten, sowie die ungespritzt gebliebenen Versuchsbäume ziemlich, ja zum Teil ganz kahl gefressen waren. Bei der Besichtigung am 10. Juni waren Brandschäden als Folge der Bespritzung nirgends zu entdecken. Ein einmaliges Spritzen hätte jedenfalls nicht genügt, da nach der ersten Bespritzung noch ein Teil Raupen am Leben geblieben war. Jedenfalls haben die Versuche gelehrt, daß, ganz gleich welches Arsen-

Digitized by Google

präparat angewendet wird, eine einmalige Anwendung des Mittels nicht genügt. Für die Wirksamkeit der fünf zur Verwendung gelangten Flüssigkeiten ergab sich nachstehende Reihenfolge:

Am wirksamsten war die stärkere Blei-Arsenat-Lösung (150 g zu 100 l Wasser = 1½ : 1000), dann die schwächere Lösung 1 : 1000. An dritter Stelle stand das Urania-Grün, an vierter das Kaisergrün, an fünfter Stelle das Urania-Blau. Die Wirkung des Urania-Blau war so gering, daß die damit bespritzten Bäume beinahe ebenso stark von den Raupen zu leiden hatten, wie die unbespritzt gebliebenen Kontrollbäume. Auf der einen Versuchsparzelle erreichte man sogar durch eine einmalige Bespritzung mit der schwächeren Blei-Arsenat-Lösung (1 : 1000) eine bessere Wirkung, als durch zwei Bespritzungen mit Kaisergrün. Eine Anzahl Bäume, die man am 5. und 16. Mai mit der Blei-Arsenat-Lösung im Verhältnis 1 : 1000 behandelt hatte, zeigte am 10. Juni kaum ein einziges von Raupen angefressenes Blatt. Ein Vorteil des Bleiarsenats ist noch die Eigenschaft, daß dieses Präparat während der Arbeit des Spritzens besser mit der Flüssigkeit vermischt bleibt, während das Kaisergrün sich langsam setzt. Es liegt auf der Hand, daß sich dadurch die Lösung bei längerem Arbeiten zu sehr verdünnt. Zusammenfassend wird gesagt, daß das Blei-Arsenat bei der Bekämpfung von Insekten mit beißenden Mundwerkzeugen, also allen Raupen, die besten Dienste leistet. Weiterhin spricht noch zugunsten des Blei-Arsenats, daß dieses Präparat sich auch mit Schwefelkalkbrühe mischen läßt, was beim Kaisergrün und Schweinfurter nicht der Fall ist.

Was nun das in Deutschland in letzter Zeit allgemein empfohlene Urania-Grün betrifft, so wird ihm vor allem nachgerühmt, daß es sich beim Auflösen in Wasser länger und besser verteilt hält, wie das Schweinfurter- und das Kaisergrün. Die Wahrheit dieser Behauptung haben die Versuche in der Tat ergeben. Außerdem zeigte es sich bei den schwedischen Versuchen, daß Urania-Grün immer noch wirksamer ist, als das an vierter Stelle stehende Kaisergrün. Bei den fraglichen Versuchen hat sich eine Schädigung des Blattwerks der bespritzten Bäume durch Urania-Grün nicht gezeigt; dagegen traten bei anderen Versuchen in Alnarp an Aprikosenbäumen Verbrennungserscheinungen auf, trotzdem die Mischung nicht einmal so stark als vorgeschrieben hergestellt war (nur 75 g auf 100 l Wasser). Das Urania-Blau hat schließlich, wie schon angedeutet, bei den Versuchen gänzlich versagt.

Kristall-Süßstoff bei der Zubereitung von Obsterzeugnissen und anderen Lebensmitteln.

Das Kriegsernährungsamt teilt mit: Sacharin ist in der Form von Kristall-Süßstoff annähernd 450 mal süßer als Zucker, hat jedoch keinen Nährwert, ist also lediglich ein Genuß-, aber kein Nahrungsmittel, und vermehrt zudem nicht die Masse der gesüßten Lebensmittel. Daher ist in den Fällen, wo Zucker — wie z. B. bei der Herstellung von Obsterzeugnissen — nicht nur süßt, sondern auch die Masse der Lebensmittel beträchtlich vermehrt, entsprechend weniger Sacharin zu verwenden, während beim Süßen von Getränken (Kaffee, Tee usw.) dem Süßwert des Zuckers entsprechende Sacharinmengen genommen werden können. Ein Päckchen Kristall-Süßstoff mit 1¼ g Inhalt entspricht der Süßkraft von annähernd 550 g Zucker. Wird der ganze Inhalt eines derartigen Päckchens mit ½ Liter Wasser gelöst, so entspricht der Süßwert dieser Flüssigkeit etwa 1 Pfund Zucker; ein Teelöffel voll kann also anstelle von etwa 2 bis 3 Stückchen Zucker zum Süßen von Kaffee, Tee, Kakao usw. dienen. Grundsätzlich ist eher zu wenig als zuviel Süßstoff zu verwenden, um den Geschmack der Lebensmittel nicht zu verschlechtern, zumal sich leicht jederzeit nachsüßen läßt. Man schmecke daher — zumal anfangs — zunächst vorsichtig ab.

Digitized by Google

Beim Obsteinkochen ist im allgemeinen folgendes zu beachten, Süßstoffhaltige Zubereitungen dürfen nicht gekocht werden Ein Schmoren der Früchte mit Süßstoff ist daher zu vermeiden. Eingelegte Früchte, Dunstobst, Kompotts usw. werden am zweckmäßigsten erst vor dem Genuß mit Sacharin gesüßt; ebenso Fruchtsäfte. Marmeladen können den Süßstoffzusatz schon bei Beendigung der Kochung erhalten. Da künstlich gesüßte Obsterzeugnisse nicht ohne weiteres haltbar sind, weil Sacharin, im Gegensatz zu Zucker, nicht konserviert, sind entweder Sterilisierverfahren (Einkochen ohne Zucker nach Weck, Rex oder anderen bezw. Einkochen oder Dünsten in sonstigen Gläsern oder Flaschen mit geeigneten Verschlüssen) oder chemische Konservierung (1 g benzoesaures Natron auf 1 kg eingekochtes Obst bezw. Fruchtsaft) anzuwenden. Je nach der Art der herzustellenden Obstdauerwaren verfahre man im einzelnen etwa wie folgt:

Dunstobst, Kompotts und ähnliches, Beerenfrüchte aller Art werden im Wasserbad für sich oder mit wenig Wasser in einer Schale gedünstet, bis genügend Flüssigkeit ausgetreten ist. Dann füllt man das Obst in Flaschen oder Gläser, gibt den Saft hinzu, schließt die Gefäße und dünstet bei etwa 75—80 Grad $^3/_4$ Stunden. Entsteinte Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche und Aprikosen werden direkt in die Früchtegläser gefüllt und ebenfalls entweder im eigenen Saft, oder unter Zusatz von wenig Wasser gedünstet. Kernobst und Steinfrüchte mit dem Stein werden in die Gläser gebracht, mit abgekochtem Wasser übergossen und dann gedünstet. Man süßt vor dem Genuß mit einer entsprechenden Menge Süßstoff, die je nach der Fruchtart und dem Geschmack verschieden sein kann. Soll jedoch nicht nachträglich, sondern gleich mit Süßstoff gedünstet werden, so darf man die Temperatur möglichst nicht bis zum Kochen steigen lassen, weil sonst der Geschmack empfindlich leiden kann. Im Durchschnitt können auf ein Päckchen Kristall-Süßstoff (1 $^1/_4$ g) an Johannisbeeren, Preiselbeeren, grünen Stachelbeeren und Sauerkirschen 7 $^1/_2$ Pfund Früchte, an Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsichen und Aprikosen 10 Pfund Früchte, an Birnen, Aepfeln und Heidelbeeren 15 Pfund Früchte gerechnet werden. Man hat jedoch stets abzuschmecken, zumal die Früchte verschieden süß sind.

Fruchtsäfte werden nach einem der üblichen Verfahren ohne Zucker bereitet und entweder sterilisiert oder mit benzoesaurem Natron (1 g auf 1 kg Fruchtsaft) konserviert. Zum Süßen verwende man auf etwa $^1/_2$ bis $^3/_4$ Liter Fruchtsaft den Inhalt eines Päckchens Kristall-Süßstoff (1 $^1/_4$ g).

Marmeladen: die zerkleinerten Früchte oder das Fruchtmus werden genügend dick eingekocht und entweder mit benzoesaurem Natron (1 g auf 1 kg eingekochte Masse) versetzt oder sterilisiert oder nach sonstigen Verfahren haltbar gemacht. Am Ende der Kochung kann künstlich gesüßt werden, wozu im Durchschnitt für 5 Pfund eingewogenes Fruchtmark 1 Päckchen Kristall-Süßstoff (1 $^1/_4$ g) genügt. Werden Sacharinzubereitungen von nur 110facher Süßkraft verwendet (kleine Täfelchen), so ist hiervon 4 mal soviel zu verwenden als von Kristall-Süßstoff.

Wie macht man Obstsaft (alkoholfreien Most)?

Es hat sich vor zwei Jahren zu Beginn der Kriegszeit beim Aufmarsch erwiesen (wenn man es je vorher nicht wußte!), daß Verzicht auf Alkoholgenuß durch Massen eine unbedingt zuverlässige Grundlage und unvermeidliche Vorbedingung strengster Ordnung ist. Kein Alkohol in den Stationen und in den nahegelegenen Wirtschaften, keinerlei Alkohol als Liebesgabe für die durchfahrenden oder durchmarschierenden Truppen — es ist kein Zweifel, daß die staunenswerte Ordnung bei der deutschen Mobilmachung mit auf diese Ursache zurückzuführen war. Es griff ja alles ineinander: Züge, Wagen, Mannschaften, Pferde, Geschütze usw. — wie die sorgfältig ausgedachten Räder und Rädchen einer sinnreichen Maschine. Daß hernach im Feld bei Nässe und Kälte unsere Soldaten am fran-

Digitized by Google

zösischen Wein, mäßig genossen, recht froh waren und dieser mäßige Alkoholgenuß wiederum eine Grundlage für die Arbeitsfähigkeit und Gesundheit unserer Truppen bildete und bildet, war aus zahlreichen Soldatenbriefen zu ersehen und versteht sich ebenso von selber, wie das zuvor Gesagte. Man muß die Frage Alkohol ohne Fanatismus betrachten und abschätzen und die Sache nehmen, wie sie liegt.

Es ist bekannt, daß sogen. alkoholfreie Getränke immer mehr Liebhaber finden. Wie man den vergorenen schwäbischen „Mosch" macht, das weiß so ziemlich jedermann landauf landab. Nicht so verhält es sich mit dem alkoholfreien Most, wiewohl in diesen Blättern auch schon mehrfach Anweisungen dazu erschienen sind. Most ist ja eigentlich nicht der richtige Name für alkoholfreies Getränke, sowenig wie genau betrachtet die Ausdrücke: „alkoholfreier Wein" oder „alkoholfreies Bier" einen Sinn haben. Denn „Wein", „Bier", „Most" sind eben einmal von alters her vergorene und damit alkoholische Getränke. Somit wäre es richtiger, statt von „alkoholfreiem Most" von Obstsaft zu reden, oder ganz genau: von pasteurisiertem oder steriliisiertem Apfelsaft. Jedoch auf die Worte kommt es schließlich nicht an, sondern auf die Sache.

Und wie steht's nun mit dieser Sache? Wie macht man Obstsaft? oder meinetwegen alkoholfreien Most?

Nehmen wir gleich Beerenobst und Weintrauben dazu, so gibt es hiefür (nach Mitteil. des Schwäb. Gauverbands gegen den Alkoholismus) folgende Anweisung.

Man keltert und preßt Aepfel, Birnen, Beeren und Trauben ganz wie gewohnt, dem Saft wird weder Wasser noch Zucker zugesetzt. Nun ist folgendes möglich:

1. Man füllt ihn in Flaschen (gewöhnliche gebrauchte Wein- oder Mineralwasserflaschen genügen), setzt diese unverkorkt (Offenmethode!) in kaltes oder vorgewärmtes Wasser (Weckkessel, Waschkessel, Schiff), so daß der Hals noch einige Zentimeter über die Wasserfläche emporragt, führt ein geeignetes Thermometer in eine Flasche ein, erhitzt, bis auf dem Boden der Flasche 70—75° (nicht mehr und nicht weniger) erreicht sind, nimmt dann die Flaschen heraus, verkorkt sofort mit zylindrischen (nicht spitzen) Korken, die 4—5 mm breiter als der Flaschenhals und in siedendem Wasser weichgebrüht sind, und stellt die Flaschen auf den Kopf in einen Korb, setzt neue Flaschen aus einem 50° warmen Wasserbad (in einem Zuber) in das leicht abgekühlte Wasser des Kessels und hat dann Zeit, an den herausgenommenen Flaschen Kork und Hals in heißes Paraffin zu tauchen. Während des Erhitzens muß der Kessel zugedeckt sein, daß der Dampf die Flaschenhälse keimfrei macht. Nur zum Nachsehen des Thermometers wird der Deckel gelüftet. So kann man in einem Tag bis zu 200 Flaschen machen. Flaschen im Keller legen, nicht stellen. Beim Gebrauch einer Flasche kann man die nächste im Keller stellen, damit der Niederschlag sich am Boden der Flasche absetzt.

An Apparaten sind nur ein Thermometer, das so dünn und lang sein muß, daß es in einer Flasche bis auf den Boden reicht — Kontaktthermometer ersparen das Nachsehen —, und eine Korkmaschine nötig. Die Korke können halbiert werden. Gebrauchte Flaschen (von möglichst gleicher Höhe) und jede Waschküche mit genügend tiefem Kessel sind verwendbar, die ganze Einrichtung also einfach und billig. Das Einhüllen der Flaschen in Heu oder Holzwolle ist nicht nötig, nur ein Holzboden oder Drahtgitter, damit die Flaschen nicht unmittelbar auf dem Feuerboden stehen.

Es ist dringend nötig, die vorstehende knappe Anweisung genau zu beachten, insbesondere beim Herausnehmen jeder Flasche aus dem heißen Kessel sofort den Kork aus dem siedenden Wasser heraus in die Flasche zu treiben (nicht alle Flaschen herausnehmen und dann erst zukorken). Durch das Stellen auf den Kopf wird der Flaschenhals durch heißen Saft keimfrei gehalten. Nach dem Einsetzen der nächsten Ladung sofort Paraffinverschluß. Möglichst zwei Personen zusammenhelfen.

Digitized by Google

Johannisbeeren pressen, den dicken Saft mit etwas heißem Wasser versetzen, dann durch ein Handtuch passieren und erhitzen (80°). Rückstände einmachen. Ebenso andere Beerensäfte. Aufbewahren in Flaschen, Korbflaschen oder Süßmostfaß. Mit Wasser verdünnt ausschenken.

Traubensaft ist sofort nach der Pressung frischer Trauben (nicht aus stehender oder schon gärender Maische) mit Eiweiß (3 Eier auf 100 Liter Saft) zu schönen, dann zu filtrieren und wie oben zu erhitzen. Nach dem Erkalten kann nochmals filtriert und dann in Flaschen gefüllt und endgültig erhitzt werden. Rote Säfte erzielt man, wenn man Maische mit Wasser auf 80° erwärmt und den Abguß dem Saft zusetzt. Im Süßmostfaß wird nur einmal erhitzt.

Ausführliche Anweisung für Einmachen und Saftbereitung gibt die Schrift von R. Leuthold: „Selbstherstellung alkoholfreier Obst-, Trauben- und Beerensäfte sowie Kleinfrüchtekonserven in gewöhnlichen Flaschen", 40 Pfg., Mimirverlag, Stuttgart, Nadlerstraße 15 I.

2. In derselben Weise können (für Wirtschaften und Kantinen wichtig) Korbflaschen von 10—50 Liter Inhalt zubereitet werden. Herausnehmen mit Hilfe einer Aufzugsvorrichtung. Nackte Flaschen setze man in einen Holzkübel mit durchlöchertem Boden. Gut passende gerade (nicht spitze) Korken sorgfältig mit Paraffin vergießen und dann mit Flaschenlack verstreichen. Anstich mit keimfrei gemachtem Heber im Eisschrank, zugleich Einsetzung des Luftreinigers, beides mit Hilfe eines Korkbohrers (Bezugsquelle für Thermometer und sonstige Einrichtung außer den Glasballons: G. Mollenkopf, Torstr. 10, Stuttgart).

3. Das Süßmostfaß. Aus Metall, innen Email, mit Spiritusbrenner, kein Kessel nötig, man erhitzt im Faß, setzt dann den Luftreiniger (Glasröhre mit keimtötender Flüssigkeit) auf. Bezug und Anweisung durch Süßmostfaßgenossenschaft Tübingen. Das Faß hält 100 Liter, für Obst-, Trauben- und Beerensäfte geeignet. Beste, einfachste und zuverlässigste Methode, um größere Mengen für Wirtschaften, Kantinen, Lazarette und Anstalten herzustellen. Das Faß dient zugleich zum Erhitzen, zum Lagern und zum Ausschank des Saftes, der sich auch nach dem Anstich ohne zu gären sicher alkoholfrei hält.

4. Die Verwendung des Holzfasses ist umständlich und noch wenig ausprobiert.

Man merke noch: Alle Mostobstsorten lassen sich zu Most verwerten. Alles eßbare Obst sollte aber nicht gepreßt, sondern frisch in den Keller gelegt werden!

Die nach den vorstehenden Weisen hergestellten Säfte werden beim Lagern klar, besonders wenn immer herbes Obst beigemischt wird. Es bildet sich aber stets ein Bodensatz, weshalb die Gefäße vor dem Ausschank ruhig stehen müssen.

Einen feinen glanzhellen Saft liefert für alle Früchte der Dreyersche Fruchtsaftapparat und der Bade-Dupler, zu welchem genaue Anweisung in jedem einschlägigen Geschäft zu haben ist. Hierbei wird den Früchten der Saft durch Dampf entzogen. Der Rückstand kann noch als Mus oder Gesälz verwertet werden.

Wie macht man solches Mus (Gesälz) und Obstgallert („Gelee")?

Auch das geringste Obst läßt sich noch gut verwerten, wenn man es kocht, durchtreibt und heiß in vorgewärmte Flaschen oder Gläser füllt. Verschluß bei Flaschen durch Kork mit Paraffinverguß, bei Gläsern oder Krügen durch einen 1—2 cm dicken Aufguß von Paraffin oder Fruchtharz, bei weithalsigen Milchflaschen auch durch vor dem Erhitzen festgebundenes Pergamentpapier. Auf diese Weise können Aepfel, Heidelbeeren, Holunderbeeren, Preiselbeeren, Steinobst verarbeitet werden. — —

Wir geben schließlich noch ein weiteres Rezept zu alkoholfreiem Apfelwein. Die Aepfel werden wie gewöhnlich gemahlen und gepreßt. Von der Presse weg füllt man den Saft in Champagnerflaschen, so daß diese bis zu drei Finger breit leer bleiben, verkorkt sofort und ver-

Digitized by Google

schnürt die Korke übers Kreuz. Dann kommen die Flaschen in einen Wasch- oder sonstigen Kessel, dessen Boden zuvor mit etwas Heu, Holzwolle oder dergleichen belegt wurde, so daß die Flaschen nicht in unmittelbarer Berührung mit dem Boden oder den Wänden des Kessels kommen, wodurch sie zerspringen würden. Die Flaschen werden im Kessel liegend aufgeschichtet, der Kessel selbst so weit mit kaltem Wasser gefüllt, daß es die Flaschen völlig bedeckt. Dann wird der Kessel gefeuert und das Wasser bis auf 75—78° C. gebracht. Alles rasch nacheinander! Gärt der Saft auch nur ein wenig, so verknallt die ganze Geschichte im wahren Sinne des Wortes. Die Flaschen müssen langsam wieder erkalten, weshalb man sie am besten ruhig im Kessel liegen läßt, bis dieser sich samt Inhalt abgekühlt hat; denn hebt man eine so erwärmte Flasche nur im geringsten übers Wasser, so platzt sie mit starkem Knall. Ist der Kessel erkaltet, so werden die Flaschen herausgenommen. Der Inhalt zeigt sich jetzt trübe, weshalb er filtriert werden muß. Der Saft kommt nach der Filtrierung wieder in Champagnerflaschen und wird wieder so verkorkt und im Kessel behandelt wie vorhin, nur daß man das Wasser diesmal um 1—2° weniger erwärmt als zuvor. Die erste Wärme darf ja nicht überschritten werden! Sind dann die Flaschen erkaltet und die Korken getrocknet, so ist der „alkoholfreie Apfelwein" fertig und kann jahrzehntelang im kühlen Keller liegen.

„Obstbutter."

Wie man „Obstbutter" macht, wurden wir angefragt. Wir selber und noch einige andere, die wir darum angingen, waren überfragt; bei uns in Württemberg kennt man diesen Ausdruck nicht. Eher schon die Sache selbst. Denn Obstbutter ist im Grund nichts anderes als eine Art Obstmus, wie aus folgendem Rezept zu ersehen: man nimmt den Saft von Aepfeln oder Birnen, dazu noch, wenn es an Kernobst etwas fehlt, den Saft von Gelbrüben oder Zuckerrüben und dazu entsteinte Zwetschen oder Pflaumen. Aepfel und Birnen oder Rüben wäscht man, schneidet sie in Stücke und bringt die Schnitze mit etwas Wasser in kupfernem Kessel übers Feuer. Sind sie so weich geworden, daß man sie leicht zerdrücken kann, so nimmt man sie in einem groben leinenen Tuch unter eine Presse und preßt den Saft aus. Diesen Saft stellt man mit den entsteinten Zwetschen und Pflaumen zum Feuer und kocht ihn unter beständigem Umrühren zu einem Brei ein, der so dick sein muß, daß der Löffel darin stehen bleibt. Diesen Brei füllt man in Gläser oder Steinguttöpfe, übergießt ihn mit einer Schicht Honig oder Rindstalg oder belegt ihn mit einem branntweingetränkten Papier; hierauf folgt zum Schluß das Zubinden mit Pergamentpapier, was möglichst fest geschehen muß.

Man kann diese Obstbutter aus allen möglichen Obstarten zusammensetzen (Quitten usw.). Auch verwendet man in obstarmen Jahren statt des fehlenden Apfel- und Birnensafts häufig den Saft der Gelbrüben und Zuckerrüben allein. Immer wird es ein wohlschmeckendes, marmeladeähnliches Erzeugnis sein, das nicht bloß den Kindern, aufs Brot gestrichen, so gut wie Butter zu schmecken pflegt, sondern auch in der Küche zu feineren Backwerken verwendet werden kann.

Obsternte-Aussichten für 1916.

Die in diesem Monat eingelaufenen Berichte unserer Vertrauensmänner und Stellvertreter bestätigen das, was wir bisher in Heft 7 und 8 bekanntgegeben haben. Wesentliche Aenderungen haben sich nicht ergeben, weshalb wir von einer erneuten Veröffentlichung der Tabelle Abstand nehmen können. Die Aepfelaussichten haben sich in bezug auf Menge gegenüber den ersten

Digitized by Google

Johannisbeeren pressen, den dicken Saft mit etwas heißem Wasser versetzen, dann durch ein Handtuch passieren und erhitzen (80°). Rückstände einmachen. Ebenso andere Beerensäfte. Aufbewahren in Flaschen, Korbflaschen oder Süßmostfaß. Mit Wasser verdünnt ausschenken.

Traubensaft ist sofort nach der Pressung frischer Trauben (nicht aus stehender oder schon gärender Maische) mit Eiweiß (3 Eier auf 100 Liter Saft) zu schönen, dann zu filtrieren und wie oben zu erhitzen. Nach dem Erkalten kann nochmals filtriert und dann in Flaschen gefüllt und endgültig erhitzt werden. Rote Säfte erzielt man, wenn man Maische mit Wasser auf 80° erwärmt und den Abguß dem Saft zusetzt. Im Süßmostfaß wird nur einmal erhitzt.

Ausführliche Anweisung für Einmachen und Saftbereitung gibt die Schrift von R. Leutholb: „Selbstherstellung alkoholfreier Obst-, Trauben- und Beerensäfte sowie Kleinfrüchtekonserven in gewöhnlichen Flaschen", 40 Pfg., Mimirverlag, Stuttgart, Nadlerstraße 15 I.

2. In derselben Weise können (für Wirtschaften und Kantinen wichtig) Korbflaschen von 10—50 Liter Inhalt zubereitet werden. Herausnehmen mit Hilfe einer Aufzugsvorrichtung. Nackte Flaschen setze man in einen Holzkübel mit durchlöchertem Boden. Gut passende gerade (nicht spitze) Korken sorgfältig mit Paraffin vergießen und dann mit Flaschenlack verstreichen. Anstich mit keimfrei gemachtem Heber im Eisschrank, zugleich Einsetzung des Luftreinigers, beides mit Hilfe eines Korkbohrers (Bezugsquelle für Thermometer und sonstige Einrichtung außer den Glasballons: G. Mollenkopf, Torstr. 10, Stuttgart).

3. Das Süßmostfaß. Aus Metall, innen Email, mit Spiritusbrenner, kein Kessel nötig, man erhitzt im Faß, setzt dann den Luftreiniger (Glasröhre mit keimtötender Flüssigkeit) auf. Bezug und Anweisung durch Süßmostfaßgenossenschaft Tübingen. Das Faß hält 100 Liter, für Obst-, Trauben- und Beerensäfte geeignet. Beste, einfachste und zuverlässigste Methode, um größere Mengen für Wirtschaften, Kantinen, Lazarette und Anstalten herzustellen. Das Faß dient zugleich zum Erhitzen, zum Lagern und zum Ausschank des Saftes, der sich auch nach dem Anstich ohne zu gären sicher alkoholfrei hält.

4. Die Verwendung des Holzfasses ist umständlich und noch wenig ausprobiert.

Man merke noch: Alle Mostobstsorten lassen sich zu Most verwerten. Alles eßbare Obst sollte aber nicht gepreßt, sondern frisch in den Keller gelegt werden!

Die nach den vorstehenden Weisen hergestellten Säfte werden beim Lagern klar, besonders wenn immer herbes Obst beigemischt wird. Es bildet sich aber stets ein Bodensatz, weshalb die Gefäße vor dem Ausschank ruhig stehen müssen.

Einen feinen glanzhellen Saft liefert für alle Früchte der Dreyersche Fruchtsaftapparat und der Bade-Dupler, zu welchem genaue Anweisung in jedem einschlägigen Geschäft zu haben ist. Hierbei wird den Früchten der Saft durch Dampf entzogen. Der Rückstand kann noch als Mus oder Gesälz verwertet werden.

Wie macht man solches Mus (Gesälz) und Obstgallert („Gelee")?

Auch das geringste Obst läßt sich noch gut verwerten, wenn man es kocht, durchtreibt und heiß in vorgewärmte Flaschen oder Gläser füllt. Verschluß bei Flaschen durch Kork mit Paraffinverguß, bei Gläsern oder Krügen durch einen 1—2 cm dicken Aufguß von Paraffin oder Fruchtharz, bei weithalsigen Milchflaschen auch durch vor dem Erhitzen festgebundenes Pergamentpapier. Auf diese Weise können Aepfel, Heidelbeeren, Holunderbeeren, Preiselbeeren, Steinobst verarbeitet werden. — —

Wir geben schließlich noch ein weiteres Rezept zu alkoholfreiem Apfelwein. Die Aepfel werden wie gewöhnlich gemahlen und gepreßt. Von der Presse weg füllt man den Saft in Champagnerflaschen, so daß diese bis zu drei Finger breit leer bleiben, verkorkt sofort und ver-

Digitized by Google

schnürt die Korke übers Kreuz. Dann kommen die Flaschen in einen Wasch- oder sonstigen Kessel, dessen Boden zuvor mit etwas Heu, Holzwolle oder dergleichen belegt wurde, so daß die Flaschen nicht in unmittelbarer Berührung mit dem Boden oder den Wänden des Kessels kommen, wodurch sie zerspringen würden. Die Flaschen werden im Kessel liegend aufgeschichtet, der Kessel selbst so weit mit kaltem Wasser gefüllt, daß es die Flaschen völlig bedeckt. Dann wird der Kessel gefeuert und das Wasser bis auf 75—78° C. gebracht. Alles rasch nacheinander! Gärt der Saft auch nur ein wenig, so verknallt die ganze Geschichte im wahren Sinne des Wortes. Die Flaschen müssen langsam wieder erkalten, weshalb man sie am besten ruhig im Kessel liegen läßt, bis dieser sich samt Inhalt abgekühlt hat; denn hebt man eine so erwärmte Flasche nur im geringsten übers Wasser, so platzt sie mit starkem Knall. Ist der Kessel erkaltet, so werden die Flaschen herausgenommen. Der Inhalt zeigt sich jetzt trübe, weshalb er filtriert werden muß. Der Saft kommt nach der Filtrierung wieder in Champagnerflaschen und wird wieder so verkorkt und im Kessel behandelt wie vorhin, nur daß man das Wasser diesmal um 1—2° weniger erwärmt als zuvor. Die erste Wärme darf ja nicht überschritten werden! Sind dann die Flaschen erkaltet und die Korken getrocknet, so ist der „alkoholfreie Apfelwein" fertig und kann jahrzehntelang im kühlen Keller liegen.

„Obstbutter."

Wie man „Obstbutter" macht, wurden wir angefragt. Wir selber und noch einige andere, die wir darum angingen, waren überfragt; bei uns in Württemberg kennt man diesen Ausdruck nicht. Eher schon die Sache selbst. Denn Obstbutter ist im Grund nichts anderes als eine Art Obstmus, wie aus folgendem Rezept zu ersehen: man nimmt den Saft von Aepfeln oder Birnen, dazu noch, wenn es an Kernobst etwas fehlt, den Saft von Gelbrüben oder Zuckerrüben und dazu entsteinte Zwetschen oder Pflaumen. Aepfel und Birnen oder Rüben wäscht man, schneidet sie in Stücke und bringt die Schnitze mit etwas Wasser in kupfernem Kessel übers Feuer. Sind sie so weich geworden, daß man sie leicht zerdrücken kann, so nimmt man sie in einem groben leinenen Tuch unter eine Presse und preßt den Saft aus. Diesen Saft stellt man mit den entsteinten Zwetschen und Pflaumen zum Feuer und kocht ihn unter beständigem Umrühren zu einem Brei ein, der so dick sein muß, daß der Löffel darin stehen bleibt. Diesen Brei füllt man in Gläser oder Steinguttöpfe, übergießt ihn mit einer Schicht Honig oder Rindstalg oder belegt ihn mit einem branntweingetränkten Papier; hierauf folgt zum Schluß das Zubinden mit Pergamentpapier, was möglichst fest geschehen muß.

Man kann diese Obstbutter aus allen möglichen Obstarten zusammensetzen (Quitten usw.). Auch verwendet man in obstarmen Jahren statt des fehlenden Apfel- und Birnensafts häufig den Saft der Gelbrüben und Zuckerrüben allein. Immer wird es ein wohlschmeckendes, marmeladeähnliches Erzeugnis sein, das nicht bloß den Kindern, aufs Brot gestrichen, so gut wie Butter zu schmecken pflegt, sondern auch in der Küche zu feineren Backwerken verwendet werden kann.

Obsternte-Aussichten für 1916.

Die in diesem Monat eingelaufenen Berichte unserer Vertrauensmänner und Stellvertreter bestätigen das, was wir bisher in Heft 7 und 8 bekanntgegeben haben. Wesentliche Aenderungen haben sich nicht ergeben, weshalb wir von einer erneuten Veröffentlichung der Tabelle Abstand nehmen können. Die Aepfelaussichten haben sich in bezug auf Menge gegenüber den ersten

Digitized by Google

Meldungen etwas verbeſſert, wir dürfen auf eine gute Mittelernte rechnen. Qualitativ bleibt der Ertrag hinter den Erwartungen zurück, weil Hagel und Schorfbefall das Ausſehen der Früchte in vielen Gebieten geſchädigt haben. Die Birnenernte bleibt leider eine ſchlechte, wenn auch in letzter Zeit mehr Früchte aus dem Laub hervortreten, als man anfangs ſchätzte. Der Zwetſchenanſatz iſt durch Trockenheit vermindert worden, im allgemeinen fällt die Ernte aber doch noch mittel aus. Ebenſo verhält es ſich mit Quitten. Die Nüſſe ſind vielfach zurückgegangen und dürfen heute nur noch als mittel angenommen werden.

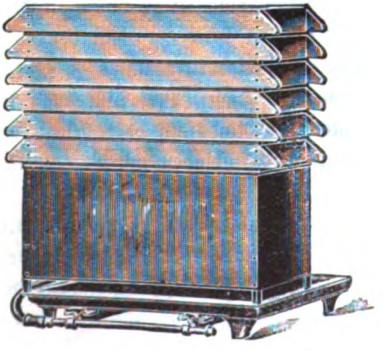
Wir ſchließen hiermit unſere Veröffentlichungen für dieſes Jahr und danken unſeren Berichterſtattern verbindlichſt für ihre Mühe. Leider ſcheinen ſich die Abſatzverhältniſſe durch Verfügungen der maßgebenden Stellen ſchwierig zu geſtalten. Beiſpielsweiſe ſind Sendungen von Frühbirnen an langjährige Abnehmer an der Landesgrenze angehalten worden. Nur 25-Kilogramm-Packungen dürfen vorerſt einzeln über die Grenzſtationen gehen. Die wertvollen Früchte ſind natürlich durch die Verzögerung verdorben.

Wir hoffen beſtimmt, daß unſer Tafelobſtverſand, der lange Jahre bis zu ſeiner heutigen Entwickelung gebraucht hat, nicht kurzerhand unterbunden wird und die mühſam erworbene Kundſchaft für erſtklaſſige Früchte nicht verloren geht. Wir haben uns in einer diesbezüglichen Eingabe an die Landesverſorgungsſtelle gewendet und erwarten die dortige Entſcheidung.

Der Vereinsausſchuß.

Gut und billig

wurde der vom Württ. Obſtbauverein gemeinſchaftlich mit dem Städtiſchen Gaswerk Stuttgart ausprobierte Herddörrapparat benannt. Wir verweiſen auf die betreffenden Abhandlungen in den letzten beiden „Obſtbau"-Heften und geben unſeren Mitgliedern heute eine Abbildung dieſer auf Gas- und Kochherd brauchbaren Dörre für den kleinen Haushalt. Unſerer rührigen Kommiſſion für Trocknung von Obſt- und Gemüſe iſt es gelungen, verſchiedene Fabrikanten für Herſtellung der Dörre zu denkbar mäßigen Preiſen zu intereſſieren. Aktive Mitglieder des Württ. Obſtbauvereins (alſo nicht Mitglieder von Orts- oder Bezirksvereinen!) erhalten den Apparat auf Beſtellung bei unſerem Sekretariat zu 10 Mk. ab Verſandſtation geliefert. Wir bitten aber dringend, bei der Beſtellung die Maße des Gasherdes in Länge und Breite zu vermerken. Die Sendung erfolgt in allen Fällen per Nachnahme von der Fabrik, Voreinſendung des Betrags hierher kann daher nicht angenommen werden! An Nichtmitglieder vermitteln wir die Dörre zu 12 Mk. ab Fabrik. Mit einer Firma haben wir beſondere Abmachungen dahingehend getroffen, daß dieſelbe den Apparat in feinerer Ausſtattung herſtellt, auf Wunſch auch mit beſonderer Gaszuleitung, ſo daß nur der Gaszuführungsſchlauch eingeſteckt und die Dörre auf ein Wandbrett oder ein mit Blech abgedecktes Tiſchchen aufgeſtellt zu werden braucht. Der Preis für dieſen Apparat beträgt für aktive Mitglieder 11 Mk., mit eigener Gaszuleitung 16 Mk. ab Verſandſtation. Beſtellungen hierauf werden ebenfalls an unſer Sekretariat erbeten.



Der Vereinsausſchuß.

Digitized by Google

Die Vorschläge

des gärtnerischen Arbeitsausschusses und des Württembergischen Obstbauvereins für den zukünftigen Zolltarif.

(Im Anschluß an die Ausführungen von Herrn Hausmann, Heft 8, S. 153.)

Nr.		Vorschlag für 1 Doppelztr. Mk.	Bisherige Zollsätze für die Vertragsländer für 1 Doppelztr. Mk.
45.	Weintrauben, frisch, v. 1. 9. bis 31. 10.	20.—	4.—
	v. 1. 11. bis 31. 8.	40.—	
46.	Wal- und Haselnüsse, unreife (grüne) oder reife, auch ausgeschält, gemahlen oder sonst zerkleinert oder einfach zubereitet	10.—	2.—
47 a.	Frische Aepfel, Birnen, Quitten: Lose geschüttet, unverpackt, auch nicht in Säcken, ohne Zwischenpackungen von Stroh, Papier u. dergl. in Schiffs- oder Eisenbahnwaggonladungen, die nicht mit besonderen Abteilungen versehen sein dürfen v. 1. 10. bis 15. 11.	frei.	frei.
	v. 16. 11. bis 30. 9.	2.50	Außerdem noch verschiedene, von d. Versandart abhängige Zeitzölle
	In Schiffs- oder Eisenbahnwaggonladungen lose geschüttet, aber mit Zwischenpackung von Stroh, Papier oder Holzwolle u. dergl, jedoch nicht in Kisten, Körben, Fässern, Kartons u. dergl.	5.—	
	Fest verpackt in Kisten, Körben, Fässern, Kartons u. dergl.	12.—	
47 b.	Aprikosen und Pfirsiche, v. 1. 1. bis 15. 7.	30.—	Aprikosen frei, Pfirsiche in Postsendungen bis 5 kg frei, sonst 2 Mk.
	v. 16. 7. bis 31. 12.	15.—	
47 c.	Zwetschen und Pflaumen aller Art	6.—	Vom 1. 9. bis 30. 11. frei, vom 1. 12. bis 31. 8. 2 Mk.
47 d.	Kirschen, Weichseln	10.—	In Postsendungen bis 5 kg frei, ebenso zur Branntweinbereitung sonst 1 Mk.
47 e.	Hagebutten, Schlehen, Wacholder- und Holunderbeeren und Mispeln, sowie anderes, vorstehend nicht genanntes Stein- und Kernobst	frei.	frei.
47 f.	Erdbeeren, v. 1. 1. bis 31. 5.	40.—	In Postsendungen bis 5 kg frei, andere 10 Mk.
	v. 1. 6. bis 31. 12.	20.—	
47 g.	Himbeeren, Johannis- und Stachelbeeren	10.—	5.—
47 h.	Brombeeren, Heidelbeeren, Preißelbeeren und sonstige Beeren zum Genuß	5.—	frei.
48.	Getrocknet, gedörrt (auch zerschnitten und geschält):		
	a) Aepfel und Birnen	8.—	4.—
	b) Verwendbare Abfälle von Aepfeln und Birnen (Schalen und Kerngehäuse)	10.—	4.—
	c) Aprikosen und Pfirsiche, einschließlich verwertbarer Abfälle	20.—	4.—
	d) Pflaumen aller Art: getrocknet, gedörrt, unverpackt oder nur in Fässern oder Säcken bei mindestens 50 kg Rohgewicht	8.—	Je nach der Verpackung und dem Gewicht 4, 5 und 6 Mk.
	In anderer Verpackung	20.—	
	e) Anderes getrocknetes oder gedörrtes Obst	10.—	4.—
49.	Gemahlen, zerquetscht, gepulvert oder in sonstiger Weise zerkleinert, auch eingesalzen, ohne Zucker eingekocht (Mus) oder sonst einfach zubereitet, gegoren	10.—	4.—

Digitized by Google

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Der Türkenbund.

Wer ist nicht froh am „Türkenbund" in dieser Kriegszeit, am Bündnis mit dem tapferen Türkenvolk? Und wer erfreute sich nicht heuer wieder an dem schönen Türkenbund unserer Buchenwälder, der überall auf der Schwabenalb, wo ihm die Lebensbedingungen zusagen, im Juli seine geheimnisvoll prächtigen, roten und dunkelgefleckten Blüten zu entfalten pflegt? Tatsächlich hängt diese so fremdartig anmutende Blume unserer schwäbischen Berge mit der Türkei zusammen, insofern, als die bräunlichroten Blütenhüllen(Perigon)blätter der Türkenbundslilie rund gewölbt und zurückgeschlagen sind, so daß sie einen kleinen Turban vorstellen, wie ihn bekanntlich der Muselman trägt. Lilium martagon ist ihr lateinischer Name — ebenso kriegerisch klingend wie der Türkenname; der „Martägon" kommt vom Kriegsgott Mars und dem griechischen agon = Kampf: die Zwiebel bringt ihrem Träger den Sieg im Streit. Ja, die Blüten schützen sogar nach dem Glauben der schweizerischen Sennen vor Krankheit und Hexerei, weshalb man sie häufig in Sennhütten und Ställen aufgehängt sieht. Noch mehr: die Zwiebel gibt einen goldgelben Saft und das ist das Goldmittel, um Gold aus gemeinem Metall zu machen, weshalb die Pflanze seit uralten Zeiten „Goldwurz" benannt wird. Zur Alchimisten- oder Goldmacherzeit, als bei den Fürsten das Gold knapp und rar war, hat denn auch die Goldwurz eine große Rolle gespielt. Auf festerem Boden stand der Türkenbund aber im 16. Jahrhundert, als diese scharlachfarbene Lilie Modeblume wurde und namentlich in Holland — ähnlich wie dort später die Tulpen — mit Begeisterung und Gewinn gezüchtet wurde. Damals schrieb der alte Botaniker Hieronymus Bock: „Die Heydnischblumen oder Goldwurtz kommen in der Ernd / (also im Juli und August) sind leibfarb rot / mit sehr kleinen braunen Düpffelein gemalet / etwas kleiner dann die gemeinen Gilgen / die bletlein seind rumher gebogen / gemeinlich sechs an jeder Gilgen / desgleichen in jeder sechs braune Zäpfflein / eines lieblichen Geruchs." Und weiter: „Solche Blumen zielet man für ein Wolluſt / wie andere Blumen ved gilgen ien den Gärten / sonſt wachſen ſie n den hohen Wäldern / als im Schwartzwald / ved auff dem Durſtberg gegen den Waßgau." Und überall auf der schwäbischen Alb, setzen wir hinzu. Aber in den Gärten findet man sie kaum mehr, höchstens noch in alten Bauerngärten, die ja so manches edle Altgut treulich bewahrt haben; im übrigen hat sie sich, von der wechselnden Mode verdrängt, in den einsamen Buchenwald (auch für manche Eichenwälder ist sie charakteristisch) zurückgezogen, wo es nahrhaften, aber gut durchläſſigen und stark mit Geröll durchsetzten Boden gibt. Tief unten sitzt da zwischen dem Geröll die gelbe Zwiebel der Goldwurz; und wer sie unvorsichtig (von unerlaubt reden wir nicht, denn die Pflanze ist geschützt und darf ohne forstpolizeiliche Erlaubnis nicht im Wald gegraben werden!) wer sie also ohne die sehr nötige Vorsicht ausgräbt, dem bricht dann meist der Stengel in der Erde ab, so daß die Zwiebel rettungslos verloren ist. Ueberhaupt hat es keinen Wert, die Goldwurz während der Wachstums- oder Vegetationszeit auszugraben. Man kaufe doch lieber um ein paar Pfennige die Zwiebeln beim Gärtner, dann bekommt man sicher- und reichblühende Pflanzen und sogar, wenn man will, verschieden geformte und gefärbte Gartenformen (z. B. Cattaniae oder dalmaticum, album, purpureum, flore pleno usw.). Wunderschöne Pflanzen für jeden Garten, besonders auch für kleinere Gärten, zerstreut auf Rabatten, oder truppweise vor Gebüschen halbschattig im Rasen (Abstand der Pflanzen 20—30 cm; die Zwiebel 15 cm hoch mit Erde zu bedecken; Vermehrung durch abgetrennte Brutzwiebeln und Pflanzung jetzt). — Der Türkenbund wird wieder Mode — weniger aus politischen Gründen, sondern wegen der

Digitized by Google

eigentümlichen Schönheit der Pflanze, wegen ihrer vollständigen Winterfestigkeit und ihrer einfachen Pflege. Aber man hole sie sich beim Gärtner und lasse sie ruhig im Wald! Es wird oft ein großer Fehler gemacht; hat man nämlich eine Pflanze dieser Art gefunden, so wird sie mehr oder minder sorgfältig ausgegraben und zu Haus im Garten eingepflanzt. Das genügt vollkommen, um ihr den Garaus zu machen! Es fällt ihr gar nicht ein, unter den veränderten Verhältnissen weiterzuwachsen. Außerdem kommt womöglich gleich beim Ausgraben ein Grünrock und nimmt einen in Strafe — von Rechtswegen! Der Geruch der Blüten ist nichts Besonderes; nach faulem Blut sollen sie riechen, doch ist das übertrieben. Es haftet ihnen wohl ein etwas moderiger Geruch an, aber so schlimm ist das nicht. Und dann zieht man die Pflanzen doch der schönen Blüten und nicht des Duftes wegen, der sich übrigens erst bemerkbar macht, wenn man die Nase hineinsteckt. Und das kann man ja bleiben lassen. —

Es würde uns freuen, wenn man die schöne Türkenbundlilie wieder öfter in den schwäbischen Gärten sehen würde. Sie ist eine wunderbare Zierde des Waldes, aber auch des Gartens (sogar als Topfpflanze geht sie).

Dazu ist sie noch biologisch interessant. Der Türkenbund ist eine Schwärmerblume, an Nachtschmetterlinge angepaßt. Der Zugang zum Honig führt, wie Gradmann in seinem „Pflanzenleben der schwäbischen Alb" sagt, hier durch sehr enge Röhren, die längs der Mittellinie jedes Blütenhüllblattes verlaufen. Da die Blüten nach unten gewendet sind, fehlt es an einem Stützpunkt für anfliegende Insekten; es können daher nur Schmetterlinge, die im Schweben saugen, zur Honigquelle gelangen. Die Blüten duften nachts stärker als am Tage. Auch die Samenkapseln fallen dadurch auf, daß sie, während die Blüten hängen, sich straff aufrichten (wie auch bei Fingerhut und Schlüsselblume). Das hat den Sinn: der Same soll nicht bei ruhiger Luft von selber ausfallen können und unmittelbar am Fuß der Mutterpflanze zum Boden gelangen, sondern soll durch den Wind weiterhin verstreut werden. Daher ist die Kapsel oben offen, wie bei allen Kapselfrüchten mit ballistischen Einrichtungen. Weise Ordnung der Natur!

So bringt der Türkenbund Freude und Belehrung und ist überhaupt äußerst zeitgemäß. Denn wir leben doch wahrhaftig schon bald zwei Jahre in der Zeit des „Türkenbunds"!

Zur Gemüseaufbewahrung.

Wir haben seit Kriegsdauer schon manche Ratschläge für Aufbewahrung der Gemüse zum Winterverbrauch gebracht; so 1914: S. 141 „Gemüse für den Winter", S. 186 „Im Pflanzenkeller"; dann 1915 S. 12 „Kartoffelaufbewahrung", S. 141 „Zur Zwiebelernte", S. 157 „Gemüse im Keller", S. 216 „Unsere Speisekartoffeln im Winter". Aber fürs erste schadet bekanntlich das Repetieren nichts, man weiß das doch noch von der Schulzeit her! Und dann fürs zweite: man findet immer wieder neue und praktische Winke und Ratschläge und freut sich ihrer.

Die sicherste und einfachste Gemüseaufbewahrung ist natürlich das Trocknen der Gemüse. Unsere Leser werden im letzten Heft mit Interesse das Ergebnis der angestellten Trocknungsversuche gelesen haben. Aber man möchte im Winter nicht bloß Dörrgemüse, sondern womöglich auch etwas Frischgemüse. Darauf haben sich von jeher praktische Hausfrauen verstanden. Hausfrauenratschläge sind's denn auch in der Hauptsache, was wir hier folgen lassen.

Handelt es sich um große Vorräte, so wird für die zweckmäßigste Lagerung von Kopfkraut und Kartoffeln immer wieder die Erdgrube gehalten, die man auf die verschiedenste Weise herstellt. Die einfachste Art besteht darin: ein entsprechend großes und tiefes Loch graben, dahinein das möglichst tadellose Gemüse setzen und dann die Oeffnung mit Stangen oder schmalen Brettern über-

Digitized by Google

legen. Schließlich überdacht man das Ganze mit einer Erdschicht, in die man ein Loch formt, um gelegentlich den nötigen augenblicklichen Bedarf aus der Grube holen zu können. Das Loch wird mit einem Strohwisch verschlossen. Bei einfachen Kartoffelgruben sind die Stangen unnötig: sie werden nur mit Erde verdeckt. Es ist notwendig, daß man für den Abfluß der Nässe sorgt.

Hat man einen guten, trockenen Keller, so ist dieser zum Aufbewahren der Gemüse am besten; doch hüte man sich, den Keller zugleich auch für Kohlen oder dergleichen zu benutzen.

Kleinere Vorräte von Kartoffeln halten sich sehr gut, wenn man sie im Keller in Kisten und Tonnen auf eine Unterlage von Steinen stellt.

Karotten, Gelbrüben kann man bei großen Quantitäten den Winter über im Freien in Gruben halten. Für die Lagerung im Keller legt man sich Beete an von gelbem Sand. Dies geschieht folgendermaßen. Man legt die Karotten, eine neben die andere, mit dem Kranz nach außen, auf eine Schicht Sand. Dann folgt wieder eine Schicht Sand, dann wieder Karotten und so fort, bis alles untergebracht ist.

Ebenso bei Petersilienwurzeln, die, wenn man das Lager manchmal etwas anfeuchtet (nicht zu viel!), auch sprossen und den Winter über ein willkommenes Suppengrün liefern.

Auch Sellerie, Kohlraben, Weißrüben, ja, alle Wurzelgemüse kann man so aufheben — die roten Rüben nicht zu vergessen!

Blumenkohl kann man im Keller mit den Wurzeln richtig einpflanzen. Manche bringen hiezu etwas Kohlenstaub in den Sand. Die noch nicht entwickelten Blumenkohlrosen wachsen so zu ansehnlicher Größe empor.

Rettiche legt man ebenfalls im Keller in den Sand. Die Sprossen der Rettiche liefern einen wohlschmeckenden, besonders in Frankreich gern gegessenen Salat, den wir ja nicht verachten wollen und der neben dem „Weißlaub" oder Zichoriensalat feil hat.

Der Keller soll dunkel gehalten und bei mildem Wetter gelüftet werden. Bei strenger, anhaltender Kälte sind die Zugänge durch Strohmatten, Mist und dergl. zu schützen, wie man das ja immer macht.

Im Keller sollten auch, wenn möglich, Gestelle von Lattenwerk mit Rändern angebracht werden, auf denen man Weißkraut, Wirsing, usw. trocken halten kann; auch für Aepfel zu brauchen.

Porree bleibt draußen im Land; man deckt ihn etwas mit Laub zu.

Petersilie und Schnittlauchstauden pflanzt man derzeit, also im Herbst, in Kisten, hält sie erst in einem ungeheizten Raum, im Winter in der Küche und schneidet bei Bedarf ab. Diese Stauden muß man immer etwas begießen. Doch kann man Petersilie auch gut aufbewahren, indem man sie entweder trocknet, oder, was besser ist, fein hackt und mit reichlich Salz vermengt, in Steintöpfe eindrückt.

Wo der Keller feucht ist, nimmt man seine Zuflucht zu der luftigen, vom Schornstein vielleicht mäßig erwärmten Bodenkammer, wo Weiß- und Rotkohl unter diesen Umständen Platz erhalten. Hierhin gehören auch die Zwiebel, nachdem sie draußen auf grober Leinwand oder auf dem Sand übertrocknet und nicht mehr von den Ballen feuchter Erde umgeben sind. Zwiebeln sind empfindlich bei Kälte; um sie vor dem Erfrieren zu schützen, bedeckt man sie mit alten Decken und einer Lage Stroh. Kommt das Frühjahr, dann muß man sie wieder aufdecken, damit sie nicht austreiben, wodurch sie für die Küche unbrauchbar würden. Perlzwiebeln sollte man nicht länger als zwei Monate aufbewahren und dann lieber in Essig einmachen. —

Auch von Gemüse darf nichts verloren gehen in dieser Kriegszeit. Damit dies Ziel erreicht wird, muß man das Gemüse übers ganze Jahr zu verteilen wissen. Daß dieses Wissen auch in Beziehung aufs Gemüse in weiteste Volkskreise kommt, das ist ja eine der Hauptbestrebungen unseres Württ. Obstbauvereins.

Digitized by Google

III. Vereins-Angelegenheiten.

Persönliche Nachrichten.

† Schultheiß a. D. Brugger, Ravensburg.

Am 17. Juni d. J. hat in Ravensburg ein Mann das Zeitliche gesegnet, der über 60 Jahre lang seinen reichen Schatz an Kenntnissen und Erfahrungen in den Dienst der Allgemeinheit gestellt hat, wie kaum ein zweiter. Am 13. Oktober 1821 als letztes von acht Kindern des Gutsbesitzers Benedikt Brugger in Ittenhausen, Gemeinde Schnetzenhausen, geboren, war Severin Brugger nach Beendigung des Volksschulunterrichts in Schnetzenhausen im Betriebe seines Vaters tätig, besuchte 1844—1847 die Kgl. Ackerbauschule Ochsenhausen und vom Herbst 1847—1848 die Wiesenbauschule in Hohenheim. Im Mai 1848 pachtete er die gegen 200 Morgen große Staatsdomäne Rahlen, Gemeinde Eschach OA. Ravensburg, legte bald darauf daselbst in Gemeinschaft mit Gärtner Ebe eine 5 Morgen große Obstbaumschule an, nahm Lehrlinge auf und hielt die ersten Obstbaulehrkurse für Bauernsöhne ab. 1860—1863 pflanzte er eine weitere Fläche von 15 Morgen mit Obstbäumen an. 1862 besuchte er auf Veranlassung der Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft und mit deren Unterstützung die Industrieausstellung in London und im Herbst 1873 im Auftrage des Landwirtschaftlichen Bezirksvereins Ravensburg die Deutsche Pomologenversammlung in Trier. Beim Volksfest in Cannstatt wurde ihm 1868 von Seiner Majestät König Karl für die erfolgreiche Bewirtschaftung seines Pachtgutes und für seine Verdienste um Verbesserung des Obstbaues in Oberschwaben der sog. Septemberpreis mit 15 Dukaten verliehen. Am 2. Februar 1882 gründete Brugger den Bezirksobstbauverein Ravensburg und war dessen erster Vorstand bis zu seinem Lebensende. Was er in dieser Eigenschaft in Wort und Schrift, in Vorträgen von Gemeinde zu Gemeinde und in praktischen Vorführungen in den verschiedensten Gärten geleistet, das bezeugt der Obstbau im Bezirk Ravensburg in seiner heutigen Blüte und es wurden diese seine Leistungen vom Deutschen Pomologen- und vom Württ. Obstbauverein durch Verleihung der höchsten Auszeichnungen belohnt. Mit ihm ist wohl der älteste der deutschen Pomologen ins bessere Jenseits abgerufen worden, seine Arbeit und Mühe wird aber in seinen herrlichen Bäumen mit ihren prächtigen Sorten in dankbarem Andenken fortleben. R. i. p.

IV. Monats-Kalender.

September.

Die Ernte des Frühobstes hat schon längst begonnen. Früh- oder Spätobst — es ist notwendig, daß man auf seine Bäume beim Pflücken des Obstes gut acht gebe; wie oft sieht man Leute mit genagelten Schuhen auf jungen Bäumen herumhantieren, die Leiter anstellen, daß kleine und große Zweige abgeschlagen werden usf.! Ein Jammer und ein Schaden! Wenn man nicht barfuß laufen kann, so soll man doch nur mit leichten Schuhen angetan die Arbeit verrichten; die Leitern sollen möglichst leicht sein, unten breiter und schwerer, dann sind sie auch handlicher. Gutes Geräte ist sicher und billig im Verhältnis. Jetzt ist auch die Zeit da für manchen Obstzüchter und manchen Obstbauverein, die Sorten ohne Namen zu bezeichnen, d. h. bei einem Sortenkenner dies zu veranlassen oder falls es sich um eine Lokalsorte handelt, diese einheitlich zu benennen. All dies gilt besonders für Ware von Wert. Unser Verein geht ja auch in dieser Hinsicht seinen Mitgliedern an die Hand. Wir haben ja ausgezeichnete Sortenkenner im Land und vor allem im Verein und seinem Ausschuß. —

Vorzeitig abgenommene Obstfrüchte welken bekanntlich. Insbesondere trifft dies bei Sorten zu, die rauhe, lederartige Schale haben, also beroſtet sind. Solchen fehlt die Wachsschicht, die

Digitized by Google

die Wasserverdunstung hindert. Meist kommen hier die grauen Renetten (Lederäpfelsorten) und edlen Birnsorten in Frage, die bei vorzeitiger Ernte unansehnlich werden und einen herben, faden Nachgeschmack bekommen. Erstere müssen deshalb in einem Keller gelagert sein, dessen Luftfeuchtigkeitsverhältnis so groß ist, daß den Früchten kein Wasser entzogen werden kann. Keller ohne Zementbodenbelag, öftere Bodenbesprengung als Vorbeugung zu empfehlen. Die Keller müssen gut durchlüftet und ausgeschwefelt sein. Da das Obst fremde Gerüche annimmt, so ist zu vermeiden, daß stark riechende Flüssigkeiten ꝛc. im Obstkeller gelagert werden. Selbst der Geruch moderiger Keller- und Zimmerluft überträgt sich auf die dort gelagerten Früchte, die dadurch den Tafelwert so ziemlich verlieren.

Im Gemüsegarten beachte bei der Gemüseernte folgende sieben Punkte: 1. Alle Gemüse müssen möglichst lang im Freien bleiben. 2. Erst anhaltende Regengüsse und kalte Tage veranlassen zur Ernte. 3. Die Ernte soll an trockenen Tagen geschehen. 4. Bei Wurzelgemüse entferne alle Nebenwurzeln und die Erde; die Blätter werden nur bis auf die Herzblätter entfernt. 5. Kohlgemüse werden mit der Wurzel eingeerntet, wenn sie in Mieten überwintert werden sollen, die losen Blätter entferne man. 6. Zwiebeln, Kürbis und Küchenkräuter kommen in trockene, luftige Räume. 7. Blumenkohl kann mit den Wurzeln und Blättern versehen im Keller hängend aufbewahrt werden. Hierüber vergl. den besonderen Aufsatz in dieser Nummer (Gemüseaufbewahrung). Man sät noch jetzt und in nächster Zeit: Wintersalat zur Anzucht von Setzlingen, die später verpflanzt werden oder man kann ihn auch weiter säen und das Zuviel ausziehen. Säe oder pflanze Wintersalat nur in guten, trockenen Boden; wo es naß ist, geht er gern zugrunde. Ferner wird jetzt noch Petersilie gesät, um für den Winter und nächstes Frühjahr junge Pflanzen zu haben; weiter — ins Freie in Bälde Ackersalat und hauptsächlich viel Spinat. Im Oktober noch solche Sachen zu säen ist zu spät — also gleich eingangs September, damit die Pflänzchen genügend stark werden, um den Winter auszuhalten. Winterkohl kann auch noch ins Frühbeet gesät werden, um im Frühjahr starke, frühe Kohlsetzlinge bereit zu haben. Um nicht nur für den Winter, sondern auch noch für die meist gemüsearme Zeit im Frühjahr (März und April) vorzusorgen, sollen auch die Beete, die erst August oder September leer werden, noch mit Wintergemüse fürs Frühjahr ausgesät und bepflanzt werden und zwar hauptsächlich mit dem gegen Frost fast unempfindlichen Holländer- oder Neuseeländerspinat, mit Winterlattich oder Kopfsalat und mit dem verbesserten breitblättrigen Feldsalat. Diese beiden bleiben über den Winter auf dem Beet stehen und werden zum Schutze gegen das Auswintern bei Eintritt großer Kälte mit einer etwa 20 cm hohen Schicht Laub oder Tannenreisig bedeckt. Der eben genannte Neuseeländerspinat führt sich infolge seines Wohlgeschmacks und als willkommener Ersatz für den echten Spinat während der heißen Sommermonate erfreulicherweise immer mehr ein. Für die Zubereitung finden nur die zarten Blätter und die in großer Anzahl erscheinenden Triebspitzen Verwendung, die immer wieder nachwachsen. Bei der Aussaat legt man je 2—3 Körner in Abständen von 30 cm oder 5—6 Körner bei 60 cm in die Erde.

Im Ziergarten sind Dahlien bei Herbstregen und Stürmen sorgsam anzubinden, Stecklinge der verschiedenen Blumenarten zumachen, Stauden zu teilen und zu vermehren, Gartenblumensamen einzusammeln; Blattpflanzengruppen werden noch fleißig gedüngt; Gehölzsträucher von dürren Zweigen befreien, Rosenausläufer entfernen, den Rasen nochmals schneiden, Koniferen aller Art mit Wasser versehen, weil sie sonst zu trocken in den Winter gelangen.

Digitized by Google

V. Schädlings-Kalender.

September.

Nach einer Mitteilung unserer Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung (Stuttgart 27. Juli) wurde an mehreren Körben Stachelbeeren aus Wangen der „Amerikanische Stachelbeermehltau" festgestellt; gemeinschaftliche Bekämpfungsmaßnahmen sind dringend geboten, ehe die Kulturen vollständig verseuchen. Was man gegen diesen höchst gefährlichen Schädling jetzt noch tun kann, ist folgendes: nach Abschluß der Vegetation im Spätherbst bei den erkrankten Pflanzen ein kräftiger Rückschnitt, sorgfältiges Sammeln und Verbrennen aller abgeschnittenen Teile und der etwa auf den Boden gefallenen Ueberreste, wiederholte Bespritzung den Winter über mit Karbolineum von 10—20 % Gehalt. Der Boden ist mit etwa 25 kg Aetzkalk auf 1 a zu bestreuen, der leicht untergebracht wird, und die Pflanzen sind in allen Teilen mit einer 2 %igen Kalkmilch (2 kg frischgelöschter Aetzkalk auf 100 Liter Wasser) zu bespritzen. Diese Behandlung ist zur Vorbeuge auch bei gesunden Pflanzen ratsam. Man hat beobachtet, daß Stachelbeerpflanzungen bei guter Düngung der Krankheit besser wiederstehen und weniger anfällig sind. Es empfiehlt sich daher, den Stachelbeerpflanzungen jetzt im Herbste eine Düngung zu geben von 2,5—4 kg 40 %iges Kalisalz, 3,5—5,5 kg Superphosphat und 1 kg schwefelsaurem Ammoniak auf 1 a. Wenn außerdem mit Stalldünger, Jauche oder Latrine gedüngt wird, kann das schwefelsaure Ammoniak wegbleiben.

Fallobst ist wie immer sorgsam zu sammeln, damit der Weiterverbreitung des Schadens durch Obstmaden vorgebeugt wird. Auch ist mit Rücksicht auf den großen Wert des Fallobstes in jetziger Sparzeit seine fortlaufende Verarbeitung zu Wintervorrat anhaltend durchzuführen. Der Leimring gegen den schädlichen Frostspanner muß in den letzten Tagen des September angelegt werden. Die jetzt noch weichen Holzpilze (Schwämme) an den Obstbäumen sind zu entfernen. Die Fanggürtel prüfe man nach; wo vielleicht Vögel durch Entnehmen von Obstmaden den Gürtel beschädigt haben, ersetze man ihn durch einen andern. Schweren Früchten am Spalier gebe man Stützen, man lege sie auf angehängte kleine Brettchen oder auf solche auf Stäbchen tischartig unterbreitete, damit das Fruchtholz nicht abgebrochen wird. Wer seine vollen Bäume nicht stützt, ist natürlich auch nichts mehr und nichts weniger als ein Obstbauschädling. Abgestorbene Aeste, welche jetzt zum Teil schon kahl sind oder das Laub früher werfen, sind gut zu erkennen und werden ausgesägt: es sind Krankheitsträger. Krankes Laub wird gesammelt und tief untergegraben, gesundes zur Winterdeckung für Mieten und Stauden zusammengerafft und auf Haufen gebracht.

VI. Kleine Mitteilungen.

Aus dem Haushalt einer deutschen Frau. In einem in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse" erschienenen Artikel, in welchem Frau Geheimrat Paasche, die Gattin des Reichstags-Vizepräsidenten, eifrig für die ländliche Siedlung von Invaliden und Kriegerwitwen eintritt, findet sich folgende hübsche Stelle, die von eigenen Erfahrungen erzählt: Man spricht jetzt so viel von den Landleuten, die sich mehr versorgt hätten als in Friedenszeiten, z. B. durch Hausschlachtungen. Das sind aber ebensolche Ausnahmen wie die Hamster in der Stadt. Ich weiß mich frei davon und halte den Bauer, in seiner Mehrheit, für viel zu klug, als daß er im eigenen Haushalte verbraucht, was er verkaufen könnte. Von meiner Wirtschaft kann ich berichten, daß ich, ohne gesetzlichen Zwang, kriegsgemäß unsere Verpflegung einrichtete, Brot, Butter, Kartoffeln nach Vorschrift verbrauchte. Statt fleischloser Tage richtete ich fleischlose Wochen und Monate ein. ¼ Pfund Speck war das einzige Fleisch und Fett, das ich zu Gemüsen, Saucen, Suppen täglich für 5 erwachsene Personen verbrauchen ließ. Statt Sahne nahmen wir Buttermilch und lebten eigentlich nur von Gemüsen, die ich reichlich geerntet hatte. Außer Kaffee, Tee, Kakao, Haferflocken, Zucker und sonstigen Kleinigkeiten habe ich keine baren Auslagen gehabt, da wir ja weder Bier noch

Digitized by Google

Wein genießen. Ich habe seit dem Kriege versucht, möglichst nur Selbstgeerntetes zu verbrauchen, mich mit dem einzurichten, was da ist, um den Nahrungsmittelbedarf von meinem Verbrauch zu entlasten, und um nach den eigenen Erfahrungen mit gutem Gewissen die Ansiedlung der Rentenempfänger empfehlen zu können. Es ist mir glänzend gelungen. Bei diesem Versuch haben allerdings Hausherr und Hausfrau 20 bezw. 15 Pfund abgenommen und schon zwei Jahre nicht mehr nach Karlsbad gebraucht, ein neu zugezogenes Mädchen aber nahm bei der Kost in 8 Wochen 14 Pfund zu.

Der Alkoholverbrauch der Völker. Den Alkoholverbrauch der Völker hat jüngst ein norwegischer Arzt untersucht. Er unterscheidet je nach Form des Alkoholgenusses Wein-, Bier- und Branntweinländer, und zwar haben dabei die Weinländer den höchsten, die Branntweinländer den niedrigsten Gesamtalkoholverbrauch. Zu den Branntweinländern gehören Deutschland mit 49 v. H. des Gesamtverbrauchs, Oesterreich mit 47,6 v. H., Ungarn mit 61 v. H., ferner die skandinavischen Länder und Serbien, sowie Rumänien. Belgien, England, die Vereinigten Staaten und Australien sind Bierstaaten, Frankreich und die südeuropäischen Länder dagegen Weinstaaten. Die Reihenfolge, in der die Völker nach dem Alkoholverbrauch (immer auf den Kopf im Laufe eines Jahres berechnet) anzuordnen sind, teilt aus dieser Untersuchung die „Klinisch-Therapeutische Wochenschrift" mit. Obenan steht Frankreich mit 22,9 Litern Alkohol jährlich auf den Kopf der Bevölkerung. Es folgen Italien mit 17,9, Spanien (14,02), Griechenland (13,87), die Schweiz (13,71), Portugal (12,5), Belgien (10,58), Großbritannien (9,76), Oesterreich (7,78), Ungarn (7,62). Dann erst kommt Deutschland mit 7,47. Weniger als Deutschland verbrauchen die Ver. Staaten (6,89), Dänemark (6,82), Australien (5,65), Serbien (5,45), Rumänien (5,25), die Niederlande (5,01), Schweden (4,33), das europäische Rußland (3,41), Kanada (3,31), das asiatische Rußland (2,61), Norwegen (2,37). Mit dem niedrigsten Alkoholverbrauch, 1,54 Liter im Jahre auf den Kopf, steht Finnland am Ende der Liste.

Die Marktnamen der Blumen usw. Rose Madame Jean Dupuy, Nelke Bavaria, Goldlack Ruby Gem, Stangenbohne Avantgarde, Spargel Argenteuil, Kartoffel Non plus ultra, Erdbeere Belle Alliance — wer die Preisverzeichnisse der Gärtner daraufhin durchsieht, wie oft deutsche Unterscheidungsnamen vorkommen, hat zu freudigem Stolze wenig Grund. Kommt dies daher, daß die Mehrzahl der im deutschen Gartenbau erzeugten Gewächse englische, französische und amerikanische Erstzüchtungen sind? Für einzelne Arten mag das zutreffen, z. B. für Rosen, von denen wir mehr als fünf Sechstel dem Auslande verdanken, oder für die Edelwicken, die von ihren englischen Freunden zu zahlreichen Spielarten vermehrt worden sind; allgemein aber wird man diese Ursache nicht annehmen dürfen. Zum mindesten vermutet man hinter den lateinischen Marktnamen Non plus ultra, Magnum bonum, Censor, Senator, Gloriosa, Aurora, Excelsior, u. a. Neuzüchtungen deutscher Gärtner. Denn weder Franzosen noch Engländer und Amerikaner haben solche Vorliebe für Latein wie die Deutschen. Und mit dem gleichen Glauben steht man den häufig vorkommenden Namen Goliath, Monarch, Matador, Favorit, Perfection, Sensation, Juwel, Meteor, Brillant und dergleichen Fremdwörtern gegenüber. Aber wie viel oder wie wenig die deutschen Gärtner an der Vermehrung der Spielarten Anteil haben — dreierlei halten wir für angebracht und durchführbar. Erstens: deutsche Erstzüchtungen — nicht nur die künftigen, sondern auch alle bisherigen — rein deutsch zu benennen; zweitens: die älteren Arten ausländischer Züchtung, die seit Jahrzehnten eingebürgert sind, und zu deren fremdsprachlicher Bezeichnung kein besonderer Zwang vorliegt, einfach deutsch umzutaufen; und drittens: die Namen fremder Zunge so viel als möglich zu übersetzen, z. B. die häufigen Souvenir de ..., Belle de ..., Gloire de ..., Pride of ..., Queen X, Miss Y. Die Gärtner werden gegen diese Vorschläge vielleicht dieselben Einwände erheben, mit denen in den Kreisen des Handels das Festhalten an fremdsprachlichen Ausdrücken gewöhnlich verteidigt wird. Die deutschen Käufer aber stimmen sicherlich gerade in dieser Zeit den Aenderungen als gut und berechtigt zu. Wenn die Fachleute die Avantgarde, das Non plus ultra, die Sensation und die Queen X durchaus nicht so plötzlich entbehren können, so könnten sie ja in den Preislisten des nächsten Jahres neben die neuen deutschen Namen setzen: „(früher Avantgarde)" usw. Im übernächsten Jahre müßten dann die Zusätze wegbleiben. (Aus der Zeitschr. d. D. Sprachvereins).

Schnee und Pflanzenkeime. Wenn der Mensch sich längere Zeit in den Schnee legt, erfriert er ohne Gnade; es erscheint daher im ersten Augenblick befremdlich, daß der Schnee den Pflanzen als Frostschutz dienen sollte. Eine elementarphysikalische Ueberlegung besagt aber, daß Frost gerade unter dem Schnee nicht eintreten könne, da der Schnee selbst in der Regel die Temperatur von 0 Grad nur wenig unterschreitet. Deshalb haben die Gegenden, die während eines

Digitized by Google

jähen Kälterückfalls selbst im April noch eine dünne Schneedecke sich bewahrt hatten, stets den größten Vorteil daraus gezogen. Wie der Schnee auf die Keimung der Pflanzen wirkt, kann in der freien Natur, am besten im Gebirge, erforscht werden. Es sind aber auch häufige und gründliche Versuche zur Aufklärung dieser wichtigen Frage angestellt worden. Das einfachste ist, Samenkörner eine gewisse Zeit in schmelzenden Schnee zu legen und dann auszusäen. Es ist dann leicht, den Boden bis zur Keimung und darüber hinaus immer wieder mit schmelzendem Schnee zu bedecken, um die Unterschiede zwischen der Keimung der Pflanze unter solchen Umständen und anderseits beim Fehlen einer Schneebedeckung zu beobachten. Alle derartigen Versuche haben die günstige Wirkung des Schnees bestätigt, stehen also in Uebereinstimmung mit den Erfahrungen der Landwirte. Mit dem Begriff des Wärmeschutzes ist diese Wirkung aber nicht hinreichend erklärt. Es kommt nicht nur darauf an, daß die Frostkälte ferngehalten wird, sondern auch, daß die starken und plötzlichen Temperaturschwankungen vermieden werden. Der Grund, warum Alpenpflanzen in Niederungen auf die Dauer nicht bestehen, ist hauptsächlich darin zu suchen, daß ihnen dort die Zuverlässigkeit und Dauer der Schneebedeckung fehlt und daß sie infolgedessen den Temperaturwechseln unmittelbar ausgesetzt sind. Will man Alpenpflanzen halten, so muß man sie während des Winters in das Gewächshaus bringen, nicht, um sie vor Frost, sondern, um sie vor den jähen Temperaturwechseln zu bewahren. Es bleibt aber fraglich, ob auch unter Anrechnung dieser überaus wichtigen Tugend des Schnees die Reihe seiner guten Eigenschaften schon erschöpft ist. Man hat ihm ganz allgemein eine gewisse belebende Kraft zugetraut, die man durch merkwürdige Beziehungen zur Elektrizität erklären will. Doch stehen solche Theorien auf ganz schwachen Füßen.

Der Kreislauf der Ernte. „So lange die Erde stehet, soll nicht aufhören Samen und Ernte, Frost und Hitze, Sommer und Winter, Tag und Nacht!" sagt schon die Bibel, und es ist äußerst interessant, zu vergleichen, wie auf dem weiten Erdenrund sich die Erntezeiten ablösen. In jedem Monate des Jahres wird auf der Erde irgendwo Getreideernte abgehalten; so im Januar in Australien, Neuseeland, Chile, Argentinien, — im Februar und März in Oberägypten, Syrien, Cypern, Persien, Kleinasien, Mexiko, — im Mai in Texas, Algier, Zentralasien, China, Japan, Marokko, — im Juni in Kalifornien, Oregon, Alabama, Nord- und Südkarolina und in noch einigen südlichen Staaten der nordamerikanischen Union, ferner in Griechenland, der Türkei, Spanien und Portugal, Südfrankreich, — im Juli in den Oststaaten Nordamerikas, Rumänien, Bulgarien, Oesterreich-Ungarn, Südrußland, Deutschland, Schweiz, Südengland, — im August in den Nordstaaten Nordamerikas, Belgien, Holland, England, Dänemark, Zentralrußland, — im September und Oktober in Schottland, Schweden, Norwegen, Nordrußland, — im November in Peru und Südafrika, — im Dezember in Birma und Neusüdwales.

Die Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Eßlingerstraße 15 in Stuttgart, vermittelt zu Fabrikpreisen folgende

Geräte und Materialien

für a) **Bodenbearbeitung:** Planet jr. Pferde- und Handhaken, Handjätmaschinen, Modelle für Bodenbewässerung und Drainageröhren.

b) **Baumsatz und Baumpflege:** Baumpfähle, Pfahlhebezangen, Baumbänder, Kokosstricke, Bast, Spalierlatten, Tonkinstäbe, Gartenmesser, Veredlungsmesser, Spaltpfropfeisen, Baum-, Rosen-, Raupen- und Heckenscheren, Baumsägen, Baumkratzer, Baumbürsten, Namenschilder und Drahthosen, Fruchtgürtel, Düngemittel, Papierbindegarn.

c) **Obst- und Baumschutz:** Schwefelzerstäuber, Insektenfanggürtel, Raupenleim, Leimgürtel, Spritzen, fahrbare, tragbare und Handspritzen, Baumwachs, Baumsalbe, Brumataleim, Bekämpfungsmittel gegen tierische u. pflanzliche Schädlinge; Drahtgeflechte, Spalier- u. Stacheldraht, Raucherapparate, Obststützer.

d) **Obsternte, Sortierung u. Verpackung:** Leitern, Obstpflücker, Pflückkörbe, Federhaken, Tragkörbe, Kisten, Weidenkörbe, Spankörbe, Kartons für Kern-, Stein- und Beerenobst- Post- und Bahnversand; Holzwolle, Papierwolle, Korkwolle, Seidenpapier, Kistenbügel.

e) **Obstverwertung:** Obstpressen, Obstmühlen, Konservengläser.

f) **Obstaufbewahrung:** Obstschränke, Obsthurden, Papierteller.

g) **Vogelschutz:** Nisthöhlen und Futterhäuschen nach dem Muster des „Bundes für Vogelschutz".

Durch diese Einrichtung sind unsere Mitglieder in die angenehme Lage versetzt, erprobt zweckmäßige Geräte und Materialien für Obstbau und Obstversand zu billigsten Preisen sich beschaffen zu können.

Nach auswärts wird nicht versandt! **Bei persönlicher Abholung** werden folgende Gegenstände abgegeben: Bast, Kokosstricke, Papierbindegarn, Baumwachs, Körbe, Kisten und Kartons, für alle anderen Gegenstände werden Bezugsquellen vermittelt.

Digitized by Google

Das „Württembergische Obstbuch“

in II. Auflage kann von der Geschäftsstelle des Württemb. Obstbauvereins, Stuttgart, Esslingerstrasse 15, jederzeit bezogen werden.

Der Bezugspreis ist für seitherige aktive Mitglieder Mk. 3.—.
für passive und Nichtmitglieder Mk. 5.—.

Ueber den Wert des Buches herrscht nur eine Meinung: **es ist vorzüglich!** Zahlreiche Zuschriften bestätigen dies täglich. Der Inhalt behandelt nicht nur die Obstbaumzucht und -Pflege, das Buch ist in Wirklichkeit **ein zuverlässiger Ratgeber in allen Fragen des Obstbaus.** Unsere alten Mitglieder sind alle im Besitz der ersten Auflage, sie sollten aber nicht versäumen, sich die Neuauflage zu dem ermässigten Preis anzuschaffen. Fortschritt auf allen Linien! Auch der Obstbau schreitet voran, neue Erfahrungen lösen die früheren ab; der zielbewusste Obstzüchter macht sich dieselben zunutze.

Neueintretende Mitglieder erhalten das Württ. Obstbuch beim Eintritt gratis.

Flugblätter.

„Grundblatt der empfehlenswertesten älteren und neueren Apfel- u. Birnsorten Württembergs“, herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum IV. Obstbautag in Heilbronn. Neueste (VIII.) Auflage.

„Die Behandlung des Tafelobstes, Ernte, Sortierung, Verpackung; Versand u. Aufbewahrung, mit einem Anhang über Post- und Bahnvorschriften und die wichtigsten Handelsgebräuche“, herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum VI. Obstbautag in Ehingen a. D.

Beide Broschüren können vom Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, zu nachfolgenden Preisen bezogen werden:

Von 2—100 Stück	per St. 10 Pfg.	600—1000 Stück	per St. 7 Pfg.
100—300 „	„ „ 9 „	über 1000 „	„ „ 6 „
300—600 „	„ „ 8 „	bei freier Zusendung.	

Bei Einzelverkauf ist das Porto (3 Pfg.) in Briefmarken der Bestellung beizufügen.

Württembergischer Obstbauverein.
Unsere
Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung
befindet sich
Esslingerstrasse 15¹, Stuttgart,
sie hat
Telephon 7164 und ist täglich geöffnet von 8—12 Uhr vorm. und 2—6 Uhr nachmittags, Samstag nachm. bis 2 Uhr.
Die Vermittlung geschieht unentgeltlich.
Angebot- und Nachfrage-Listen sind prompt und franko erhältlich.

Holzwolle
aus trockenem **Fichten**holz hergestellt, daher geruchlos und zur Obstverpackung besonders geeignet, halten in No. 1 u. 2 ballenweis verpackt, fortwährend auf Lager
Heichemer & Staab,
HEILBRONN. [58

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins, E. V. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 10. | Stuttgart, Oktober. | 1916.

I. Praktischer Obstbau.

Hohenheimer Riesling und Metzer Bratbirne

sind zwei unserer wertlosesten Sorten. Der Rieslingsapfel, welcher vor 27 Jahren als sehr guter Mostapfel empfohlen wurde, hat sich als solcher nicht bewährt; seine Früchte sind zu klein, er trägt nicht gut und bekommt in vielen Jahren die Blattfallkrankheit. So stehen auch heuer im August die Bäume ohne Blätter da. Will man den Baum veredeln, so nimmt er die aufgepfropften Sorten nicht an; sie wachsen wohl einige Jahre, sobald aber ein Wind kommt, reißen die Aeste an der Veredlungsstelle ab. Es ist mir gelungen, eine Sorte zu finden, welche darauf paßt. Ich habe diese vor etwa 10 Jahren auf dem Stamm eines Rieslings gepfropft und sie wächst und trägt vorzüglich.

Vor zwei Jahren habe ich etwa ½ Zentner Früchte bekommen und dieses Jahr erwarte ich einen Ertrag von 1 Zentner. Diese außerordentlich fruchtbare Sorte habe ich aus dem Samen einer Goldparmäne gezogen, und habe sie, um sie zu probieren, auf den Riesling gepfropft; sie ist der Goldparmäne ziemlich ähnlich, nur härter. Ob sie auch ein so guter Tafelapfel sein wird, werde ich dieses Jahr erfahren. Fr. Ditting in Möglingen b. Ludwigsburg

Vom Bäumepflanzen.

Dieses Frühjahr pflanzte ich mehrere Apfelhochstämme als Ersatz für kränkliche und gering wachsende jüngere Bäume.

Um schnelles Anwachsen und sicheres Gedeihen zu sichern, bin ich folgendermaßen verfahren, was vielleicht weitere Kreise interessieren dürfte.

Die Baumlöcher wurden letzten Herbst 1,50 m in der Breite und 90 cm in der Tiefe ausgehoben. Der bessere Boden wurde mit Kompost vermischt und kam nach unten. In der Mitte für die Wurzeln wurde der Boden mit je etwa 40 Pfund Torfstreu vermischt, welche mit Gülle angetränkt war. Der geringere Boden, etwa 10 cm, kam oben drauf.

Beim Pflanzen, anfangs April, wurden die Wurzeln unten schräge geschnitten und in verdünnte Kuhfladen getaucht und nach dem Setzen tüchtig angegossen. Der Schnitt der Krone wurde

Digitized by Google

auch gleich vorgenommen. Sämtliche Wunden, auch ältere, wurden sorgfältig mit Baumwachs bedeckt. Während der Trockenheit im Mai wurde einigemal begossen.

Das Resultat war über Erwarten gut. Sämtliche Bäume wuchsen gut an und entwickeln ziemlich lange kräftige Zweige. Die Höhen- und Seitentriebe sind jetzt anfangs September 35 bis 68 cm lang. Für solche Bäume, welche gleich im ersten Jahre der Pflanzung solch kräftige Triebe aufweisen, ist auch zugleich die Frage, ob im ersten oder zweiten Jahre der Pflanzung der Kronenschnitt vorgenommen werden soll, von selber gelöst.

Bemerken möchte ich noch, daß der Boden ziemlich schwerer Lehmboden, der für Lockerung und Mischung sehr dankbar ist.

Donzdorf. A. Schunter.

Zum Loretteschnitt,

der im ersten Aufsatz des vorigen Hefts erwähnt wurde (Septemberheft, S. 182), können wir nach einem von Baumann-Geisenheim im Prakt. Ratgeber veröffentlichten Artikel folgendes mitteilen. —

Der mit seinen Pflanzungen erwähnte französische Züchter Lorette führt gar keinen Frühjahrsschnitt aus und entspitzt seine Bäume auch nicht, sondern er schneidet seine Holztriebe im Juni, Juli und August auf kurze Stumpen von 1—2 Zentimeter Länge. Da es hieß, daß die Spalierbäume nach dieser Behandlung nur wenig Arbeit machten und trotzdem reich trügen, so wurde an der Lehranstalt Geisenheim sofort zu einem kleinen Versuch geschritten. Er wurde bis jetzt nur an einigen wagerechten Schnurbäumen und Verrier-Palmetten ausgeführt. Ich hätte, schreibt Baumann, über den Versuch noch nicht geschrieben, weil man zu einem solchen kurzen Schnitt noch mehr Erfahrungen sammeln muß, um Genaues darüber berichten zu können. Soweit wir aber bis jetzt sehen, fällt der Schnitt zugunsten von Lorette aus. Zu den Versuchen nahmen wir bei Aepfeln den Geheimrat Dr. Oldenburg und bei Birnen Comtesse de Paris. Die Schnurbäume sind erst vier Jahre alt und die Palmette hat sechs fertige Etagen. An drei Schnurbäumen sitzen 68 schöne, gut ausgebildete Früchte, während die Palmette nur einige Früchte hat. Das ist aber auch bei anderen Sorten der Fall, die ohne Loretteschnitt behandelt werden. Unsere Birnernte ist in diesem Jahre mäßig. Die Apfelschnurbäume sind erst vier Jahre alt und wurden von Anfang an nach dem Loretteschnitt behandelt. Es ist nichts daran geschnitten und auch nichts entspitzt worden. Die Holztriebe, welche im Juni gewachsen sind, wurden auch in diesem Monat auf 1—2 cm Stummel geschnitten. Es entstanden aus den Beiaugen zum Teil schon Blütenknospen, zum Teil Holztriebe, die im Juli wieder so kurz behandelt wurden; den Rest der Holztriebe hat man im August beseitigt, so wie es Herr Steffen angegeben hat. Wir glaubten zuerst, es müßten lauter kahle Stellen entstehen. Das war aber nicht der Fall. Die Bäumchen sitzen von der Biegung bis zu der Verlängerung, die in diesem Jahre gewachsen ist, voller Blütenknospen. Die so behandelten Bäumchen zeigen jetzt keinen einzigen Holztrieb mehr. Sie werden uns im nächsten Jahre eine gute Ernte bringen. Bei alten Spalierbäumen mit vorgebildetem Fruchtholz soll man den Loretteschnitt nicht mehr anwenden, weil die Etagen schon zu dick sind: man erhält dann beim Rückschnitt des Fruchtholzes immer wieder Holztriebe. Man muß dann zu lange auf die Ernte warten. Das tritt aber bei jungen Bäumchen, die aus der Baumschule kommen, nicht ein. Schneidet man bei diesen ein Jahr nach der Pflanzung die Holztriebe auf kurze Zapfen, dann entstehen aus den Beiaugen keine Holztriebe, sondern Blütenknospen. Den Fruchtholzschnitt, wie wir ihn bisher ausführten, kann ein Laie nicht so schnell erlernen und ein passender Gärtner ist nicht immer zu bekommen. Deshalb lassen die kleinen Gartenbesitzer ihre Holztriebe lieber wachsen und wenn der August kommt, führen sie den Sommerschnitt mit der

Digitized by Google

Heckenschere aus. In den meisten Gärten stehen oben auf den wagerechten Schnurbäumen einige starke Holztriebe, die sich mehrmals vergabeln. Die anderen Fruchthölzer, die um diese starken Triebe herum stehen, müssen absterben, weil sie nicht Luft und Licht genug erhalten und ihnen die Nahrung von den starken Holztrieben entzogen wird. Den Loretteschnitt kann jeder Gartenbesitzer selbst ausführen. Sobald sich auf den wagerechten Schnurbäumen starke Holztriebe von 10 cm Länge zeigen und sie ihre Endknospen noch nicht geschlossen haben, dann schneidet man sie auf Stummel von 1—2 cm Länge entweder mit der Schere oder mit einem scharfen Gartenmesser, was man gerade bei der Hand hat.

Nun wird man mir entgegnen, daß die Bäume noch mehr treiben, wenn wir ihnen gar keine Holztriebe lassen. Unsere Versuche haben gezeigt, daß dies nicht der Fall ist. Die Bäume werden dadurch ihres Laubes beraubt, können aus diesem Grunde nur wenig Saft verarbeiten und neigen bedeutend mehr zum Fruchtansatz. Wenn wir für unsere wagerechten Schnurbäume keinen anderen Schnitt einführen, so werden sie wegen ihrer geringen Tragbarkeit bald aus unsern Gärten verschwunden sein. Viele Gartenbesitzer lassen auf der Biegung einen Holztrieb stehen, um einen senkrechten Schnurbaum zu ziehen. Sie begründen das damit, daß dann dem wagerechten Arm viel Nahrung entzogen wird und sich mehr Blütenknospen ansetzen. Nach einigen Jahren hat aber das Wachstum des wagerechten Armes so nachgelassen, daß er seine Früchte fast nicht mehr ausbilden kann.

Daß die Schnurbäume nach dem Loretteschnitt sehr reich tragen, zeigen uns die Schnurbäume, welche den so behandelten mit dem langen Schnitt gegenüberstehen. Drei Vergleichspflanzen Geheimrat Dr. Oldenburg, nach Lorette behandelt, haben in diesem Jahre 68 Früchte angesetzt, die sich alle gleichmäßig ausbilden, während drei andere nur mit 11 Früchten behangen sind.

Wir haben oben gesagt, daß man ältere Spaliere mit langem Fruchtholz nicht mehr nach dem Loretteschnitt behandeln soll. Das hat uns auch ein kleiner Versuch gezeigt. In unserem Spaliergarten mußten wir 28 jährige wagerechte Schnurbäume der Landsberger Renette wegen starken Blattlausbefalls umveredeln. Es wurde die Sorte Geheimrat Dr. Oldenburg daraufgesetzt, weil diese Sorte sich ganz besonders für den wagerechten Schnurbaum eignet. Der Erfolg war hier nicht so wie bei den jungen Bäumchen, weil das Fruchtholz schon zu stark war. Es hat aus dem auf Stummel zurückgeschnittenen Fruchtholz fast lauter Holztriebe gegeben, die aber ziemlich dünn geblieben sind. Sie wurden wieder bis auf ihre Beiaugen eingekürzt, und nun wird sich eine große Anzahl Blütenknospen bilden. Diese Schnurbäume sind schon 6 m lang und zeigen auf ihrer ganzen Länge recht schönes Fruchtholz, das sich auf der unteren Seite gerade so gut ausbildet wie das nach oben stehende.

Vielleicht haben noch andere Gärtner Versuche mit dem Loretteschnitt ausgeführt. Diese mögen ihre Erfahrungen auch veröffentlichen. Die Lehranstalt Geisenheim wird die Versuche noch weiter fortsetzen.

Beschlagnahme, Höchstpreise und anderes.

In den hochentwickelten Staaten mit ihren zum Teil ungeschriebenen Gesetzen hat sich im Lauf der Jahrzehnte und Jahrhunderte eine Lebensweise herangebildet, die jedem Stand seine bestimmten Arbeitsweisen, Vergnügungsarten und Ernährungsarten zuwies. Wenngleich ja, wie wir zugeben wollen, trotz des steten „Demokratischer-werdens" die Lebensweise sich stets verfeinert, im großen und ganzen wird obige Behauptung zutreffen.

Digitized by Google

Im Obstbau trifft allerdings diese Tatsache nur sehr bedingt zu. Gewiß wollen alle diejenigen, deren Geschmacksorgane nicht durch übermäßigen Tabak- und Biergenuß zerstört sind, auch im Obstgenuß lieber das Bessere; lieber einen Gravensteiner wie eine Schafnase. Es fehlt nur an einem: man stößt sich am „nervus rerum".

Es meint eben jeder, der Obst kauft: „Oh, wie teuer"! Man sagt dem Produzenten: „Neulich hat mein Vetter in Dingsda aber Goldparmänen — oder, nach Wahl vielleicht auch Baumanns-Renetten oder sonst eine gute Sorte gekauft, die waren „so" dick!" wobei man die Größe eines Kinderkopfes beschreibt. — Mag sein: es waren vielleicht **Erstlingsfrüchte** eines in aufgefülltem Boden stehenden, womöglich mit Latrine genährten Baumes. Was die Größe der Früchte anlangt, so möchten wir hier betonen, daß in Deutschland in dieser Beziehung ungesunde Verhältnisse herrschen insofern, als von dem Generalissimus im Obstbau derartige abnorm große Stücke als **Norm** angenommen werden; und die in der Hauptsache rednerisch ausgebildeten Obstbauapostel pflegen jede Gelegenheit zu benutzen, um ihren Zuhörern die neue Lehre zu verkündigen, kraft deren wir wie in jeder anderen Beziehung dem Ausland ein Vorbild seien in den dicksten — Aepfeln. Die Kollegen von der anderen Seite vergessen hier nur eine Kleinigkeit.

Der in jeder Beziehung mustergültige Obstbau Tirols beruht in seinen gesamten Einrichtungen auf langjährigen, teilweise Jahrhunderte hindurch gemachten Erfahrungen. Wenn man dem deutschen Edelobstbau was Gutes erweisen wollte, hätte man doch diese Erfahrungen benutzen können! Nun ja, man tat es auch in gewisser Hinsicht, indem man für die Einzelsorten auf dem Weg des allgemeinen Stimmrechts „Normalgrößen" zu ermitteln suchte.

Ist's zu verwundern, wenn da der deutsche Liebhaber (der Berufszüchter weniger) mit Latrine arbeitet, um möglichst hohe Gewichte zu erzielen? Ist's ein Wunder, wenn solches Obst schlecht hält und schmeckt? Ist's ein Wunder, wenn dann unser Obst in Mißkredit kommt? Und ist's ein Wunder, wenn hierdurch in Verbindung mit der Knebelung durch Höchstpreise die Edelobstzucht in Deutschland erstickt wird, so daß bald nach dem Krieg wieder das alte Lied ertönt: Im Ausland ist das Obst besser?!

In Frankreich und in Tirol kosten:

Kabinettware	Ananas-Renetten	50 Kilo Mk. 85.—
	Kanada „	Stück Mk. 0.34—68
	Köstlicher	50 Kilo Mk. 65.—
	Dechantsbirnen . . . . . Stück ca. 65 Pfg.,	Stück bis Mk. 1.20
	Kalvillen . . . . . Stück Mk. 0.25—1.25,	Stück bis Mk. 1.80
	William und Clairgeau	Stück Mk. 0.64
	Herzogin, Hardenpont, Olivier, Kongreßbirne	Stück Mk. 1.20

In Deutschland haben nur einige wenige Züchter den Mut, soviel zu fordern — in Friedenszeiten; jetzt, im Krieg, will man diese Art von Qualitätszüchtern kaltstellen! Wir verlangen ja nicht, daß man uns gleiche „Kriegsaufschläge", d. h. etwa 200—400 %, wie etwa bei Fleisch und Eiern, Schuhsohlen, Butter ꝛc. ꝛc. zuläßt; nur das eine aber hoffen wir bestimmt, daß man uns nicht durch Verkehrsbeschränkungen, oder den Zwang, die geheim gehaltenen Adressen anzugeben, das Geschäft ruiniert. Bei dem Obst für die oberen Zehntausend sind Höchstpreise unsinnlich; es sollte vielmehr eigentlich erwartet werden, daß ein Aufruf erschiene, der diese Gesellschaftsklassen anregt, nicht zu knausern. — Es sei übrigens noch bemerkt, daß alle unsere Edelobstanlagen an allzu großer Vergänglichkeit kranken, daß wir vielmehr in Zukunft darauf sehen müssen, solche Anlagen zu schaffen, die viele hundert Jahre hindurch Ertrag geben, und die nach Art der Aktiengesellschaften geführt werden. — Dann, wenn auch das wirtschaftliche Interesse des Großkapitals

Digitized by Google

berührt wird, wird sicher auch die Rentabilität sich erhöhen, da dann jeder Teilhaber Interesse daran hat, möglichst gut abzusetzen. — Doch — lassen wir diese Zukunftsmusik, da für derart ausgedachte Anlagen zurzeit kein Geld da ist; wenden wir uns zu einer anderen Frage, zur ungesunden Konkurrenz des Obstbaues an den Staatsstraßen und seiner Beseitigung unter gleichzeitiger Erlangung einer humanitären Einrichtung. Wir dachten früher, diese Konkurrenz sei nur damit zu beseitigen, daß man den Herren von der Theorie dort Gelegenheit gäbe, ihre neuen Methoden zu erproben, — aber nein, es gibt noch eine viel bessere Art, durch die uns zugleich der Dank der Minderbemittelten sicher ist.

Otto Dahlem, Ibersheim im September 1916.

Zur Anzucht und Pflege des Walnußbaums.

Dieser früher so verkannte Prachtsbaum wird in Württemberg überall, wo es geht, wieder in großer Zahl angepflanzt. Und das ist gut so. Das wird sich lohnen. Wir haben ja auch in diesen Blättern schon Verschiedenes darüber gebracht.

Diesmal sei nach den „Mitteil. des elsässischen Obstbauvereins" einiges über die Anzucht mitgeteilt.

Wo es möglich ist, soll man den Nußbaum direkt aus Samen erziehen. Man legt die Frucht in gut vorbereitetem Boden an der Stelle ein, wo man den Baum haben will. Hat man sich für Saat entschieden, so gilt es, die Keimkraft durch zweckmäßiges Ueberwintern zu erhalten und die Frucht im Mai zum Keimen zu bringen. Verschiedene Methoden werden da in Vorschlag gebracht, doch will ich diese nicht aufführen, sondern nur eine Methode erwähnen, die ich in meiner langjährigen Praxis erprobt habe. Bei dieser Art werden die Nüsse nach entsprechender Trocknung in einer Kiste aufbewahrt, in der Sandschichten mit Nüssen abwechseln. Oben wird eine 6 bis 8 cm dicke Aschenschichte darüber gebreitet. Diese schützt gegen Nagetiere und zu starke Austrocknung. Die Aufbewahrung erfolgt in einem trockenen, kühlen Raum. Vor der Aussaat sind die Früchte anzukeimen. Zu diesem Zwecke legt man die Nüsse — nur eine Schicht — etwa Ende März in ein Gartenbeet — am besten Ost- oder Südostseite — und bedeckt sie 6—8 cm mit Erde. Sollte noch stärkerer Frost eintreten — eine Schneedecke aber fehlen — so ist Stroh oder Laub darüber zu decken. Bei wärmerem Wetter entfernt man diese Schutzdecke, damit sich Mäuse usw. nicht darin einnisten können. Bei Eintritt wärmerer Witterung muß man öfters nach den Nüssen sehen, ob sie keimen. In manchen Jahren fanden wir schon Ende März keimende Früchte, was nicht erwünscht ist. Die Pflanze muß rechtzeitig erscheinen, weder zu früh, noch zu spät; denn im ersten Falle wird sie durch Spätfröste vernichtet, im zweiten Falle verholzt sie nicht mehr. Sollten Mitte Mai die Nüsse noch nicht keimen, so breitet man eine Schicht Pferdedung darüber aus, um Leben hineinzubringen. Es wird dies aber selten nötig werden. Zu frühes Keimen wird durch stärkere Bodenbedeckung, durch Beschattung usw. verzögert. Die keimenden Nüsse sucht man heraus, hüllt sie in feuchtes Moos oder feuchte Lappen und stuft sie dort ein, wo man den Baum haben will. Naturgemäß ist die Seitenlage der Frucht, fehlerhaft das auf die Spitze stellen, wie es mitunter empfohlen wird. Ist schon ein mehr oder minder langer Keim da, so muß dieser senkrecht in den Boden gebracht werden, weil daraus die Wurzel sich bildet. Es sei noch erwähnt, daß man die mit der grünen Hülle umgebene Frucht auch im Herbst einstufen kann. Das Keimprozent ist aber geringer, weshalb das andere Verfahren vorzuziehen ist.

In den meisten Fällen kann man die Saat anwenden; sie ist einfach, sicher und am billigsten. In drei Jahren hat man bei entsprechender Pflege ein Bäumchen von 100—160 cm Höhe und dann geht es rasch vorwärts.

Digitized by Google

Nun kommen ja Fälle vor, z. B. bei Anlagen von Alleen, in Obstgärten, wo Lücken zu ergänzen sind, mitunter auch in Waldparzellen, an Kanälen u. dergl., die man mit Lohden event. Heisterpflanzen vervollständigen will. Für derartige Fälle muß man stärkere Pflanzen durch mehrmaliges Verschulen erziehen. Handelt es sich nur um wenige Pflanzen, so kann man diese in länglichen Körben erziehen, die man in den Boden eingräbt. Der Korb wird 3—4 Jahre halten, so daß es möglich ist, die erstarkte Pflanze ohne jede Wurzelverletzung dorthin zu versetzen, wo man den Baum haben will. Beim Versetzen starker Pflanzen achte man darauf, daß sie in die gleiche Himmelsrichtung kommen, wie vorher. Ein kleines Zeichen ist vor dem Ausheben anzubringen.

Der Vollständigkeit wegen sei noch erwähnt, daß einzelne Pflanzenzüchter Versuche machen, um die Pflanzarbeit günstiger zu gestalten. Es gilt die Pfahlwurzelbildung durch Einlegen von Schlacken, Steinen, Ziegelstücken usw., Feststampfen des Bodens auf etwa 20 cm Tiefe zu verhindern. Die Pflanze wird durch eine solche Manipulation allerdings gezwungen, Seitenwurzeln zu bilden. Ob aber der Wuchs ein ebenso freudiger ist, wie unter normalen Verhältnissen, bezweifle ich. Das Verfahren möchte ich als naturwidrig und dazu noch kostspieliger, als das normale, nicht empfehlen. —

Eine sachgemäße Boden- und Baumpflege ist beim Nußbaum in den ersten Lebensjahren sehr wichtig. Wir müssen daran denken, daß dieser Baum die längste Lebensdauer von allen Obstbäumen hat — zwei- bis dreimal länger, wie Birn- und Apfelbaum, und daß Enkel und deren Kinder noch die Früchte des Baumes ernten und der Ahnen gedenken. Da lohnt es sich schon, ein schönes lebendes Denkmal zu setzen!

Die tiefgehende weiche Wurzel deutet darauf hin, daß die Pflanze einen tief gelockerten und frischen Boden haben will. Die Tatsache, daß auf flachgründigem Boden — auch wenn er sehr fruchtbar ist — geringwüchsige, auf tiefgründigem Boden aber die schönsten Pflanzen und Bäume sind, beweist dies zur Genüge. Für Bodenlockerung ist der Baum besonders dankbar. Versuche, die ich in dieser Hinsicht gemacht habe, ergaben, daß der Höhenunterschied im Wuchs bei 5jährigen Heistern 108 cm betrug. Die alljährlich behackten unkrautfreien Pflanzen erreichten eine Höhe von 250—470, durchschnittlich 374 cm, die nicht behackten 170—390, durchschnittlich 266 cm. Ein Behacken und Reinhalten des Bodens von Unkraut lohnt sich außerordentlich; jeder schwache Regen kann in den Boden eindringen, und dann wird die Luftzirkulation, sowie die Verwitterung des Gesteins begünstigt; andererseits kann man überall wahrnehmen, welch nachteiligen Einfluß ein starker Unkrautwuchs auf das Gedeihen junger Pflanzen hat. Sie bleiben im Wuchs zurück, kümmern und ersticken schließlich im Unkraut.

Etwas von der Brombeere.

Die Brombeere und ihre Kultur hat, das ist gar kein Zweifel, in Amerika ihre Heimat. Amerika hat das Verdienst, die Brombeere, Black berry genannt, durch sorgfältige Kultur zu einem hohen Grade von Vollkommenheit entwickelt zu haben. Wir haben aber von den Amerikanern gelernt und man sieht jetzt auch bei uns Brombeeranlagen, die durch Zahl und Güte ihrer Früchte in Erstaunen setzen.

Der Brombeerstrauch gedeiht auf jedem fruchtbaren Acker- oder Gartenboden. Er ist dankbar für sorgfältige Pflege und gute Düngung.

Zur Fortpflanzung bedient man sich der zahlreichen Ausläufer, die der Strauch alljährlich treibt. Der Brombeerstrauch verlangt etwas mehr Raum als der Himbeerstrauch. Die Reihen, in denen die Pflanzen gesetzt werden, sollten in Entfernungen von 4—6 Fuß angelegt werden.

Digitized by Google

Man pflanzt in den Reihen in Abständen von 4 Fuß. Der Boden muß gewissenhaft von Unkraut befreit werden. Sobald die kräftigeren Triebe die Höhe von 2 Fuß erreicht haben, entfernt man die Spitze. Im zweiten Jahre darf man eine geringe, im dritten eine volle Ernte erwarten.

Im zweiten Jahre werden die einzelnen Stauden geköpft, sobald sie eine Höhe von 3 Fuß erreicht haben. Es wird dadurch das Wachstum der Seitenzweige befördert. Die letzteren dürfen nicht eingekürzt werden.

In kalten Gegenden ist es ratsam, den Strauch gegen die Winterkälte zu schützen. Man schneidet die Triebe, welche Früchte lieferten, am Boden ab und läßt von den übrigen, im Laufe des Sommers gewachsenen neuen Trieben 4—5 der kräftigsten stehen. Die übrigen werden ebenfalls abgeschnitten. Die vom Messer verschonten Triebe werden in der Richtung der Reihe niedergebeugt, darauf mit Erde bedeckt.

Man gibt entweder jeder einzelnen Pflanze einen Pfahl, an welchem die Triebe im Frühjahr oder Herbst befestigt werden. Oder, was besser ist: man schlägt längs der Reihe, in Entfernungen von etwa 10 Fuß, Pfosten ein, und befestigt an diese 2—3 Strähne Draht, an welche die Triebe einzeln gebunden werden. Nachdem die Ruten eine Höhe von etwa 4 Fuß erreicht haben, wird die Spitze abgeschnitten. Es bilden sich nun viele Seitentriebe, die Beeren tragen.

Die Wahl der Sorte muß sich einigermaßen nach den Witterungsverhältnissen der Gegend richten, in der man wohnt. Einige Sorten sind mehr, andere weniger abgehärtet; einige sind frühreif, andere spätreif. Beim Pflanzenkauf bitten wir das zu beachten.

Ueber das Einmachen ohne Zucker

lesen wir im „Luxemburger Obstbaufreund“:

Zuerst die Gefäße, in welchen das Eingemachte verwahrt werden kann, unter Ausschluß der teuren Spezial- oder Sterilisiergläser.

Wir können unser Obst konservieren, außer in Spezialgläsern, in Flaschen, Krügen, allen Arten von Einmachgläsern, Tassen, Wassergläsern, Blechdosen, Eimern, Fässern usw.

Als Verschluß verwenden wir Korke, Schweins- oder Rindsblase, Pergament-, Seiden-, Pack- oder Schreibpapier, Wattepfropfen, Gelatine, Fichtenharz, Paraffin, Broltonkapseln usw.

Sodann die Konservierungsmethode.

Sie kann bestehen im Eindicken, Sterilisieren (im Wasserbad oder Dampfbad), Schwefeln, im Trocknen oder Dörren; sie kann auch erfolgen einfach bei trockenem Einfüllen der Früchte in Flaschen mit luftdichtem Verschluß, wie Stachelbeeren, Heidelbeeren, Rhabarber ꝛc.; schließlich durch das Einlegen der Früchte in Essig und Zucker. Als gute Konservierungsmittel sind außerdem in Gebrauch: benzoesaures Natron und Sacharin.

Benzoesaures Natron ist ein weißes Pulver, das sich leicht dosieren läßt und von dem 1 g auf 1 kg Fruchtmus, ungezuckerten Fruchtsaft oder dergl. zur Haltbarmachung genügt. Mehr als $1\frac{1}{2}$ g auf 1 kg Mus ist nicht ratsam. Es empfiehlt sich, die von Fall zu Fall erforderlichen Mengen an benzoesaurem Natron in der Apotheke beim Einkauf abwiegen zu lassen, weil hierfür meistens in den Haushaltungen die geeigneten Wagen nicht zur Verfügung stehen. Das benzoesaure Natron wird mit gekochtem Wasser, 1 Eßlöffel auf 1 g aufgelöst, 1 kg gekochte Früchte zugesetzt und damit gut vermischt. Es hinterläßt keinen Geschmack darin.

Sacharin kauft man ebenfalls in der Apotheke oder Droguerie und zwar 20% Sacharintabletten (25 Stück 25 Ct). Statt z. B. 150 g Zucker rechnet man 15—17 Stück Sacharin-

Digitized by Google

tabletten, löst sie in derselben Menge Wassers, die man zur Zuckerlösung genommen hätte, kocht, läßt abkühlen und gibt die Lösung über die zu konservierenden Früchte. Man kann auch die Gläser, deren Früchte dann aber vorgekocht sein müssen, einfach fest zubinden, ohne nachträglich zu sterilisieren, da Sacharin stark konservierende und gärungswidrige Eigenschaften besitzt.

Sämtliche zu verwendende Gefäße müssen vor deren Gebrauch absolut reinlich sein. Man wäscht sie in heißem Sodawasser und spült in heißem, klaren Wasser nach. Auch das Schwefeln ist sehr zu empfehlen. Zu dem Zweck legt man in einen Blumenuntersatz etwas glühende Kohle, streut auf diese eine Prise Schwefel und hält dicht über die blaue Schwefelflamme die Gläser, mit der Oeffnung nach unten, und hebt sie dann umgestülpt, d. h. Oeffnung nach unten, bis zum Gebrauch auf. Beim Schwefeln hüte man sich vor dem Einatmen der Dämpfe, die zu Husten reizen.

Die Korken müssen stets vorher ausgekocht werden.

Schweins- oder Rindsblase muß mindestens 4 Stunden vor dem Gebrauch aufgeschnitten, mit Salz abgerieben und gewässert werden, oder eine Nacht im Wasser liegen. Dann wird sie in einem Tuche ausgedrückt, mit der rechten Seite nach innen auf das Glas gelegt, mit 3 Fingern oben leicht eingedrückt, ohne die Früchte zu berühren, zugebunden und ringsum abgeschnitten.

Pergamentpapier wird gut befeuchtet, damit es sich besser anschmiegt.

Bei Verwendung von Seidenpapier legt man 6 runde Scheibchen, welche man einzeln mit in Wasser verflüssigtem Eiweiß befeuchtet, übereinander auf die Oeffnung des Glases. Sie kleben fest an.

Pack- oder weißes Schreibpapier wird in 3 Lagen übereinander aufgeklebt. Dazu fertigt man sich einen dünnen Kleister aus Mehl (oder Stärke) und Wasser an und schneidet jede Papierscheibe 2 cm größer als die vorige; die erste 2 cm größer als die Glasöffnung, so daß ringsum das Glas das Papier luftdicht angedrückt werden kann, und ein Papier über das andere herunterreicht.

Wattepfropfen (gut aber nicht unbedingt nötig ist Salizylwatte) müssen fest sitzen, jedoch nicht an den Gefäßinhalt reichen. Bei weiten Gläsern legt man erst eine Scheibe Pergamentpapier auf, durchsticht dieses mehrere Male mit einer Nadel, dann kommt eine Scheibe Watte, die reichlich über den Rand hängen soll darüber, dann wieder eine Scheibe durchstochenes Pergamentpapier. Nun erst wird zugebunden und ringsum sauber abgeschnitten. — Bei Flaschen kann man es ebenso machen, oder man bedient sich nur eines Wattepfropfens, den man, der Sparsamkeit halber, mit etwas Holzwolle ausfüllen kann. Die Watte muß jedoch über den Rand quellen und wird nach dem Sterilisieren mit Papier zugebunden oder mit einer halben Eierschale oder ähnlichem bedeckt. Die Watte dient nicht als luftsicherer, sondern als keimsicherer Verschluß, sie bildet gleichsam ein Keimfilter.

Gelatine wird leicht durchs Wasser gezogen, über die Glasöffnung geklebt und ringsum am Rand gut angedrückt. Sie kann auch als Ersatz für Gummiringe dienen. In dem Falle wird dann nach dem Aufkleben auf den geschliffenen Rand des Spezialglases die innere Scheibe herausgeschnitten, so daß nur der Ring übrig bleibt, und dann sofort der Deckel aufgelegt.

Fichtenharz wird aufgelöst und auf die mit einem weißen Blatt bedeckten und erkalteten Früchte gegossen.

Paraffin wird in flüssigem Zustande ohne Papierunterlage über die Obstmasse gegeben.

Broltonkapseln (der chemischen Fabrik Heyden) erweicht man im Wasser und zieht sie über den Flaschenhals, woselbst sie sich wieder erhärten (1000 Stück ca. 20 Mk.).

Digitized by Google

So besitzen wir eine Menge von keimsicheren Verschlußmöglichkeiten, die alle billig und leicht zu beschaffen sind und die Sterilisiergläser ersetzen. Beim Sterilisieren muß man nur darauf achten, daß das Wasser nicht bis an das Papier oder die Watte heranreicht. Ratsamer ist in diesem Falle das Sterilisieren im Dampfbad, also bei strömendem Dampf. Jeder Waschkessel, sonstige große Kessel oder Sterilisierapparat läßt sich dazu verwenden. Man füllt 6—8 cm hoch Wasser hinein, setzt einen Drahtboden, oder ein Sieb, oder einen Dreifuß, oder einen durchlochten Fischkochboden, oder ein rundes Brett, an welches man 8—10 cm hohe Klötzchen aufgenagelt hat, die als Füße dienen, auf den Kesselboden und stellt die mit Obst gefüllten und verschlossenen Gefäße auf diesen Untersatz. Das Wasser darf nicht bis an deren Fuß reichen. Dann wird der Deckel aufgelegt, das Wasser zum Kochen gebracht und das Obst nun im strömenden Dampf, der fortwährend zwischen Topfrand und Deckel entweicht ½—1 Stunde sterilisiert. Man läßt die Gläser dann im Dampftopf bei geschlossenem Deckel so weit abkühlen, bis man sie anfassen kann. — Im Dampfbad löst sich leicht der Papierverschluß am Rande. Von hier aus können beim Abkühlen Luft und mit ihr Pilzkeime angesaugt werden. Um dies zu verhüten, streicht man gleich beim Oeffnen des Topfdeckels den Papierrand wieder fest an den Glasrand. Er haftet dann und schließt keimdicht. Solchergestalt eingemachte Früchte halten sich jahrelang; ob mit oder ohne Zucker eingemacht, bleibt sich gleich.

Marmeladen lassen sich ebenfalls auf diese Weise konservieren. Um Gläser und Töpfe zu sparen, kann man sie in gewöhnliche Weinflaschen füllen, eine Methode, die sich auch der kleinste und bescheidenste Haushalt zu leisten vermag. Natürlich darf die Marmelade (immer ohne Zucker eingekocht) nicht so steif eingedickt werden, wie wir das bei der Aufbewahrung in Gefäßen mit breiter Oeffnung zu tun pflegen, sondern sie muß noch eben dickflüssig bleiben, so daß sie sich leicht durch einen Trichter in die Flaschen einfüllen läßt, als sogenannte Halbware, halb fertig! Vor Gebrauch kocht man sie dann mit Zucker zu entsprechender Dicke ein. Solche Halbware wird immer zweckmäßig ½ Stunde lang im Wasser- oder Dampfbad sterilisiert, damit sie sich tadellos hält. Dauert das Auslaufen der Marmelade aus der Flasche zu lang und können wir diese opfern, dann „brechen wir ihr den Hals", allerdings nicht so, daß es Splitter gibt! Wir machen ein Stück Draht recht heiß, schlingen ihn um die Flasche an der Stelle, an der wir sie durchschneiden wollen und bespritzen sie mit kaltem Wasser. Der abgeschnürte Teil löst sich dann ab. Oder wir legen einen kleinen heißen Herdring um den Flaschenrumpf und bespritzen gleichfalls mit kaltem Wasser.

Dick eingekochte Marmelade, Mus, Latwerge, Obstkraut wird zum Abtrocknen einige Stunden in den warmen Bratofen geschoben und einfach mit sauberem Papier zugebunden, event. zuvor mit einer in gelöstem benzoesaurem Natron oder Salizyl getauchten Scheibe weißen Papiers bedeckt.

Gelees kann man ebenfalls ohne Zucker einkochen, wenn man zur Hälfte süßes Obst mit verwendet, z. B. Johannisbeeren mit Himbeeren. Im großen ganzen werden wir die Geleebereitung vor der Herstellung von Marmeladen in diesem Jahr etwas zurücktreten lassen, da letztere, besonders als Mischmarmeladen, ausgiebiger und billiger sind.

Nun noch einige Rezepte zum Einmachen ohne oder mit sehr wenig Zucker, welche lange vor dem Kriege in Gebrauch waren.

Birnen (ganz einzumachen). Am geeignetsten sind kleinere Sorten, wie z. B. Muskateller, Rettichbirnen u. a. Man schält und entfernt die Blüte, der Stiel bleibt, und legt sie in Wasser, dem auf 1 l 3 Eßlöffel Zucker und eine Messerspitze Zitronensäure (zur Erhaltung der weißen Farbe) zugesetzt sind. In dieser Lösung werden sie ½ Stunde langsam gekocht und darauf schichtet man sie möglichst fest in vorgewärmte Gläser und füllt diese mit dem Saft, in dem die Birnen gekocht waren, auf. Man sterilisiert nach Verschluß 10 Minuten im Wasserbade.

Digitized by Google

Birnenmus als sehr guter Brotaufstrich. Süße, möglichst saftige Birnen werden geschält und auf einem Reibeisen gerieben oder zerschnitten durch eine Fleischhackmaschine getrieben. Das Geriebene wird möglichst stark ausgepreßt. Der Saft wird bis zur Sirupkondensation eingedickt und in Gläser gefüllt, die, mit Pergament verbunden, aufgehoben werden. Der Fruchtfleischrückstand wird zweckmäßig mit wenig Zucker aufgekocht gleich als Brotaufstrich verwendet.

Apfelmus. Wohlschmeckende, möglichst süße Sorten (bei sauren und nicht reifen Aepfeln ist etwas Zuckerzusatz, 100 g auf 1 l Mus, nötig), werden geschält und zerteilt. Diese werden in kochendes Wasser, dem man etwas Zitronensaft zugesetzt hat, (auf 1 l 1/2 Zitrone) gelegt, und darin weich gekocht. Dann legt man sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen. Der erhaltene Saft wird in Flaschen sterilisiert und später zu Apfelsuppe oder mit Wasser verdünnt als Getränk verwendet. Die auf dem Durchschlag verbleibende Masse wird durch ein feines Sieb gerieben. Der entstehende Brei wird in Gläser gefüllt, gut verschlossen und 10—15 Minuten bei 100° C. im Wasser: oder dampfend sterilisiert.

Apfelmus mit Birnen. Gleiche Teile Birnen und Aepfel werden ungeschält zerschnitten und mit wenig Wasser zerkocht. Der entstehende Brei wird stark ausgepreßt. Der Saft wird unter dauerndem Rühren auf kleinem Feuer zu Sirup eingekocht, in Gläser gefüllt und verschlossen.

Pflaumen, frisch einzumachen. Die Früchte werden halbiert und entsteint, geschält oder ungeschält, fest in Gläser eingeschichtet und 20—25 Minuten im Dampf oder Wasserbad auf 100° C. erhitzt.

Pflaumenmus wird allgemein ohne Zucker hergestellt. Man benutzt dazu möglichst reife Früchte.

Pflaumenkompott oder auch Zwetschenkompott. Man nehme hierzu nur reife und tadellose Zwetschen. Die Früchte waschen, auseinanderbrechen, entsteinen, ohne Wasser und Zucker zum Kochen aufsetzen. Das Kompott gut verkochen lassen. Die Gläser oder Steintöpfe sehr gründlich reinigen und mit Salizyl und Rum ausschwenken, die Zwetschen sofort kochend heiß einfüllen und ein in Rum und Salizyl oder (in Wasser gelöstem) benzoesaurem Natron getauchtes Papier darüber geben und heiß die Töpfe zubinden. Die Früchte müssen mit Saft bedeckt sein. Es muß bei diesem Verfahren sehr rasch und sauber gearbeitet werden. Die Töpfe werden mit nassem, doppeltem Pergamentpapier zugebunden.

Die Obstbeschlagnahme.

Zur Sicherstellung des andernfalls gefährdeten Bedarfs des Heeres und der Bevölkerung an Marmelade und Mus wird im Interesse der öffentlichen Sicherheit vom stellvertretenden Generalkommando des 13. A.-K. folgendes bestimmt:

§ 1.

Die gesamten noch nicht im Kleinhandel befindlichen Aepfel, Zwetschen und Pflaumen werden, auch soweit sie noch nicht geerntet sind, beschlagnahmt. Der Absatz darf nur an Personen erfolgen, die einen mit dem Stempel des Kriegsernährungsamts versehenen Ausweis mit sich führen.

§ 2.

Die nach § 1 beschlagnahmten Aepfel, Zwetschen und Pflaumen sind bis zur Ablieferung an die in § 1 bezeichneten Personen zu verwahren und pfleglich zu behandeln.

Die Verarbeitung und der Verbrauch im eigenen Haushalt bleiben zulässig.

Digitized by Google

§ 3.

Die unteren Verwaltungsbehörden (Oberämter) können nach Anweisung des Kriegsernährungsamtes, insbesondere zur Verhinderung des Verderbens der Früchte, Ausnahmen von den Vorschriften in § 1 zulassen.

Diese einschneidende und ziemlich unerwartet gekommene Maßnahme ist zur Sicherstellung des Bedarfs an Marmelade für Heereszwecke und für die Bevölkerung notwendig geworden. Dadurch, daß diese Verfügung die Beschlagnahme der „Aepfel" überhaupt behandelte, wurde eine gewisse Beunruhigung unter die Obstzüchter und in die Kreise der obstessenden Bevölkerung getragen. Eine gleich darauf erschienene Bekanntmachung des stellv. Generalkommandos stellte fest, daß von den Aepfeln nur sog. Fabrikware gekauft werden, die Tafeläpfel aber der Bevölkerung verbleiben sollen. Auch soll mit Rücksicht auf die örtlichen Gewohnheiten in Württemberg ein erheblicher Teil des von den Erzeugern abgegebenen Wirtschaftsobstes zur Mostbereitung an die Nichterzeuger überlassen werden.

Nach unseren sofort angestellten Erkundigungen bei den maßgebenden Stellen wird in allernächster Zeit für Tafelobst eine besondere Verfügung ergehen, die dem Verkehr zwischen Erzeuger und Verbraucher möglichst wenig Beschränkung auferlegt. Der Verkehr mit der angestammten Kundschaft außerhalb der württ. Landesgrenzen ist auch weiter für jede einzelne Sendung an die Genehmigung durch die Landesversorgungsstelle für Gemüse und Obst, Stuttgart, gebunden.

Den Obstzüchtern kann also angeraten werden, ihr Tafel- und besseres Kochobst möglichst vorsichtig zu ernten, gut zu sortieren und alles Haltbare mindestens bis zur Bekanntgabe der erwähnten Verfügung über Tafelobst vorsichtig zu lagern. Unterdessen sollten die vorhandenen Mengen der Zentralvermittlungsstelle des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, angemeldet werden, da bei derselben eine große Anzahl von Anfragen bereits vorgemerkt ist und täglich einläuft. Bezugsquellen für Packmaterialien werden kostenlos nachgewiesen.

Ueber die Preisfestsetzung für Tafelobst kann noch nichts bekannt gegeben werden. Voraussichtlich werden die Preise sich aber im Rahmen der Stuttgarter Richtpreise, (siehe S. 218) zuzüglich eines entsprechenden Aufschlags für Verpackung, bewegen. Wir bitten alle Obstzüchter, vornehmlich auch unsere Mitglieder, sich mit ihren Preisforderungen streng in diesem Rahmen zu halten. Nur auf solche Weise wird es möglich sein, um eine Festsetzung von „Höchstpreisen", die auf alle Fälle eine Stockung im Absatz und eine Schädigung für die Qualitätsbewertung bedeuten müßten, herumzukommen.

Der Verkehr mit Mostobst wird sich voraussichtlich in anderen Bahnen gegenüber früher bewegen. Solange die Beschlagnahme in Kraft bleibt, — und dies wird solange der Fall sein, bis der staatlich festgelegte Bedarf für die Marmeladebereitung gedeckt ist —, ist der freie Handel vollständig ausgeschaltet. Ein Teil unseres württ. Mostobstes muß dem Reich zu dem gedachten Zweck zur Verfügung gestellt werden. Für den übrig bleibenden Teil ist die Anordnung getroffen, daß Selbsterzeuger von Obst, die nicht mehr als 300 Ztr. Obst zu Most verarbeiten, keiner Beschränkung unterworfen sind. Alle übrigen, die Most herstellen wollen und auf den Ankauf von Mostobst angewiesen sind, müssen das benötigte Quantum bei ihrer Ortsbehörde anmelden. Die Landesversorgungsstelle ermächtigt besondere Aufkäufer für Mostobst — andere sind hierzu nicht befugt! — und weist jedem Nachsuchenden das auf ihn entfallende Quantum durch den betreffenden Kommunalverband zu. Der Einzelne darf also seinen Bedarf beim Erzeuger nicht selbst decken. Daß Most nicht in dem früher gewohnten Umfang hergestellt werden darf, ist im Interesse der gesamten Volksernährung ohne weiteres verständlich. Einen Abzug wird man sich also gefallen lassen müssen. (Für eine durch die Kriegsverhältnisse gebotene Einschränkung der Mostbereitung sind wir in einem früheren Aufsatz, siehe Obstbauheft Nr. 8, S. 145,

Digitized by Google

eingetreten). Most zu Verkaufszwecken herzustellen, ist für die Selbsterzeuger bedenklich, nachdem der Verkauf von Most in Mengen von über 20 Liter von der Genehmigung der Landesversorgungsstelle abhängig ist, die es jederzeit in der Hand hat, durch Preisregulierung unzeitgemäße Spekulationen zu unterbinden.

Im übrigen werden die Bestimmungen über den Verkehr mit Mostobst wohl veröffentlicht sein, bis das Oktoberheft in die Hände unserer Mitglieder gelangt ist. Wir müssen dringend raten, sich genau im Rahmen der ergehenden Verordnungen zu halten und so den guten Ruf zu schützen, dessen sich der Obstzüchter trotz der schweren Zeiten und der in die bisherigen Absatzverhältnisse so sehr einschneidenden Verfügungen noch immer erfreuen durfte. Der in der Reichsverfügung angesagte Höchstpreis für Schüttelobst mit 7,50 Mk. per Zentner findet auf unsere württembergischen Verhältnisse keine Anwendung, da die vom Kriegsernährungsamt bestellten und an diesen Preis gebundenen Aufkäufer nicht in Württemberg aufkaufen. Unsere Mostobstpreise werden besonders geregelt. Es wird mit einem Erzeugerpreis von 6 Mk. gerechnet, so daß der vom Erzeugungsort am entferntest wohnende Verbraucher höchstens einen Zentnerpreis von 7,50—8 Mk. anzulegen gezwungen sein wird. Beide Teile können sich damit wohl abfinden und es wäre sehr zu wünschen, daß auch beide Teile, Erzeuger wie Verbraucher, einander volle Gerechtigkeit widerfahren ließen und damit den gegenseitigen Verkehr erleichterten.

Die Beschlagnahme der Zwetschen ist unterdessen wieder aufgehoben worden. Bedauerlich bleibt aber immerhin die reichsgesetzliche Höchstpreisfestsetzung, die für den Erzeuger nur 10 Pfennig, für den Verbraucher dagegen 25 Pfennig für das Pfund festlegte. Ob diese auch für uns angenommen werden mußte, diese Frage sei auf später zurückgestellt. Was für norddeutsche Verhältnisse vielleicht angebracht war, paßt noch lange nicht für uns. Der Unmut über diese selbst in der Jetztzeit nicht gut zu verdauende Preisregulierung ist auch in den Tageszeitungen zum Ausdruck gekommen. Ziehen wir die Lehre daraus, alles zu vermeiden, was zur Verhängung von „Höchstpreisen" anreizen könnte. Unsere „Richtpreise" haben sich dagegen für Obst und Gemüse vorzüglich bewährt. Es konnte den erschwerten Erzeugungsverhältnissen und der Qualitätsbewertung Rechnung getragen und die regelmäßige Zufuhr zu den städtischen Großmärkten befriedigend geregelt werden. Der Vereinsausschuß wird in den nächsten Tagen Stellung zu der gegenwärtigen unhaltbaren Sachlage nehmen und alles versuchen, um dem ungestörten Verkehr, wenigstens mit Tafelobst, die Wege zu ebnen. Wie sich die maßgebenden Stellen mit der „Zuteilung" des Mostobstes abfinden wollen, ist uns vorläufig noch ein Rätsel.

Der Vereinsausschuß hat sich mit den vorstehenden Fragen in seiner Sitzung vom 3. Oktbr. aufs eingehendste befaßt und beschlossen, an die Landesversorgungsstelle die dringende Bitte zu richten, sie möge für gänzliche Aufhebung der Obstbeschlagnahme und wenn diese nicht zu erreichen ist, wenigstens für sofortige Freigabe des Tafelobstes eintreten, ferner möge sie den Erzeugerpreis für Mostobst angemessen erhöhen.

Weiter wurde beschlossen, das K. Ministerium des Innern zu bitten, es möge anordnen, daß zu den jeweiligen Verhandlungen über die unsere Interessen aufs innigste berührenden Maßnahmen eine Vertretung unseres 25 000 Obstzüchter umfassenden Vereins beratend zugezogen wird.

Die Eingaben werden im Novemberheft veröffentlicht. G. Schaal.

Soeben trifft die Nachricht ein, daß die Beschlagnahme von Tafelobst aufgehoben ist.

Eingesandte Früchte.

Von C. Mauk, Baumschulenbesitzer, Heilbronn, wurde unserer Geschäftsstelle wieder ein sehr interessantes Sortiment neuerer und wenig bekannter Früchte zugesandt.

Jonathan, Ontario und Lane's Prinz Albert, drei der beachtenswertesten späten Winter-

Digitized by Google

äpfel. Cox's Orangen-Renette, Berlepsch' Goldrenette, Ernst Boich, Zuccalmaglios Renette, Adersleber Kalvill, Minister v. Hammerstein, Kaiser Wilhelm, sämtlich in ausgesucht schönen und großen Früchten. Neue Goldparmäne, Schöner von Nordhausen, Renette Friedrich der Große, Prinz Albrecht von Preußen, letztere Neuheit von bestechender Schönheit. Wir werden diese Sorten in unseren Vereinsgärten erproben und gelegentlich wieder darüber berichten. Von Birnsorten: Birne von Tongre, vier riesige Früchte an einem Fruchtholz, Jeanne d'Arc, Comtesse de Paris, Alexander Lucas und Fondenay. Die Besichtigung der Früchte möchten wir hiesigen und durchreisenden Mitgliedern empfehlen.

Von Baumschulenbesitzer W. Aldinger-Feuerbach wurde gelegentlich der letzten Ausschußsitzung ein kleines Sortiment Frühbirnen aufgestellt, von denen insbesondere die verschiedenen Abarten des „Geißhirtle" interessant waren. Am besten schmeckte das echte „Stuttgarter Geißhirtle". Wesentlich beeinflußt wird der Geschmack dieser Birne durch die Unterlage, auf welche sie veredelt ist.

Besondere Freude erregte eine Sendung Früchte, die uns von Ihrer Durchlaucht Fürstin Therese von Hohenlohe-Waldenburg aus ihrer 512 Meter über dem Meer gelegenen Besitzung „Laurach" zugingen. Die 300 Gramm schweren Williams Christbirnen in tadelloser Ausbildung und die 350 Gramm wiegende Triumph von Vienne, geschmacklich hervorragend, sagen uns aufs deutlichste, was mit Ausdauer und zielbewußter Arbeit im Obstbau selbst auf beinahe unmöglichem Sandboden geschafft werden kann.

Baumwart Mast-Herzogsweiler brachte sehr schöne tadellos reine Früchte von Pitmaston; er betont besonders die Unempfindlichkeit der Blüte dieser Sorte gegen Frost. 750 Meter über dem Meer solche Tafelbirnen, das kann sich sehen lassen!

Den freundlichen Einsendern verbindlichsten Dank. G. Schaal.

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Das Heizen im Blumenzimmer.

Der Gärtner hält seine Topfpflanzen in vier durch den Grad der Erwärmung voneinander unterschiedenen Gewächshausarten, in warmen, temperierten, kalten und sogenannten Orangerie- oder Ueberwinterungshäusern. Die durchschnittliche Wintertemperatur beträgt in diesen Häusern 12—15, 8—10, 5—7 und 2—4 Grad R. Dem Warmhause des Gärtners entspricht das Wohnzimmer des Liebhabers, dem temperierten Hause das weniger geheizte Neben- oder Schlafzimmer, dem Kalthause eine nur im Notfall geheizte Stube und dem Orangerie- oder Ueberwinterungshause der frostfreie Keller.

Der Liebhaber muß sich von vornherein darüber klar sein, daß er durch hohe Wärme niemals die Erfolge des Gärtners erreichen kann, er muß auch den wärmebedürftigeren Pflanzen im Winter eine geringere Temperatur als dieser geben. Die feuchten Wände, die sandigen, immer feucht erhaltenen Wege der warmen Glashäuser, die meist in denselben zur Anwendung gelangende treffliche Warmwasserheizung, die den ganzen Raum erfüllenden, Wasser ausdünstenden Pflanzen, dies alles bringt es mit sich, daß der Feuchtigkeitsgehalt der Luft stets dem Wärmegrad entspricht, und das nötigenfalls Tag und Nacht fortgesetzte Heizen liefert die den Pflanzen dienliche gleichmäßige Wärme.

Wie schlecht liegen dagegen die Verhältnisse in unseren Wohnräumen! Je mehr wir am Tage heizen, um so trockener wird die Luft und um so ungünstiger gestaltet sich dadurch das Leben der Pflanzen. Dazu kommt, daß in zu stark geheizten Räumen der Unterschied zwischen der Tag- und Nachttemperatur ein sehr bedeutender ist. Die Pflanzen, die am Nachmittage vielleicht noch einer Temperatur von 15 Grad ausgesetzt waren, müssen nach kalten Nächten in der Morgenfrühe mit einer Temperatur von oft nur 2—3 Grad zufrieden sein. Am Morgen wird dann geheizt, die Wärme steigt nun unvermittelt, um in der darauffolgenden Nacht wieder ebenso

Digitized by Google

unvermittelt zu fallen. Aus diesen Gründen befinden sich auch die tropischen Pflanzen in einem Zimmer viel wohler, das nur wenig erwärmt wird.

In kalten Winternächten äußert sich der schroffe Temperaturwechsel besonders auffällig in der Nähe des Fensters und in den Glaserkern. Es ist sehr nützlich, die Pflanzen dann über Nacht von den Fenstern fort nach dem Innern des Zimmers zu nehmen und hier möglichst noch erhöht zu stellen, weil sich mehr im Innern der Räume und in den oberen Luftschichten die Wärme besser zu erhalten pflegt.

Wer sich bei Erwärmung der Zimmer nach den Bedürfnissen der Blumen richten kann, der dulde nicht den eisernen Ofen, der sich schnell erhitzt und ebenso schnell wieder abkühlt, sondern nur den brauchbaren Kachelofen, der sich langsam erwärmt und die Wärme sehr lange anhält. Steht eine sehr kalte Nacht zu befürchten, so kann man einen solchen Ofen abends noch ein wenig heizen. Die trockene Luft im Zimmer wird durch Einstellen von flachen, mit Wasser gefüllten Gefäßen in den Ofen wesentlich gemildert.

In neuen großstädtischen Häusern werden oft sämtliche Räume durch eine Zentralheizung erwärmt, die gewöhnlich in jedem Wohnraum reguliert werden kann. Erfolgt in solchen Häusern die Erwärmung durch heiße Luft, so werden sich weder Menschen noch Pflanzen wohl befinden können, erfolgt sie aber durch Dampf oder Wasser, so liegen die Verhältnisse günstiger. Die geräuschvolle Dampfheizung ist selten, die Wasserheizung dagegen oft zu finden. Auch bei Wasserheizung muß der Feuchtigkeitsgehalt der Luft durch Aufstellung einiger mit Wasser gefüllter Gefäße auf die Heizungsröhren erhöht werden. In kühleren Räumen hat man nicht nötig, die Luftfeuchtigkeit künstlich zu erhöhen. Die neuerdings in Aufnahme kommenden Gasöfen sind für Blumenzimmer nicht verwendbar, da ausströmendes Leuchtgas für alle Pflanzen Gift ist.

Zum Schlusse sei noch erwähnt, daß der Ueberwinterung sehr harter Topfgewächse auch nicht heizbare Zimmer dienen können. Wird es ernstlich kalt, so daß das Eindringen des Frostes in solche Räume zu befürchten ist, dann können dieselben durch eine der in vielen Familien vorhandenen, mit Petroleum heizbaren Kochmaschine leicht etwas erwärmt werden. Bei großer Kälte ist es geboten, die Flammen in der Maschine auch über Nacht etwas brennen zu lassen.

(Aus: Hesdörffer's Prakt. Zimmergärtnerei.)

Wie muß der Keller für Gemüse beschaffen sein?

Bei der Einkellerung von Gemüse ist vor allen Dingen darauf Rücksicht zu nehmen, daß der betreffende Keller nicht naß sein darf, da Feuchtigkeit das Faulen des Gemüses bewirkt. Wir haben viele Jahre lang einen Teil des Kartoffelkellers dazu benutzt, und unser Gemüse (für einen großen Haushalt) hat sich vorzüglich gehalten, das Wurzelgemüse stets so lange, bis wir frisches aus dem Garten nehmen konnten. Ich will meine Erfahrungen, die ich im Laufe der Zeit mit den einzelnen Sorten gemacht habe, kurz angeben. Der Keller muß also trocken und darf nicht zu hell sein. Es schadet nichts, wenn er mit Eintritt stärkeren Frostes ganz dunkel gemacht wird. Die Fenster schließt man am besten gleich nach dem Einkellern, damit frische Luft nicht hinzutreten kann. Wenn im Frühjahr der Keller zu warm wird, muß etwas gelüftet werden, aber nicht zu früh und mit Vorsicht, damit das Auswachsen dadurch nicht befördert wird. Kein Gemüse darf direkt unter dem Fenster eingekellert werden, wo es dem Licht und der Kälte ausgesetzt ist. Einige Sorten (die nachher angegeben werden) kann man dem Licht näher bringen, für andere, z. B. für Wurzelgemüse, wählt man am besten den dunkelsten Teil des Kellers. Der Platz muß vorher sehr sorgfältig gesäubert werden; bleibt ein Wurzelrest vom Vorjahr, ein welkes Blatt liegen, so fault es leicht und steckt das gesunde Gemüse an. Die Anordnung der einzelnen Sorten kann man nach

Digitized by Google

Belieben treffen. Ich ließ mir durch eine Anzahl kurzer Bretter an der Kellerwand eine Reihe von Fächern abschlagen, kleinere und größere, je nach der Anzahl der Wurzeln. Zum Einlegen nimmt man reinen (nicht lehmigen) Sand, der auch zur Hälfte mit magerer Erde gemischt sein kann. Man tut gut, ihn vorher durch ein Erdsieb zu lassen. Vor dem Gebrauch muß er tüchtig mit Wasser angefeuchtet werden. Wird das Gemüse im eigenen Garten gezogen, so ist darauf zu achten, daß es an einem sonnigen, frostfreien Tage ausgenommen wird. Es ist gut, wenn es noch ein bis zwei Tage an einem luftigen, trockenen Ort, wo es vom Frost nicht berührt werden kann, liegen bleibt, um abzutrocknen. Von Wichtigkeit ist auch die Auswahl der einzelnen Sorten. In jedem größeren, gärtnerischen Preisbuch sind die Sorten angegeben, die sich am besten zum Winterbedarf eignen. —

Der Gemüsekeller sollte eigentlich immer vom Obstkeller getrennt sein. Aber in kleineren Haushaltungen wird man eben den einzig vorhandenen Kellerraum auch zum Aufbewahren von Obst verwenden müssen; man sorge aber dann wenigstens für reichliche Lüftung, alljährlichen Kalkanstrich der Decken und Wände und belege den Boden mit Kohlenschlacken, sofern er nicht zementiert ist. Eine nach Norden liegende Kammer im Erdgeschoß, die nicht geheizt wird, ist ein vorzüglicher Obstraum; wo Zentralheizung vorhanden, ist das Erdgeschoß zu trocken und zu warm. Beim Aufbewahren in Kisten kann ganz gut eine Bodenkammer benutzt werden; gegen starken Frost schützt man die Kisten durch Ueberdecken mit Säcken. Sind die Früchte in Seidenpapier eingehüllt, so ertragen sie stärkeren Frost. Man legt auch beim Versand mitten im Winter, ebenso wie bei der Winterlagerung in Kisten, diese vorher mit dickem Packpapier aus.

Das Einlegen der Früchte in Torfmull, um eine längere Haltbarkeit derselben herbeizuführen, ist schon vielfach versucht worden. Man hat damit die Früchte etwas länger gehalten, der Ausfall war aber immer bedeutend und neben der Umständlichkeit dieses Verfahrens hatten die Früchte fast immer an Geschmack eingebüßt. Es ist überhaupt ein zweckloses Beginnen, Aepfel und Birnen länger als bis zur Erdbeer- und Kirschenzeit verwahren zu wollen. Niemand verlangt mehr darnach.

Gleichmäßige Temperatur erhält die Früchte, starker Wechsel begünstigt die Fäulnis. Wenn irgend möglich, sollte der Keller dunkel gehalten, nötigenfalls müßten die Früchte durch Ueberlegen von Papier der Einwirkung des Lichts entzogen werden.

Gesundes Obst einlegen, wenig berühren, gut lüften — dann gibt's wenig Verlust auf dem Lager im Keller.

III. Vereins-Angelegenheiten.

Der Vereinsausschuß hat in seiner letzten Sitzung beschlossen, sich an der Spende anläßlich des 25jährigen Regierungsjubiläums Sr. Maj. des Königs mit einem Betrag von Mk. 500.— zu beteiligen.

Persönliche Nachrichten.

† L. Roll, Backnang.

Am 2. Juli d. J. verschied ganz unerwartet infolge eines Schlaganfalls unser Oberamtsbaumwart, Baumschulenbesitzer L. Roll, im Alter von 62 Jahren. Mit der Gründung des Bezirksobstbauvereins Backnang 1898 wurde er in den Ausschuß berufen und seit vier Jahren stand er an der Spitze des Vereins. Zum ehrenden Andenken legte der Schriftführer den verdienten Lorbeerkranz unter Worten der Wertschätzung des Entschlafenen am Grabe nieder. Auch namens der hiesigen Feuerwehr, deren Kommandant der Entschlafene verschiedene Jahre hindurch war,

Digitized by Google

und des Kriegervereins, dessen Kassier er in den letzten Jahren gewesen, wurden Worte des Dankes und der Anerkennung an seinem Grabe gesprochen. — Dem württembergischen Landesobstbauverein gehörte er seit Gründung des Vereins als treues Mitglied an. Auch ihm ein treues und dankbares Gedenken!

Der frühere Inhaber der Firma G. Balz, Buchbinderei, die seit vielen Jahren den Einband unserer Monatschrift besorgt, ist im vergangenen Monat verschieden. Kurz vor Kriegsausbruch hat er sein umfangreiches Geschäft seinem Sohn übergeben. Nicht lange durfte der wackere, fleißige, in geschäftlicher Beziehung jederzeit entgegenkommende und zuverlässige Mann sich der wohlverdienten Ruhe hingeben. Wie so mancher der „Alten a. D. Garde" hat auch ihn der Krieg infolge Einberufung seines Sohnes in den Geschäftsbetrieb zurückversetzt. Ihm, der während einer langen Zeit mitgewirkt hat, unsere Gedanken und Wünsche in die Kreise der Obstzüchter hinauszutragen, wird der Württ. Obstbauverein allzeit ein ehrendes Andenken bewahren.

IV. Monats-Kalender.

Oktober.

In der Obstaufbewahrung nichts versäumen! Das Obst ist diesmal in seinem Nähr- und Gesundheitswert kostbarer als jemals. Auch in diesem Heft sind einige Winke in dieser Richtung enthalten.

Obstpflanzzeit. Herbst- und Winterobsternte. Pflanzgruben für die Frühjahrspflanzung. Erdbeeren abranken; sollen ohne Ranken in den Winter gehen; die Beete mit Dünger bedecken (das Herz der Pflanzen frei lassen!); Pflege der Neuanlage: Behacken des Bodens und Reinhalten von Unkraut. Zum Schutze gegen den Frost erweist sich eine Bedeckung der neuen Erdbeerbeete und Pflanzen mit Stroh oder Fichtenreisig als vorteilhaft; diese Decke wird gegen Anfang Dezember aufgelegt und mit Anfang des Frühjahrs wieder entfernt. Manche Erdbeerzüchter pflegen an Stelle des Strohs oder Fichtenreisigs die Bodenfläche mit Dünger zu belegen, der gegen Ausgang des Winters untergehackt wird; die Pflanzen selbst bleiben von der Düngerdecke frei. Im übrigen ist für die weiteren Jahre der bestehenden Erdbeeranlage jede einseitige Stickstoffdüngung, wie solche noch so häufig in ausschließlicher Verabfolgung von Abortdünger besteht, zu vermeiden. Vielmehr sind Kali-, Thomasmehl- und Ammoniakgaben, zu denen auch noch Kalk treten kann, zu verabreichen.

Gemüsegarten: Ernte. Je nach Witterung werden die verschiedenen Sorten früher oder später eingebracht. Wenn etwas noch nicht ausgewachsen, lasse man's noch; bei guter Witterung wächst es noch, besonders Kraut, Kohl, Blumenkohl, Endivie. Kohl und Endivie kann überhaupt lang draußen gelassen werden, kleiner Frost tut nichts. Abernten wenn möglich nur bei gutem Wetter. Gelbe Rüben, Rettich und weiße Rüben werden ausgezogen, das Grün hart an der Rübe abgeschnitten, kurze Zeit an der Luft getrocknet, dann im Keller in trockenen Sand schichtenweise eingelegt. Diese Keller dürfen nicht warm sein, aber auch kein Frost! Lüftungsmöglichkeit. Wer helle Keller hat, kann Blumenkohl mit etwas Erdballen dort einschlagen, er entwickelt sich weiter. Alle Krautgattungen und Kohl können ebenfalls da in Sand eingesteckt werden, indem man nur die Wurzeln abschneidet, so daß ein etwa 10—15 cm langer Strunk bleibt zum Stecken. Kraut auf Bretter aufgelegt, der Strunk ganz abgeschnitten. Alle diese Gemüsegattungen überwintern auch gut, wenn man sie in einem Stadel oder Schuppen in Laub oder feine Streu gänzlich einhüllt, je nach Kälte mehr oder weniger. Die Beete des Spargels und der Gewürzkräuter belegen wir mit kurzem Dung, zum Schutz gegen Frost, wie zur Bereiche-

Digitized by Google

rung des Bodens, da der Dünger allmählich verwest. Auch den leeren Beeten gönnen wir nach Bedarf Dung; wenigstens graben wir sie tief in Schollen um, damit sie gut durchfrieren. Es nutzt dies dem Boden und schadet den Insekten. Um für die Küche im Winter stets etwas Grünes zu haben, pflanzen wir Petersilienwurzel und Schnittlauch in Töpfe. — Spinat, Rapünzchen und Kerbelrüben lassen sich noch säen.

Im Ziergarten, so lange es geht, alles noch sauber und nett halten. Die leeren Beete mit neuen Frühlingsblühern bepflanzt oder mit Blumenzwiebeln belegt. Mit dem Decken der verschiedenen zarteren Sachen zögern, so lange es die Witterung irgend erlaubt. Ein paar Grade Frost meist weniger nachteilig, als zu frühe Einhüllung, wenn das Holz noch unreif ist. Dies gilt auch von Nadelhölzern. In kälteren Lagen müssen wir wohl oder übel im Oktober unsere Pfleglinge sichern, wogegen anderswärts zuweilen bis tief in den November der Herbstflor sich erhält. Pflanzzeit für Ziergehölze. Sobald die Gehölze ihr Laub abgeworfen haben, kann man mit dem Pflanzen beginnen. So lange sie noch belaubt sind und in allen Farben prangen, läßt sich leicht feststellen, welche man verpflanzen soll und wohin sie zu bringen sind. Beim Verpflanzen achte darauf, daß die Wurzeln nicht trocken werden. Zum schnellen Anwachsen trägt Torfmull, zwischen die Pflanzerde gemischt, wesentlich bei. Wenn durch einen Nachtfrost die Dahlien, Canna usw. abgetötet sind, schneidet man die oberirdischen Teile einen Fuß über der Erde ab und bringt die Knollen an einen kühlen frostfreien Ort. Die Beete werden sofort umgegraben, dabei gut gedüngt und mit Blumenzwiebeln und Knollen bepflanzt, die ziemlich tief gelegt werden.

V. Schädlings-Kalender.

Oktober.

Achtung auf alle abgefallenen Blätter! Man muß sich stets daran erinnern, daß die schädlichen Pilze nicht allein auf den grünen Blättern leben, sondern daß sie auch in den abgefallenen, auf dem Boden liegenden und verwesenden weiter vegetieren. Verbrennen.

Frostspanner-Leimgürtel, siehe unter „Kleine Mitteilungen".

Nichts Wurmiges in den Obstaufbewahrungsraum.

Keine kranken Früchte am Baum lassen.

Alles was am Beerenobst krank erscheint, entfernen (amerik. Stachelbeermeltau!). Keine angebohrten Haselnüsse liegen lassen.

Nichts umkommen lassen, z. B. keine Apfelschalen fortwerfen! Sie geben einen sehr gesunden, nervenstärkenden Tee! Man trocknet mit leichter Mühe alle fleckenfreien möglichst dünnen Schalen auf einem Blechteller oder Sieb, in der Röhre oder an einer nicht zu heißen Stelle auf dem Ofen, Herd oder in der Sonne. Die gut getrockneten Schalen verwahre man in einem luftigen Beutelchen hängend oder in einer Blechdose. Je nach Geschmack kann man etwas Pfefferminztee, Johanniskraut, Waldmeister oder Anis dazu mischen. Besonders erfrischend ist außerdem etwas Zitronensaft oder Obstsaft dazu. Wenn alle Apfelschalen so verwendet würden, könnten wir nicht nur viel Geld sparen, das wir jährlich für den schädlichen schwarzen Tee zum Lande hinausgeben, sondern wir würden so auch uns und unsern Kindern einen besseren Schlaf sichern. Schwarztee verscheucht den Schlaf, aber Apfeltee beruhigt und schafft gesunden Schlaf.

Billiges Vogelfutter für den Winter: ganz brauchbares Winterfutter läßt sich auch aus den Samen zahlreicher Unkräuter gewinnen; man mache nur einen Versuch damit oder beauftrage Kinder mit dem Einsammeln. Beispielsweise sind die Fruchtähren des Wegerichs ein ausgezeich-

Digitized by Google

netes Futter für die Goldhähnchen und Ammern. Schließlich ergeben auch die beim Reinigen des Getreides abfallenden Sämereien ein brauchbares Vogelfutter. Ein Verschleppen des Unkrautes ist nicht zu befürchten, da der scharfe Magensaft der Vögel den Körnern die Keimkraft nimmt.

VI. Kleine Mitteilungen.

Von der Firma F. A. Wider-Stuttgart wird uns mitgeteilt, daß die Rohstoffe für Herstellung des **Brumataleims** nunmehr fast vollständig beschlagnahmt sind und es daher nicht möglich ist, einen einwandsfreien Leim herzustellen. Wir geben unseren Mitgliedern von dieser Mitteilung gerne Kenntnis und anerkennen es dankbar, daß die genannte Firma uns offen und ehrlich von der Sachlage in Kenntnis setzt, die Obstzüchter werden dadurch vor Anwendung unwirksamer Klebmittel behütet. Bezüglich der Bekämpfung des Frostnachtspanners verweisen wir auf die Anwendung des **Uraniagrüns**. Eine Veröffentlichung der mitgeteilten Ergebnisse der diesjährigen Spritzungen folgt in den nächsten Heften.

Gut und Billig hat sich noch immer bewährt. So auch unsere Herddörre, die wir mit diesem Namen bezeichnet und von der wir bis jetzt über 1000 Stück vermittelt haben. Eine große Zahl ist auch direkt durch die Fabrikanten und in den einschlägigen Geschäften abgesetzt worden. (Siehe die Aufsätze über „Trocknen von Obst und Gemüse“ in Heft 8 und „Gut und Billig“ in Heft 9 dieser Zeitschrift.)

Richtpreise für den Stuttgarter Obst- und Gemüsemarkt vom 30. Septbr. bis 6. Oktbr.

Obst:			im Großhandel	im Kleinhandel	
Beste Winter-Tafeläpfel	1	Pfund	15—20 ₰	50—25 ₰	
Gewöhnliche Tafeläpfel und Kochäpfel	1	„	8—14 „	10—18 „	
Kochbirnen	1	„	8—10 „	11—14 „	
Tafelbirnen, gewöhnliche	1	„	10—20 „	15—25 „	
do. Spalierbirnen mit Sortenangabe	1	„	25—35 „	30—45 „	
Himbeeren	1	„	40—45 „	48—50 „	
Brombeeren	1	„	30 „	40 „	
Pfirsiche	1	„	20—40 „	25—50 „	
Zwetschen	1	„	15—20 „	18—25 „	(Höchstpreis)
Quitten (inländische)	1	„	25—30 „	30—35 „	
Walnüsse	1	„	40—50 „	45—60 „	
Fall- und Mostobst	1	„	7—8 „	8—9 „	

Gemüse:			im Großhandel	im Kleinhandel
Zwiebel	1	Pfund	15—17 ₰	17—20 ₰
Weißkraut einschließlich Filderkraut	1	„	4 „	6 „
Rotkraut	1	„	7 „	10 „
Wirsingkohl	1	„	7 „	10 „
Gelbe Rüben (lang, ohne Kraut)	1	„	7—8 „	9—11 „
Karotten (rund, ohne Kraut)	1	„	18—20 „	21—23 „
Tomaten (ausgereifte, rote)	1	„	30—35 „	35—45 „
„ (halbreife)	1	„	15—20 „	20—25 „
Kopfsalat	1	Stück	5—10 „	6—12 „
Endiviensalat	1	„	6—12 „	8—15 „
Blumenkohl	1	„	15—45 „	20—52 „
Kohlraben	1	„	3—6 „	4—7 „
Rettich	1	„	5—12 „	6—14 „
Sellerie	1	„	6—14 „	8—16 „
Gurken	1	„	15—35 „	18—40 „
Essiggurken	100	„	60—70 „	70—80 „

Digitized by Google

Bei Herbst- und Frühjahrs-Bestellungen bitten wir unsere geschätzten Leser dem Inseratenteil der Obstbauhefte besondere Aufmerksamkeit zu schenken!

Das „Württembergische Obstbuch"

in II. Auflage kann von der Geschäftsstelle des Württemb. Obstbauvereins, Stuttgart, Esslingerstrasse 15, jederzeit bezogen werden.

Der Bezugspreis ist für seitherige aktive Mitglieder Mk. 3.—.
für passive und Nichtmitglieder Mk. 5.—.

Ueber den Wert des Buches herrscht nur eine Meinung: **es ist vorzüglich!** Zahlreiche Zuschriften bestätigen dies täglich. Der Inhalt behandelt nicht nur die Obstbaumzucht und -Pflege, das Buch ist in Wirklichkeit **ein zuverlässiger Ratgeber in allen Fragen des Obstbaus.** Unsere alten Mitglieder sind alle im Besitz der ersten Auflage, sie sollten aber nicht versäumen, sich die Neuauflage zu dem ermässigten Preis anzuschaffen. Fortschritt auf allen Linien! Auch der Obstbau schreitet voran, neue Erfahrungen lösen die früheren ab; der zielbewusste Obstzüchter macht sich dieselben zunutze.

Neueintretende Mitglieder erhalten das Württ. Obstbuch beim Eintritt gratis.

Flugblätter.

„Grundblatt der empfehlenswertesten älteren und neueren Apfel- u. Birnsorten Württembergs", herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum IV. Obstbautag in Heilbronn. Neueste (VIII.) Auflage.

„Die Behandlung des Tafelobstes, Ernte, Sortierung, Verpackung, Versand u. Aufbewahrung, mit einem Anhang über Post- und Bahnvorschriften und die wichtigsten Handelsgebräuche", herausgegeben vom Württ. Obstbauverein zum VI. Obstbautag in Ehingen a. D.

Beide Broschüren können vom Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, zu nachfolgenden Preisen bezogen werden:

Von 2—100 Stück	per St. 10 Pfg.	600—1000 Stück	per St. 7 Pfg.
100—300 „	„ „ 9 „	über 1000 „	„ „ 6 „
300—600 „	„ „ 8 „	bei freier Zusendung.	

Bei Einzelverkauf ist das Porto (3 Pfg.) in Briefmarken der Bestellung beizufügen.

ANZEIGEN

1916 Baumschul-Preisbuch 1917
postfrei zu Diensten.
„Pomona" Baumschulen und Obstplantagen Julius Hönings, Neuss a. Rhein.

Zur Anpflanzung v. Hecken
Thuja occid. u. Fichten 0,60-2½ m h.,
grosse Anzahl Pinus, Lärchen,
Ziersträucher, Birken, Pappeln
empfiehlt zu billigsten Preisen [15
G. Frauenpreis, Feuerbach. Tel. 231.

Digitized by Google

Ferd. Sailer, Obst- u. Beerenkulturen, Riedlingen

Preis- u. Sortenliste gratis | Kontrollvertragsfirma des Württemb. Obstbauvereins | Preis- u. Sortenliste gratis

empfiehlt erstklassige prima Ware: [35

Stachel- und Johannisbeerhochstämme (mehltaufrei) Stammhöhe 1—1,20 cm, gerade Stämme, 2jähr. Kronen, in d. besten großfr Handelssorten. **Johannisbeersträucher** (Echte große rote Holländer), ertragreichste und beste Sorte zum Einmachen und Beerenweinbereitung.

Obstbäume (Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Kordon): Apfel, Birn, Zwetschen, Kirschen in den widerstandsfähigsten Sorten und vom Württ. Obstbauverein empfohlen worden. Auch neuere Sorten, wie: Ontario, Berlepsch' Goldrenette. Roter Bellefleur, Theuringer Rambour, Signe Tillisch, v. Zucclamaglios Renette.

5]

BRECHT-Obstbäume · BRECHT-Ziergehölze

sowie sämtliche

Baumschul-Artikel

liefert billigst in bekannt guter Qualität

Baumschule von Julius Brecht

Ditzingen-Stuttgart

Telephon Nr. 3.

Gegründet 1870. · Kataloge frei.

59]

Stangenschere.

Praktische Vorrichtung zum Beschneiden d. Obstbäume vom Boden aus, bes. auch an Stellen, an welche man mit der Leiter nicht beikommt.

Jede Baumschere kann in dem Apparat befestigt werden.

Preis bis 25 Stück 1 ℳ das Stück, Preis über 25 St. 90 ₰ das Stück.

Muster auf der Geschäftsstelle des Württ. Obstbauver., Stuttgart, Eßlingerstrasse 15.

Heinr. Lehle, Feuerbach, Eichstrasse 135.

Massen-Vorrat!

Prachtvoll entwickelte 3—4 j. verpfl.

Johannis- und Stachelbeersträucher,

garantiert rote Holländer, beste ertragreichste Sorte, pro 100 Stück ℳ 20.—. Erstklassige Obstwildlinge, krautartig pikiert, prima Obstbäume, sowie alle Forst- und Heckenpflanzen liefert ganz billig [61

Joh. Scheerer, Baumschulen Waldsee (Württ.).

Telefon 39.

Württ. Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle :: für Obstverwertung ::

befindet sich

Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart,

sie hat Telephon 7164 und ist täglich geöffnet von 8—12 Uhr vorm. und 2—6 Uhr nachm., Samstag nachm. bis 2 Uhr.

Die Vermittlung geschieht unentgeltlich. Angebots- und Nachfragelisten sind prompt und franko erhältlich.

Die

Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei

empfiehlt sich zur

Anfertigung von Druckarbeiten aller Art.

Anzeigen

im Obstbau u. Obstbaumfreund

finden weiteste Verbreitung

in allen obstbautreibenden Kreisen, spez. Württembergs und Hohenzollerns.

Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt!

Mitglieder des W. O. V. erhalten Extra-Rabatt.

Prospekte werden a. Wunsch postfrei zugesandt.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins, E. V. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Sutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 11. | Stuttgart, November. | 1916.

I. Praktischer Obstbau.

Frühfruchtbare Apfelsorten.

(Mit 4 Abbildungen.)

Wir bringen heute unseren Lesern 4 photographische Aufnahmen von den kürzlich unter „Eingesandte Früchte" verzeichneten Apfelsorten: Suislepper, Ernst Bosch, Minister v. Hammerstein und Manks Codlin. Die Bilder verdanken wir der Freundlichkeit unseres Mitgliedes Karl Mauk, Baumschulbesitzer, Heilbronn, in dessen Muttergarten die Sorten als 3jähr. Pyramiden stehen. Auch in unserem Vereinsgarten I haben sich die genannten Sorten und noch einige andere, wie Ontario, Lanes P. Albert, durch reiche Tragbarkeit und Prachtfrüchte ausgezeichnet. Wenn wir solche früh- und reichtragende, kerngesunde Sorten vorerst bei den landwirtschaftlichen Obstgütern, beim Feldobstbau, ganz außer acht lassen, sie aber in unseren Hausgärten in Pyramiden-, Spalier- oder Halbstammform in den Vordergrund stellen, so machen wir sicher den richtigen Gebrauch von ihnen und unsere Gärten werden einträglicher sein und uns mehr Freude machen, als wenn wir uns mit Orleans-, Kasseler-, Oberdiecks Renetten, Kaiser Alexander und dergleichen weiter plagen. Frühеintretende reiche Tragbarkeit und gesunde Belaubung sind Eigenschaften, die im Hausgarten am meisten geschätzt sind. G. Schaal.

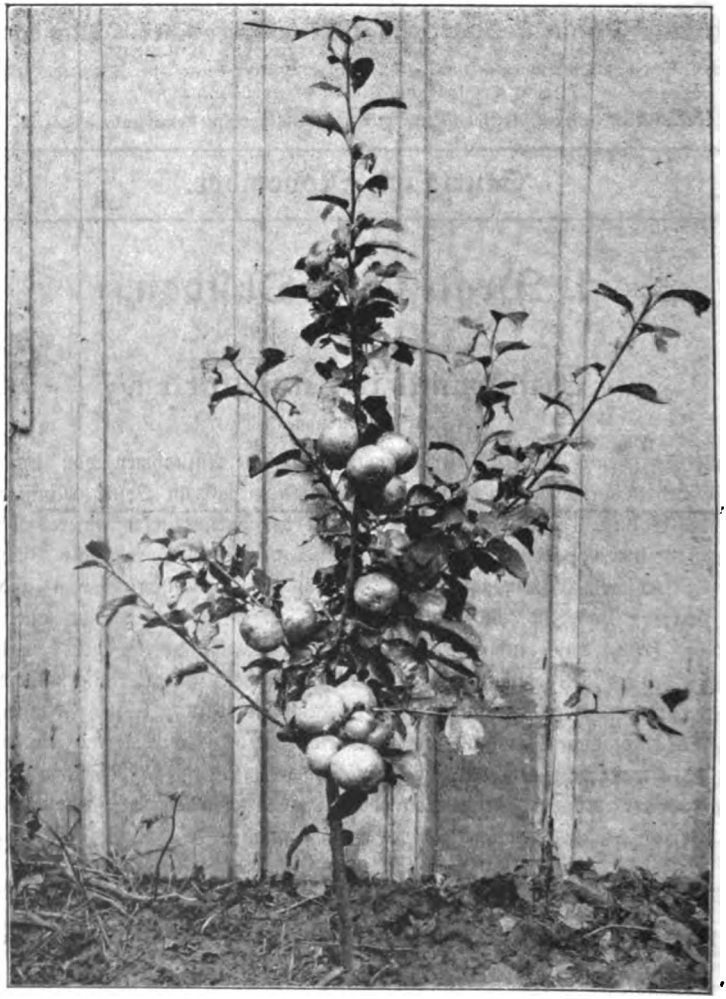
Behandlung der Obstbäume nach reichen Ernten.

Von E. Rau.

Viele Obstzüchter kümmern sich nach der Ernte nicht mehr um ihre Bäume. Sie meinen, wenn die Obstbäume heuer reichlich getragen haben, so werden sie im nächsten und übernächsten Jahre keine Ernte bringen, da sie ausruhen müssen. Aber diese Ansicht ist falsch! Der Obstbaum folgt bezüglich seiner Ernährung denselben Gesetzen wie jede andere Pflanze. Sind die Nährstoffe im Boden aufgebraucht, dann müssen sie wieder ersetzt werden, d. h. der Baum braucht Düngung. Wird nicht gedüngt, dann folgen nach einem Jahr reichlichen Erntesegens Jahre, in denen der Obstbaum wenig oder nichts trägt. Der Baum ist nicht eher wieder imstande, Fruchtanlagen anzusetzen, als bis der Boden ihm die nötigen Nährstoffe bieten kann.

Digitized by Google

Darum braucht er, wenn nicht gedüngt wurde, oft jahrelang, um seine Wurzeln in neue Bodenschichten vorzuschicken, die noch Nährstoffe besitzen. Erst dann kann er wieder Kräfte zu einem neuen guten Fruchtansatz sammeln. Wird aber der Baum, der einen Ertrag von mehreren Zentnern gebracht hat, richtig gedüngt, so liegt gar kein Grund vor, warum er im nächsten Jahr nicht wieder tragen sollte. Am zweckmäßigsten ist es, wenn der Erschöpfung des



Gutsklepper.

Baumes dadurch vorgebeugt wird, daß man im Sommer an trüben Tagen mit Jauche oder künstlichen Dungstoffen düngt. Wurde eine solche Vorsorgedüngung versäumt, so darf die Spätherbstdüngung nicht vergessen werden.

Warum nützt die Herbstdüngung doch noch? Von vielen Obstgartenbesitzern wird der Wert der Herbstdüngung bezweifelt. Sehr mit Unrecht. Freilich befindet sich der Baum im Herbste in fast völliger Ruhe und kann wenig von den dargebotenen Düngstoffen noch für sich

Digitized by Google

verwenden. Aber die Düngung im Herbste bewirkt eine Anreicherung des Bodens mit Nährstoffen. Im Februar beginnen schon die Wurzeln mit der steigenden Sonne ihre Tätigkeit. Die Haarwurzeln müssen nicht erst lange in andere Bodenschichten einwuchern, sondern finden schon in ihrer Nähe die begehrte Nahrung fertig vor und nehmen sie gierig auf. Wenn dann einige Wochen später die Knospen springen, „ist der Baum bereits auf gute Kost gestellt" und er wird mit freudigem Wachstum sich regen können.

Welche Stoffe braucht der Obstbaum zum Wachsen, Gedeihen und Fruchttragen? Vor allen Dingen braucht der Obstbaum wie jede Pflanze außer Sonnenlicht,

Ernst Bosch.

Wärme und Feuchtigkeit, einige Stoffe, die er entweder durch die Blätter aus der Luft oder durch die Wurzeln aus dem Boden nimmt. Man nennt diese Stoffe Nährstoffe. Der Obstbaum braucht Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff, Stickstoff, Schwefel, Phosphor, Kalium oder Pflanzenlaugensalz, Kalzium oder Kalk, Magnesium oder Bittererde und Eisen. Viele dieser Stoffe sind in so großen Mengen im Boden oder in der Luft enthalten, daß eine besondere Zuführung nicht nötig ist. Nur an vier Stoffen leidet der Boden Mangel, nämlich an Kali, Phosphorsäure, Kalk und Stickstoff.

Welchen Wert haben diese Dungstoffe für den Baum? Sollen die Bäume reiche Ernten an schönen, lachenden, wohlschmeckenden Früchten bringen, so müssen sie kräftige Fruchtknospen ansetzen. Die Fruchtknospen können sich aber nur dann sicher zu Blüten entfalten und zu Früchten ausbilden, wenn die Bäume starkes Holz und gesunde Blätter besitzen. Zum Aufbau aller Teile des Obstbaumes ist Kali notwendig. Um die Bildung zahlreicher Blüten-

Digitized by Google

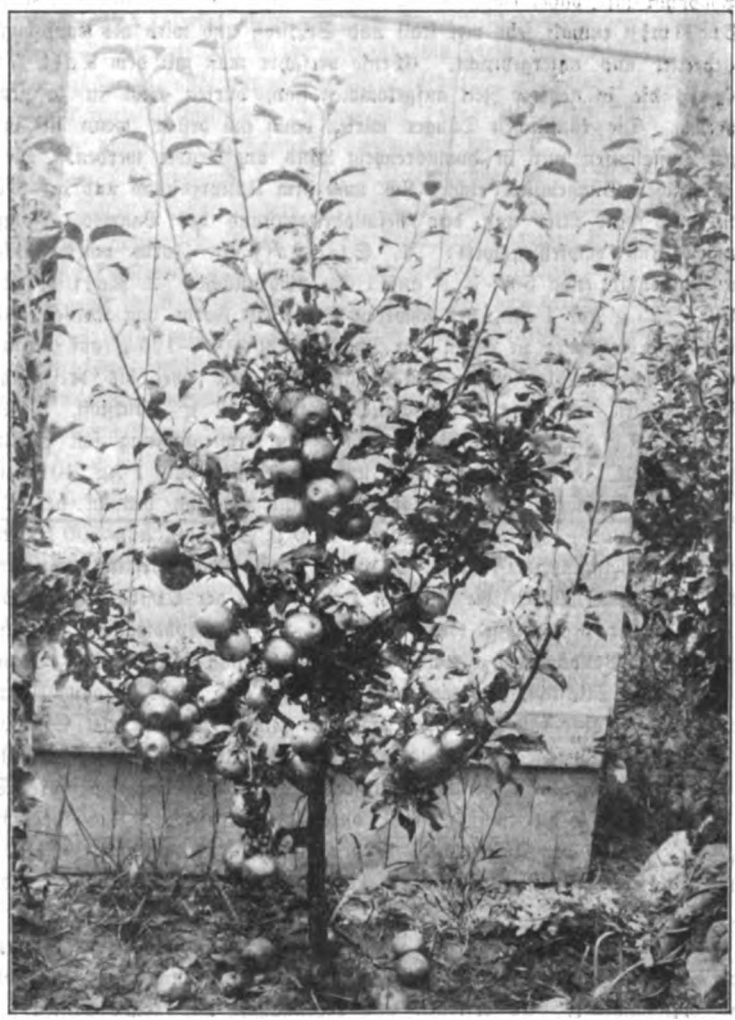
knospen zu fördern und die Reife der Früchte zu sichern, ist Phosphorsäure unentbehrlich. Wenn genügend Kalk im Boden vorhanden ist, wird durch die Kali- und Phosphorsäuredüngung voller Fruchtanhang, schöne Farbe und feiner Geschmack der Früchte bewirkt. Der Stickstoff bewirkt, daß der Baum große frischgrüne Blätter treibt, durch deren Tätigkeit die Frucht sehr groß werden kann. Wenn ein Nährstoff entweder ganz fehlt oder in nicht aufnehmbarer Form vor-

Minister v. Hammerstein.

handen ist, dann leidet nicht nur die Fruchtbarkeit des Baumes, sondern auch sein ganzes Wachstum. Kali braucht z. B. der Obstbaum zum Aufbau von Blättern, Holz und Früchten. Gesundes Laub ist aber die Vorbedingung für gutes Gedeihen des Baumes. „Damit hängt der gesunde Holzwuchs, der Knospenansatz, reiche Entfaltung der Blüten, eine vollständige Ausbildung der Früchte innig zusammen." Von der Phosphorsäure ist die Samenbildung und die richtige Reife der Früchte abhängig, sowie der Wohlgeschmack und ihre wirkliche Feinheit.

Digitized by Google

Stickstoff erzeugt reiche Belaubung und große Früchte. Kalk übt einen günstigen Einfluß auf die Fruchtbildung aus und bewirkt mit Kali festes widerstandsfähiges Holz. Am nützlichsten ist der Kalk als Bodenverbesserungsmittel. Kalk schließt den Boden auf und zersetzt ihn. Kalk macht den Boden locker und tätig, denn Kalk begünstigt die Entwickelung der Bakterien und unterstützt so die Wirkung des Stallmistes und der künstlichen Düngemittel. Sauer



Mants Godlin.

Boden wird durch Kalk entsäuert, schwerer kalter Boden gelockert und so der Luft Zugang verschafft. **Ohne Kalk kein Leben, keine Fruchtbarkeit.**

Welche Dungstoffe sollen zur Düngung Verwendung finden? Der beste Dungstoff ist der Kompost, der alle Nährstoffe in aufgeschlossener Form enthält, d. h. in einer solchen Form und Zusammensetzung, wie sie von dem Baum schnell aufgenommen und verarbeitet werden kann. Wir benützen daher den Kompost auch als Kopfdüngung. Er wird

Digitized by Google

unter der Baumscheibe ausgebreitet und 20—30 cm tief untergehackt. Die einfachste Düngung ist die Jauchedüngung. Sie ist besonders als Untergrunddüngung von Wert. Um wirksam mit Jauche düngen zu können, müssen rings unter der Kronentraufe um den Stamm Gräben von 30 cm Tiefe und Breite gezogen werden. In 50 cm Entfernung von diesem Graben zieht man einen zweiten, der sich dann außerhalb der Krone befindet. Von dem inneren zieht man nach dem äußeren Graben dann strahlenförmig kleinere gerade Gräben. Die Jauche enthält Stickstoff und Kali; es fehlt ihr die Phosphorsäure, daher empfiehlt sich eine Beidüngung von Thomasmehl oder Superphosphat. Der Stallmist enthält sehr viel Kali und Stickstoff und wird als Kopfdüngung wie der Kompost ausgebreitet und untergebracht. Ebenso verfährt man mit dem Kalk. Die künstlichen Dünger, die in neuerer Zeit aufgekommen sind, dürfen nicht in zu großen Mengen angewendet werden. Die künstlichen Dünger wirken dann am besten, wenn sie in Verbindung mit natürlichen Dungstoffen nur in humusreichem Land angewendet werden. Die Menge der zu gebenden künstlichen Düngemittel richtet sich nach dem Kulturzustand und der Mächtigkeit des Bodens, sowie nach dem Alter und dem Gesundheitszustand des Baumes. Folgende Mengezusammensetzungen sind empfehlenswert: 1. Stickstoff in Form von Chilisalpeter oder schwefelsaurem Ammoniak, etwa 50—75 g auf 1 qm Bodenfläche. 2. Kali bei leichten Böden als Kainit 100—125 g auf 1 qm, bei schweren Böden in Form von Kalisalz 50—60 g auf 1 qm. 3. Phosphorsäure in Form von Thomasmehl 100—125 g auf 1 qm. 4. Kalk in Form von frischem Staubkalk 200—250 g auf 1 qm alle zwei bis drei Jahre. Andere Obstbaupraktiker rechnen auf 1 qm beschattete Fläche 17 g Stickstoff, 5 g Phosphorsäure, 22 g Kali, 40 g Kalk. Ein Baum von 20 m Kronenumfang soll erhalten $1^3/_4$ kg schwefelsaures Ammoniak, $^2/_3$ kg Thomasmehl und Superphosphat, 1 kg 40prozentiges Kalisalz. Nach den Ermittelungen von Professor Barth und Steglich braucht der Obstbaum im Durchschnitt auf 1 a 2000 g Kalk, 1500 g Kali, 750 g Stickstoff und 500 g Phosphorsäure. Dort, wo Volldüngung angewendet wurde, d. h. mit Kali, Phosphorsäure, Stickstoff und Kalk gedüngt wurde, brachte der Boden die reichsten Ernten und der Obstbaum die größten Früchte hervor. Fehlt einer der drei Stoffe (Kali, Stickstoff und Phosphorsäure), so sinkt der Ertrag ganz bedeutend. Nur Volldüngung verbürgt bei der Düngung den Erfolg. Bäume, die stark treiben, erhalten keinen Stickstoff, dagegen Kalk und Kali und mehr Phosphorsäure. Bäume, die viel Früchte ansetzen, aber fast gar keinen Holztrieb zeigen, erhalten viel Stickstoff, Kali und Kalk, aber keine Phosphorsäure. Kranke Bäume mit Krebs und Spitzendürre erhalten viel Kalk und Kali, Stickstoff nach der oben angeführten Aufstellung und keine Phosphorsäure. Die Düngung im Herbste ist deswegen so zweckmäßig, weil durch die Herbstregen und die Winterfeuchtigkeit die Dungstoffe bis in den Untergrund, zu den Baumwurzeln gebracht werden. Phosphorsäure, Kali und Kalk werden auf alle Fälle im Herbst gestreut. Stickstoffdünger gibt man meist im Frühjahr.

Was bewirken wir durch die Düngung? Gedüngte Bäume haben nicht nur einen stärkeren Stamm, sondern auch die Kronenäste, das Laub und das Fruchtholz entwickeln sich besser und vollkommener. Es erfreuen uns regelmäßige und reiche Ernten. Wir erzielen bessere und vollkommenere Früchte. Unsere Bäume werden gegen Feinde und Witterungseinflüsse widerstandsfähiger — kurz, unsere Obstbäume werden ertragreicher.

Wie düngen wir im Herbste? Zunächst ist die Baumscheibe zu lockern und es werden die oben beschriebenen Gräben ausgeführt. Vor der Jauchung bringt man Kompost oder gut verrotteten Dünger auf die Baumscheibe. Die Jauche darf nur verdünnt angewendet werden. Um ihr schnell Phosphorsäure zuzufügen, vermischt man sie mit Taubendünger. In die Gräben streut man dann Kali und Thomasmehl.

Digitized by Google

Rheinisches Apfelkraut.

Als wir diesen Herbst den Rhein hinunter fuhren fast bis zur holländischen Grenze, sah es mit Wein und Obst nicht gut aus. So werden eher wir im Schwabenland in der Lage sein, das beliebte rheinische Apfelkraut herzustellen, als die Rheinländer selber. Dieses rheinische Apfelkraut besteht aus zwei Dritteln Aepfel und einem Drittel Birnen. Die Aepfel müssen ganz reif und möglichst süß sein, dasselbe gilt von den Birnen. Die Früchte werden ungeschält verwandt, nur das Kernhaus wird entfernt und dabei die Birnen in Hälften, die Aepfel in Viertel geschnitten, mehrere Fingerbreit mit Wasser bedeckt und darin sehr weich gekocht, dann in einen groben Leinenbeutel getan und unter eine Presse gebracht, die man sich selbst herstellen kann. Man nimmt dazu zwei glattgehobelte Bretter von knapp ein Meter Länge und 30 cm Breite, deren beide Enden durch eiserne Schrauben verbunden werden. Zwischen die Bretter legt man den Beutel mit dem Obstmus und drückt durch Festschrauben den Saft in eine unter der Presse aufgestellte große Schale. Ohne weitere Zuckerbeigabe kocht man unter Rühren den Apfelbirnensaft, bis er eine goldigbräunliche Farbe und die Beschaffenheit reinen Honigs zeigt. Unreife Aepfel kann man nicht zur Herstellung von Apfelkraut benutzen, zu welchem die Früchte mindestens nahezu reif sein müssen; aus ihnen kann man am vorteilhaftesten das beliebte Apfelgelee herstellen, das um so schneller steif wird, und auch an sich steifer wird, da in ihnen noch alle Gallertstoffe enthalten sind. Vielleicht 15 Minuten braucht das Apfelgelee, länger bei unreifen Aepfeln nicht, da sonst die Erstarrungszeit versäumt ist, der Saft sich wieder verdünnt und nun für längere Zeit auf Kosten von Geschmack und Aroma weiter kochen muß, bis er zum zweiten Male die genügende Steifheit zeigt. Zum Apfelgelee können alle kleinsten und auch die wurmstichigen Früchte genommen werden, doch muß man sie von allen schlechten Stellen befreien und außerdem Stiel und Blume entfernen und sie dann in kleinere Stücke schneiden. Mit Wasser knapp bedeckt, kocht man sie weich, ohne daß man rühren darf, und ohne daß die Aepfel etwa mürb werden, schüttet sie auf ein in Wasser ausgewrungenes, ausgespanntes Tuch, unter das man eine genügend große Schale stellt, und läßt den Saft ohne jeglichen Druck, welcher ihn trüben würde, langsam austropfen, am besten über Nacht. Auf jedes Liter Saft rechnet man 750—800 g Zucker; weniger kann man nicht nehmen, da sonst das Gelee nicht fest wird, kocht den Zucker für sich, bis er Blasen wirft, und den Saft für sich erst 10 Minuten, gibt nun den kochenden Zucker in den kochenden Saft und kocht beides zusammen noch etwa 15 Minuten. Man hat dann ein köstliches Gelee, das bei aromatischen Apfelsorten keines Gewürzzusatzes bedarf; wer einen solchen trotzdem zusetzen will, nimmt Vanille oder Zitrone dazu. Hat man gute Apfelsorten zur Geleebereitung gehabt, so kann man aus ihren Rückständen noch eine gute Marmelade kochen, diese Rückstände durchstreichen, auf 2½ kg davon 700 g Zucker rechnen und 20 Minuten damit kochen. Die zurückbleibenden Kerne und Schalen geben danach, mit Wasser und Gewürzzusatz ausgekocht, gebunden und gesüßt, mit Zusatz von einem Glase Apfelwein, eine gute Suppe. — Uebrigens empfiehlt sich bei der Bereitung von Apfelgelee die Vorgelierung. Dazu wird der Fruchtsaft mit dem Zucker gemischt und 24 Stunden damit beiseite gestellt. Dann ist der Zucker vollständig gelöst und die Fruchtgelierung hat bereits begonnen, in diesem Falle habe ich bei geeigneten, sehr gallertreichen Aepfeln, zu denen besonders die Renettensorten gehören, vom Siedepunkt an gerechnet, schon nach 5 Minuten Kochzeit Gelee gehabt, das von ganz besonders köstlichem Aroma war. Wer Obstsaft ohne Zucker eingemacht hat, um diesen später zu Gelee zu kochen, wird zwei unliebsame Erfahrungen dabei machen, einmal wird wohl kaum soviel Zucker zur Verfügung stehen, daß man den Saft zu Gelee verkochen kann, anderseits ist der Gallertstoff beim Einkochen des Saftes schon verloren gegangen. Man kann sich in beiden Fällen nur dadurch helfen, daß man dem Saft weniger Zucker zusetzt und auf einen Liter etwa 6—7 Blatt Gelatine zusetzt, welche man in lauem Wasser löst und

Digitized by Google

nur kurze Zeit mit dem kurze Zeit mit Zucker gekochten Saft durchkocht, der dann nach dem Erkalten die genügende Steifheit hat. Vorteilhaft ist die Zuhilfenahme der Gelatine auch insofern, als Gelatine als „eiweißsparend, sowie fett- und kohlehydratesparend" von großem Vorteil für die Kriegskochkunst ist. — Bei dieser Gelegenheit sei noch, da neuerdings der früher so verachtete Kürbis immer mehr in Aufnahme kommt, hingewiesen auf Kürbismus mit Aepfeln. Ungeschälte Aepfel werden in Stücke geschnitten, mit möglichst wenig Wasser weich gekocht und durchgestrichen. Auf 1 kg Aepfel nimmt man 2 kg Kürbis, den man in möglichst kleine Stücke schneidet, zweimal mit siedendem Wasser auf einem Durchschlag übergießt und dann in wenig Wasser weich kocht und durchstreicht. Aepfel und Kürbis mischt man, rechnet auf 500 g Masse 175 g Zucker, kocht ihn zur Perle, gibt beides hinein und kocht es zum Mus.

Die Vogelwelt während der kalten Jahreszeit.

Die Vögel sind durch ihre reiche Vertilgung von Insekten und Insektenlarven von unschätzbarem Werte für die Landwirtschaft. (Die Amsel ausgenommen!) Das hat der verständige Landwirt auch längst erkannt, darum sollte auch jeder bestrebt sein, für dieselben zu sorgen, besonders wenn im Winter oder auch wohl noch im Frühjahr eine tiefe Schneelage den Boden bedeckt, oder die Sträucher und Baumzweige mit einer Eiskruste überzogen sind. Da ist den Ansprüchen der verschiedenen Vogelarten sorgfältig Rechnung zu tragen. Für die Meisen eignen sich z. B. besonders Ameiseneier, frisch getötete Mehlwürmer, Kürbis-, Gurken- und Sonnenblumenkerne, Stücke von Nußkernen, Hanfkörner, Knochen mit Fleischresten, Stücke von ungesalzenem Speck, was alles den Tierchen auf einem zwischen Baumästen befestigten, mit Leisten und Dornzweigen umgebenen Brette gereicht wird. Den Zaunkönig und das Wintergoldhähnchen füttert man mit Ameiseneiern und Mehlwürmern in der Weise, daß man in das von ihnen besuchte Gebüsch einen Haufen Dornreisig legt und darin eine solche Lücke läßt, daß ein kleiner Topf mit dem genannten Futter hineingestellt werden kann. Für den ganzen Winter über hier bleibende, sowie im zeitigen Frühjahr zuziehende Singvögel eignet sich ein Futterplatz an einer sonnigen, durch Gestrüpp geschützten Stelle in Gärten oder auf dem Felde, wo man dann verschiedene Sämereien, Abfälle aus der Scheune und dem Heuboden, sowie auch geriebene Möhren, die von verschiedenen Vögeln gern genommen werden, ausstreut. Um den Tierchen auch günstige Gelegenheit zum Trinken und Baden zu geben, empfiehlt es sich zu ihrem Schutze, an dem Ufer von Bächen und Flüssen, Seen und Teichen hin und wieder Sträucher stehen zu lassen oder anzupflanzen, und in ebenen wasserarmen Gegenden wird es auch nötig sein, Trink- und Badewasser in der Weise zu beschaffen, daß man an geschützten Stellen flache Becken mit Wasser, in das etwas Kies geschüttet wird, aufstellt. Von der Natur ist uns gewissermaßen ein Wink gegeben, die kleinen, so nützlichen Gehilfen um so mehr lieb und wert zu halten, als dieselben mit der Fähigkeit zu lieblichem Gesange und Gezwitscher ausgerüstet sind. Sie haben aber doch so mancherlei Verfolgungen zu erleiden, vor welchen wir sie bei ihrer Wehrlosigkeit soviel wie möglich schützen müssen. Unter den tierischen Feinden der Singvögel sind diesen besonders gefährlich die im Garten und Felde umherstreifenden Katzen, der fast nur von kleinen Vögeln lebenden Sperber, die Elster, der Häher, die Raubmörderarten und auch der Sperling, indem er die Singvögel verscheucht und auch aus dem Neste vertreibt.

Unsern Lesern empfehlen wir, den Abschnitt „Der Vogelschutz" in unserem „Württ. Obstbuch" (2. Aufl., S. 197—203) nachzulesen. Dort findet sich alles Nötige. Jetzt in der Kriegszeit gilt es doppelt, im Interesse unseres Obstbaus für die Vögel im Winter zu sorgen. Soviel hat man an allerlei Abfall für sie schon noch übrig, so daß es langt.

Digitized by Google

Zur Obstbeschlagnahme.

Eigentümlichkeiten der Preisgestaltung des Obstes. — Die Mostobstfrage.

Ein Stimmungsbild von einem unserer Mitglieder. (Der Aufsatz kam leider für die Veröffentlichung im Oktober zu spät in die Hände der Schriftleitung.)

Die Obstbeschlagnahme vom 16. September 1916 hat begreiflicherweise in allen beteiligten Kreisen lebhafteste Erörterungen hervorgerufen. Leider sind die hiermit im Zusammenhang stehenden außerordentlichen Verschiedenheiten in der Behandlung der Preisfrage und Preisbildung des Obstes nicht gerade geeignet, den eigentlichen Zweck aller derartiger Maßnahmen — das Obst in weitgehendstem Maße möglichst schnell und restlos seiner eigentlichen Bestimmung zuzuführen — zu erfüllen.

In allererster Linie wird stets der Frischgenuß die beste Ausnützung des Obstes gewährleisten und gerade dieser Umstand weist nach alten langjährigen Erfahrungen darauf hin, daß die sicherste Garantie zur Erreichung dieses Zieles bei der ungeheuer großen Empfindlichkeit des Obstes in der möglichst direkten Zuleitung sowohl des sogenannten Wirtschaftsobstes als auch insbesondere des feinen Herbst- und Wintertafelobstes vom Erzeuger an den Verbraucher liegt. Je mehr Hände bei dieser Zuleitung im Spiele sind, desto teurer wird einesteils das Obst, desto weniger haltbar wird es aber andererseits durch die bei dem zweckwidrigen Hin- und Hertransport sich ergebenden Gefahren des Verstoßens und der hierdurch bedingten geringen Haltbarkeit.

Alle einsichtigen Kreise sind daher in den letzten Jahren namentlich bei Erwerbung des Winterbedarfs davon ausgegangen, möglichst beim Züchter oder wenigstens bei solchen reellen Obsthandlungen ihren Winterbedarf zu decken, die für eine sorgfältige Verpackung Sorge tragen.

Die Regierungen der Nachbarstaaten Bayern und Baden haben daher mit vollem Recht bei der Festsetzung von „Höchstpreisen" und bei ihren Verfügungen im Verkehr mit Obst darauf Bedacht genommen, daß dieser direkte Verkehr zwischen Erzeuger und Verbraucher aufrecht erhalten wird unter der selbstverständlichen Zusicherung der gleichen beziehungsweise annähernd derselben Preise, wie solche dem Zwischenhändler zustehen.

Nach einem Runderlaß der Württ. Obst-Landesversorgungsstelle (vom 22. September) wird aber „der unmittelbare Verkehr zwischen den Erzeugern von Äpfeln, Zwetschen und Pflaumen (die Beschlagnahme von Zwetschen und Tafeläpfeln ist bekanntlich inzwischen aufgehoben) und den Verbrauchern künftig verboten".

„Jeder Verkehr mit Wirtschafts- und Mostobst ist künftig nur mit einem Versandschein der Landesversorgungsstelle zulässig."

Durch weitere einschränkende Bestimmungen, so durch die Übertragung des ganzen Obstverkehrs „durch Vermittelung der Landesversorgungsstelle an die Kommunalverbände", ferner durch das direkte Verbot der Verbringung von Äpfeln (und Zwetschen) auf die Obstmärkte wird der ganze Verkehr in einer Weise lahmgelegt, die geradezu beängstigend und das Verderben großer Massen Obstes begünstigend wirkt, somit dem beabsichtigten Zweck einer raschen, zuverlässigen, gleichmäßigen Verteilung des Obstes in die gewohnten Kanäle unter möglichster Erhaltung der Früchte direkt zuwiderläuft.

Die Folge davon ist, daß alle beteiligten Kreise, nicht etwa nur „Erzeuger", sondern vor allen Dingen die Verbraucher, aber auch ein großer Teil des Handels kopfschüttelnd diesem Wirrwar infolge dieser unglücklichen Bestimmungen ratlos gegenübersteht, bei dem kein Teil zufrieden sein kann, nicht einmal — wie die Erfahrung lehrt — die großen Obsthändler und die Marmeladefabrikanten, die von der gewiß nicht beabsichtigten Knebelung des Obstverkehrs am meisten und den größten Nutzen ziehen werden.

Digitized by Google

nur kurze Zeit mit dem kurze Zeit mit Zucker gekochten Saft durchkocht, der dann nach dem Erkalten die genügende Steifheit hat. Vorteilhaft ist die Zuhilfenahme der Gelatine auch insofern, als Gelatine als „eiweißsparend, sowie fett- und kohlehydratesparend" von großem Vorteil für die Kriegskochkunst ist. — Bei dieser Gelegenheit sei noch, da neuerdings der früher so verachtete Kürbis immer mehr in Aufnahme kommt, hingewiesen auf Kürbismus mit Aepfeln. Ungeschälte Aepfel werden in Stücke geschnitten, mit möglichst wenig Wasser weich gekocht und durchgestrichen. Auf 1 kg Aepfel nimmt man 2 kg Kürbis, den man in möglichst kleine Stücke schneidet, zweimal mit siedendem Wasser auf einem Durchschlag übergießt und dann in wenig Wasser weich kocht und durchstreicht. Aepfel und Kürbis mischt man, rechnet auf 500 g Masse 175 g Zucker, kocht ihn zur Perle, gibt beides hinein und kocht es zum Mus.

Die Vogelwelt während der kalten Jahreszeit.

Die Vögel sind durch ihre reiche Vertilgung von Insekten und Insektenlarven von unschätzbarem Werte für die Landwirtschaft. (Die Amsel ausgenommen!) Das hat der verständige Landwirt auch längst erkannt, darum sollte auch jeder bestrebt sein, für dieselben zu sorgen, besonders wenn im Winter oder auch wohl noch im Frühjahr eine tiefe Schneelage den Boden bedeckt, oder die Sträucher und Baumzweige mit einer Eiskruste überzogen sind. Da ist den Ansprüchen der verschiedenen Vogelarten sorgfältig Rechnung zu tragen. Für die Meisen eignen sich z. B. besonders Ameiseneier, frisch getötete Mehlwürmer, Kürbis-, Gurken- und Sonnenblumenkerne, Stücke von Nußkernen, Hanfkörner, Knochen mit Fleischresten, Stücke von ungesalzenem Speck, was alles den Tierchen auf einem zwischen Baumästen befestigten, mit Leisten und Dornzweigen umgebenen Brette gereicht wird. Den Zaunkönig und das Wintergoldhähnchen füttert man mit Ameiseneiern und Mehlwürmern in der Weise, daß man in das von ihnen besuchte Gebüsch einen Haufen Dornreisig legt und darin eine solche Lücke läßt, daß ein kleiner Topf mit dem genannten Futter hineingestellt werden kann. Für den ganzen Winter über hier bleibende, sowie im zeitigen Frühjahr zuziehende Singvögel eignet sich ein Futterplatz an einer sonnigen, durch Gestrüpp geschützten Stelle in Gärten oder auf dem Felde, wo man dann verschiedene Sämereien, Abfälle aus der Scheune und dem Heuboden, sowie auch geriebene Möhren, die von verschiedenen Vögeln gern genommen werden, ausstreut. Um den Tierchen auch günstige Gelegenheit zum Trinken und Baden zu geben, empfiehlt es sich zu ihrem Schutze, an dem Ufer von Bächen und Flüssen, Seen und Teichen hin und wieder Sträucher stehen zu lassen oder anzupflanzen, und in ebenen wasserarmen Gegenden wird es auch nötig sein, Trink- und Badewasser in der Weise zu beschaffen, daß man an geschützten Stellen flache Becken mit Wasser, in das etwas Kies geschüttet wird, aufstellt. Von der Natur ist uns gewissermaßen ein Wink gegeben, die kleinen, so nützlichen Gehilfen um so mehr lieb und wert zu halten, als dieselben mit der Fähigkeit zu lieblichem Gesange und Gezwitscher ausgerüstet sind. Sie haben aber doch so mancherlei Verfolgungen zu erleiden, vor welchen wir sie bei ihrer Wehrlosigkeit soviel wie möglich schützen müssen. Unter den tierischen Feinden der Singvögel sind diesen besonders gefährlich die im Garten und Felde umherstreifenden Katzen, der fast nur von kleinen Vögeln lebenden Sperber, die Elster, der Häher, die Raubtöterarten und auch der Sperling, indem er die Singvögel verscheucht und auch aus dem Neste vertreibt.

Unsern Lesern empfehlen wir, den Abschnitt „Der Vogelschutz" in unserem „Württ. Obstbuch" (2. Aufl., S. 197—203) nachzulesen. Dort findet sich alles Nötige. Jetzt in der Kriegszeit gilt es doppelt, im Interesse unseres Obstbaus für die Vögel im Winter zu sorgen. Soviel hat man an allerlei Abfall für sie schon noch übrig, so daß es langt.

Digitized by Google

Zur Obstbeschlagnahme.

Eigentümlichkeiten der Preisgestaltung des Obstes. — Die Mostobstfrage.

Ein Stimmungsbild von einem unserer Mitglieder. (Der Aufsatz kam leider für die Veröffentlichung im Oktober zu spät in die Hände der Schriftleitung.)

Die Obstbeschlagnahme vom 16. September 1916 hat begreiflicherweise in allen beteiligten Kreisen lebhafteste Erörterungen hervorgerufen. Leider sind die hiermit im Zusammenhang stehenden außerordentlichen Verschiedenheiten in der Behandlung der Preisfrage und Preisbildung des Obstes nicht gerade geeignet, den eigentlichen Zweck aller derartiger Maßnahmen — das Obst in weitgehendstem Maße möglichst schnell und restlos seiner eigentlichen Bestimmung zuzuführen — zu erfüllen.

In allererster Linie wird stets der Frischgenuß die beste Ausnützung des Obstes gewährleisten und gerade dieser Umstand weist nach alten langjährigen Erfahrungen darauf hin, daß die sicherste Garantie zur Erreichung dieses Zieles bei der ungeheuer großen Empfindlichkeit des Obstes in der möglichst direkten Zuleitung sowohl des sogenannten Wirtschaftsobstes als auch insbesondere des feinen Herbst- und Wintertafelobstes vom Erzeuger an den Verbraucher liegt. Je mehr Hände bei dieser Zuleitung im Spiele sind, desto teurer wird einesteils das Obst, desto weniger haltbar wird es aber andererseits durch die bei dem zweckwidrigen Hin- und Hertransport sich ergebenden Gefahren des Verstoßens und der hierdurch bedingten geringen Haltbarkeit.

Alle einsichtigen Kreise sind daher in den letzten Jahren namentlich bei Erwerbung des Winterbedarfs davon ausgegangen, möglichst beim Züchter oder wenigstens bei solchen reellen Obsthandlungen ihren Winterbedarf zu decken, die für eine sorgfältige Verpackung Sorge tragen.

Die Regierungen der Nachbarstaaten Bayern und Baden haben daher mit vollem Recht bei der Festsetzung von „Höchstpreisen" und bei ihren Verfügungen im Verkehr mit Obst darauf Bedacht genommen, daß dieser direkte Verkehr zwischen Erzeuger und Verbraucher aufrecht erhalten wird unter der selbstverständlichen Zusicherung der gleichen beziehungsweise annähernd derselben Preise, wie solche dem Zwischenhändler zustehen.

Nach einem Runderlaß der Württ. Obst-Landesversorgungsstelle (vom 22. September) wird aber „der unmittelbare Verkehr zwischen den Erzeugern von Äpfeln, Zwetschen und Pflaumen (die Beschlagnahme von Zwetschen und Tafeläpfeln ist bekanntlich inzwischen aufgehoben) und den Verbrauchern künftig verboten".

„Jeder Verkehr mit Wirtschafts- und Mostobst ist künftig nur mit einem Versandschein der Landesversorgungsstelle zulässig."

Durch weitere einschränkende Bestimmungen, so durch die Übertragung des ganzen Obstverkehrs „durch Vermittelung der Landesversorgungsstelle an die Kommunalverbände", ferner durch das direkte Verbot der Verbringung von Äpfeln (und Zwetschen) auf die Obstmärkte wird der ganze Verkehr in einer Weise lahmgelegt, die geradezu beängstigend und das Verderben großer Massen Obstes begünstigend wirkt, somit dem beabsichtigten Zweck einer raschen, zuverlässigen, gleichmäßigen Verteilung des Obstes in die gewohnten Kanäle unter möglichster Erhaltung der Früchte direkt zuwiderläuft.

Die Folge davon ist, daß alle beteiligten Kreise, nicht etwa nur „Erzeuger", sondern vor allen Dingen die Verbraucher, aber auch ein großer Teil des Handels kopfschüttelnd diesem Wirrwar infolge dieser unglücklichen Bestimmungen ratlos gegenübersteht, bei dem kein Teil zufrieden sein kann, nicht einmal — wie die Erfahrung lehrt — die großen Obsthändler und die Marmeladefabrikanten, die von der gewiß nicht beabsichtigten Knebelung des Obstverkehrs am meisten und den größten Nutzen ziehen werden.

Digitized by Google

Für das große Publikum ist es sicherlich außerordentlich interessant, zu wissen, daß laut einer Bekanntmachung der Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen vom 14. August 1916 schon Höchstpreise für Marmeladen festgesetzt wurden. Hiernach bestehen für die Apfelfabrikate die festgesetzten Höchstpreise vom 14. Dezember 1915 bis auf weiteres, für Zwetschenmarmelade „Herstellergrundpreise" von 43 Mk. pro Zentner (50 kg), die sich bei Verpackung in Fässern, kleinen Gefäßen oder Gläsern noch von 2 bis zu 20 Mk. weiter erhöhen. Die „Kleinhandelspreise" hingegen sind pro Pfund auf 53, 58, 64, 73 bis zu 78 Pf. festgesetzt, je nach Art der Verpackung.

Man wird es darum verstehen, wenn das Publikum sich lieber selbst die Zwetschen oder das Apfelmus einkocht, zumal wenn man die Zwetschen um 20—25 Pf. kaufen kann, wovon der „Erzeuger" allerdings nur einen Höchstpreis von 10 Pf. erhält. So etwas kann das Publikum nicht verstehen! Ganz ähnlich liegen die Verhältnisse bei Äpfeln. Begreift man daher allmählich in den maßgebenden Kreisen die Unruhe und das Unbehagen, das immer weitere Kreise erfüllt?

Sicherlich wollte man noch nichts sagen, wenn — ja wenn schließlich der „Verbraucher" davon einen Nutzen hätte. Wer aber diese „Kriegsgewinne" einschiebt, das wird bei den oben angeführten amtlichen Fabrikanten- bezw. „Kleinhandelspreisen" eben heutzutage schließlich auch dem objektivsten Beschauer klar. Da spricht man immer von Wucher, aber auf der anderen Seite werden dem Zwischenhandel Gewinnste von 30—50—90, ja bis 150% zugebilligt. (Siehe Zwetschen-Höchstpreis-Verordnung.) Das sind doch unhaltbare Zustände!

Dem „Erzeuger" aber, der trotz teureren Lebensunterhalts, Erhöhung der Arbeitslöhne, Düngemittel- und Erntekosten, der Packmaterialpreise sowie Transportkosten (Gespannpreise) noch das ganze Jahr hindurch seine liebe Mühe und Not hat, mutet man zu, daß er sich mit einem Bruttopreis begnügen soll, welchen der Handel zum Teil in gleicher Höhe als Gewinn einschiebt.

Hiervon einige Beispiele:

Bayern: es bestehen Höchstpreise:	Erzeugerpreis:	Verbraucherpreis:	Preis bei direktem Verkauf des Erzeugers an Verbraucher:
Mostobst, Fall- und Schüttelobst	7 Mk.	12 Mk.	10 Mk.
Gepflücktes Wirtschaftsobst, sog. Volksobst	12 „	20 „	17 „
Tafelobst ausgenommen vom Höchstpreis.			
Baden: ebenfalls Höchstpreise.			bei Verkauf v. Mengen über 30 Pfund:
Mostäpfel (geschüttelt)	6 Mk.	11 Mk.	8 Mk.
Koch- und Wirtschaftsäpfel	12 „	20 „	19 „
Tafelobst I. Wahl	20 „	30 „	28 „
„ II. „	15 „	25 „	23 „

ab 15. Dezember erhöhen sich diese Preise für Tafelobst:
I. Klasse auf 25 bezw. 35 Mk., II. Klasse 20 bezw. 30 Mk.
ab 1. Februar 1917:
I. Klasse auf 30 bezw. 40 Mk., II. Klasse 25 bezw. 35 Mk.
ab 1. April 1917:
I. Klasse auf 40 bezw. 50 Mk., II. Klasse 30 bezw. 40 Mk.

In **Sachsen** bestehen für „Fall- und Preßäpfel" Höchstpreise: Erzeugerpreis 5 Mark, Großhändler 8 Mark, Kleinhändler 12 Mark.

Aus alledem ersieht man jedenfalls, welch enorme Gewinne sich an einem Waggon Obst durch den „Zwischenhandel" verdienen lassen, die sich demgemäß bei einem Waggon Mostobst z. B. in Bayern bis zu 1000 Mk., Baden gleichfalls bis zu 1000 Mk., Sachsen bis zu 1400 Mk., für Tafelobst in den verschiedenen Gebieten von 1600 bis 2000 Mk. stellen.

Das nennt man alsdann Verbilligung der Nahrungsmittel!!

Digitized by Google

Wieviel Unheil und vor allem unnötige Beunruhigung der ohnedies durch die außerordentliche Arbeitslast schwer überbürdeten Landbevölkerung aber ebenso der Stadtbewohner könnte vermieden werden, wenn die maßgebenden Regierungsstellen rechtzeitig und überhaupt die in die einschlägigen Verhältnisse wirklich eingeweihten fachverständigen Kreise hören wollten.

Nachdem aber durch die reichsbehördlichen Bestimmungen nun einmal die Apfelbeschlagnahme angeordnet ist und für Wirtschaftsäpfel, zu denen nach der amtlichen Auslegung auch „geschüttelte und gefallene Äpfel oder Tafeläpfel gehören und bis zu 7,50 Mk. für den Zentner bezahlt werden", ist es nicht recht verständlich, warum z. B. in Württemberg laut Bekanntmachung der Landesversorgungsstelle (in den Stuttgarter Zeitungen vom 29. und 30. September veröffentlicht) „für beste Schütteläpfel ein Richtpreis von 6 Mk. für den Zentner besteht", während in den gleichen Zeitungen der amtliche Stuttgarter Richtpreis für „Fall- und Mostobst" mit 7—8 Mk. (Großhandel) bezw. 8—10 Mk. (Kleinhandel) verzeichnet ist.

Die ganze Lösung des Rätsels, warum die Marmeladefabriken bisher so wenig Ware erhalten haben, besteht höchstwahrscheinlich darin, daß nach einer hochinteressanten Veröffentlichung in Nr. 48 des „Amtsblatts der Reichsstelle für Gemüse und Obst" vom 24. September 1916 bestimmte Preise für den Rohstoffeinkauf vorgeschrieben waren, an die die Aufkäufer der Fabriken gebunden waren! „Diese Preise, die nicht veröffentlicht wurden", sind nach Ausführung des obigen Amtsblattes „keine Höchstpreise im gesetzlichen Sinne, sondern haben lediglich die Bedeutung von „Konventionspreisen". Weiter besagt das Amtsblatt: „Aus der Festsetzung der bezeichneten Einkaufspreise konnte sich allerdings unter Umständen die Folge ergeben, daß die Fabriken nicht genug Rohware zur Verarbeitung erhielten. Dieser Fall ist bei den Marmeladefabriken eingetreten, deren Aufgabe, Heer und Bevölkerung mit einer besonders wichtigen Bedarfsware zu versorgen, besondere Berücksichtigung beansprucht."

Letzteres wird von jedem vernünftig denkenden Menschen ohne weiteres zugegeben werden, allein wenn schon solch relativ hohe „Höchstpreise" für Marmeladen vorgesehen oder vielmehr festgelegt waren, dann hätte es auch nichts geschadet, wenn die Fabriken etwas mehr den „Erzeugern" zugestanden hätten, jedenfalls wäre die Ablieferung der Ware alsdann rascher erfolgt und die ganze Beschlagnahme der Aepfel und Pflaumen wäre alsdann mit allergrößter Wahrscheinlichkeit nicht erforderlich gewesen, die — wie die Ausführungen in dem gleichen Amtsblatt der Reichsstelle für Gemüse und Obst selbst zugeben — in dem grundsätzlichen Programm der Reichsstelle für Gemüse und Obst nicht vorgesehen war.

Es wäre mithin großes, kaum wieder gut zu machendes Unheil vermieden worden, umsomehr, da die württembergische Bevölkerung keinen Bedarf an Apfelmarmelade hat, weil das Obst im eigenen Haushalt und — wie wir an obigen Beispielen gesehen haben — bedeutend billiger — selbst gedörrt oder zu Mus verarbeitet wird.

Zu einem guten Teil findet aber das Obst in Württemberg neben der direkten Frischverwertung (einschließlich Frischkonservierung) bekanntermaßen zur Herstellung des Nationalgetränks — des Obstmostes — Verwendung.

Von der Arbeiterbevölkerung in Stadt und Land nicht nur als unentbehrliches Genuß-, sondern als wirkliches Stärkungs- und Erfrischungsmittel bei harter Arbeit gleich beliebt und heute noch in weit höherem Maße, da es im Gegensatz zu dem immer dünner werdenden Bier gleichzeitig das billigste und gesündeste Getränk ist, welches bei der Arbeit nicht etwa ermüdet, sondern tatsächlich erfrischt.

Um so mehr muß es befremden, wenn in letzter Zeit in den gelesensten Zeitungen, u. a.

Digitized by Google

Stuttgarts, von gewisser Seite gegen den Mostverbrauch in einer Weise agitiert wird, die ob ihrer unrichtigen Behauptungen wegen des angeblichen, ungeheuer großen Entzugs des Obstes zur Mostbereitung direkt aufreizend wirken muß. Total falsch in diesen Ausführungen ist zunächst die Darstellung, als ob man zu 100 Liter Most 150 Kilogr., also 3 Zentner Aepfel benötige (somit pro Eimer, 300 Liter, 9 Zentner). Jeder wirkliche Kenner der Verhältnisse wird ein mitleidiges Lächeln für solche „Darbietungen" haben, denn landesüblich nimmt man pro Eimer (300 Liter) 5—6 Zentner Mostobst, d. h. mit Wasser auf dieses Maß verdünnter Saft. Derselbe Artikel gegen die Mostbereitung erschien mit R. H. unterzeichnet gleichfalls im „Amtsblatt der Reichsstelle für Gemüse und Obst" (Nr. 50 vom 27. September 1916), ferner etwas abgeändert in Fachschriften, u. a. in der „Deutschen Obstbauzeitung". Nach der Behauptung des Artikelschreibers stellt man aus 1 Zentner nur 33 Liter her und benötigt bei 500 000 Mosttrinkern und einem täglichen Durchschnitt von 1 Liter pro Kopf 5 475 000 000 Stück Aepfel oder 27 375 Waggons (mit je 10 Tonnen).

Es entbehrt nicht einer gewissen Komik, daß dies der gleiche Großhändler behauptet, der seit vielen Jahren durch den kommissionsweisen Verkauf des vorwiegend von außerhalb Württemberg eingeführten „Mostobstes" am Stuttgarter Großmarkt große Summen verdient hat, während er sich in diesem Jahr — durch Unterbindung der ausländischen Obsteinfuhr — zum kommissionsweisen Verkauf von Marmelade-, Koch- und Tafeläpfeln empfiehlt. Man sollte daher dem Verfasser etwas mehr „Sachkenntnis" zugetraut haben. In einer anderen in Düsseldorf erscheinenden Zeitung „Der Früchtehandel" empfiehlt der gleiche Artikelschreiber eine Rationierung des Apfelweins oder Mostes und ein Verbot des Handels mit Apfelwein. In einem weiteren Artikel sagt er: „Der Marmelade-, Konserven- und Dörrobst-Fabrikation gebührt in diesem Jahre der Vorrang vor der Mostbereitung. Die einzelnen Sonderinteressen müssen dem Vaterland zulieb zurücktreten."

Trotzdem also Württemberg bekanntermaßen gar kein Ueberschußgebiet für Obst ist (1915 Einfuhr 4465 Waggons, Ausfuhr 1673 Waggons), soll von dem ohnehin nicht zu reichlichen 1916er Erntequantum noch ausgeführt werden, wobei hervorzuheben ist, daß Württemberg für feines Obst Ausfuhr-, dagegen gerade für Most- und Schütteläpfel Einfuhrgebiet ist.

Hiezu kann sich nun jedermann nach den obigen Ausführungen selbst sein Urteil fällen.

Eingesandte Früchte.

Von unserem Mitglied, Hauptlehrer Neuschwander-Feuerbach, wurde uns als Seltenheit eine Anzahl reifer Birnen, Dr. Jules Guyot, zweiter Ernte überbracht. Die Früchte waren etwas mißgebildet (Kartoffelform) aber bis zu 135 Gramm schwer und im Geschmack den zuerst geernteten nicht nachstehend.

Herr Neuschwander schreibt uns dazu: Es ist nicht etwa hier ein Zufall von heuer. Der Baum trägt seit drei Jahren jährlich zweimal, ohne im Wachstum Schaden zu leiden. Die erste Blüte geht im April vorüber, die zweite Anfang Juni.

1916	Der Augustertrag des Baumes war	28	Birnen	mit	18½	Pfund,
„	Oktoberertrag „ „ „	44	„	„	4 Pfd. 45	Gr.
1915	„ August „ „ „ „	46	„	„	27	Pfund
„	„ Oktober „ „ „ „	29	„	„	3¼	Pfund
1914	„ August „ „ „ „	32	„	„	18	Pfund
„	„ Oktober „ „ „ „	18	„	„	2	Pfund.

Gesetzt wurde der Baum 1911. Im Jahr 1913 trug er auch schon zweimal, aber das erstemal wegen des großen Aprilfrostes nur 5 oder 6 Birnen, im Oktober aber etliche zwanzig Birnen. Die zweiten Birnen kommen aus Blüten von Endknospen (auch der Seitenzweige). Sie stehen zuerst auffallend aufrecht und oft in Büscheln zu drei. Die Sorte Dumont blüht auch zweimal; bis jetzt aber wurde die zweite Blüte von mir abgerissen, weil die Früchte doch nicht mehr reif werden.

Digitized by Google

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Die Azaleen.

Die Azaleen zählen zu unseren beliebtesten Zimmerpflanzen. Alljährlich um Ostern herum werden dieselben zu Hunderttausenden auf den Markt gebracht und finden schnellen Absatz. Man hat außerordentlich viel verschiedene Sorten, vom Kenner zumeist schon an der Belaubung erkannt. Eine der Hauptklagen des Laien ist, daß es ihm nicht gelingen will, die Azalee wieder so reich zur Blüte zu bringen, wie er sie aus der Hand des Gärtners empfing. Bedenkt man, daß der überreiche Blütenflor dieser Pflanze, der sie gewissermaßen überwölbt, so daß von Blättern kaum etwas zu sehen ist, das Erzeugnis einer verhältnismäßig geringen Menge Erde ist, so ergibt sich von selbst der Schluß, daß sie nahezu erschöpft sein muß und einer Erneuerung bezw. einer kräftigen Düngung bedarf. Die A. verträgt trockene Zimmerluft schlecht und wird besser in ungeheizten, frostfreien Räumen überwintert. Nach beendeter Blütezeit (3—4 Wochen) bringt man die Pflanzen, wo es angängig ist, ins Freie. Eine besondere Eigentümlichkeit der A. ist die Wurzelbildung. Sie haben einen runden, kompakten Wurzelballen, der aus lauter feinen, untereinander verfilzten Faserwurzeln besteht. Daher kommt es, daß die Wurzeln der Azaleen weniger innig mit der sie umgebenden Erde verbunden sind, und der Ballen sich leicht von derselben loslöst. Wenig aufmerksame Beobachter wundern sich dann, daß das Wasser beim Gießen durch den Topf wie durch ein Sieb hindurchgeht. Die Folge ist, daß die Pflanze ballentrocken wird und verkommt. Man achte stets darauf, daß die Erde an den Wurzelballen fest angedrückt ist. Ballentrocken gewordene Pflanzen stellt man am besten auf einige Stunden in ein Gefäß mit Wasser, bis der Ballen sich vollständig vollgesogen hat.

Salat im Keller.

Vom „Weißlaubsalat" (vordem Chicoree-Witloof geheißen) war früher schon in unseren Blättern die Rede (Obstbau 1916, 1, Januarheft, S. 13 f.). Dieser Salat liefert im Winter vom Januar bis zum Frühjahr den wohlschmeckendsten und kräftigsten Salat, den man sich wünschen kann. Wie derselbe im Winter auf einem kleinen Raum im Keller zu erhalten ist, wurde einmal im „Praktischen Ratgeber" von einem Sachkundigen wie folgt erläutert.

In meinem Garten ziehe ich ein Beet Zichorien, am besten die belgische Sorte „Witloof" = Weißlaub. Die Pflanzenreihen stehen 40 cm und die Pflanzen in den Reihen 10—15 cm auseinander. Ich pflanze so dicht, weil es mir darum zu tun ist, viele Pflanzen und nicht sehr kräftige Pflanzen zu gewinnen. Wenn die Frostzeit beginnt, hebe ich die Pflanzen aus und schneide das Laub so nahe an der Wurzel ab, daß noch ein Fingerbreit — das Herz — an der Wurzel bleibt. Die Pflanzen sind nun fertig zum Einlegen. Ich bringe sie in den Keller. Dort zeichne ich mir auf den Boden des Kellers, an einer Wand vorbei, einen Halbkreis, etwa 2 m lang und 1 m breit. Die gerade Linie dieses Halbkreises — der Durchmesser — liegt an der Kellerwand. Auf die Fläche dieses Halbkreises bringe ich einen Finger dick feuchten Grund — Erde oder Sand. Nun belege ich die Halbkreisfläche in der Weise mit einer Reihe meiner Zichorienpflanzen, daß die Köpfe derselben auf der äußersten gebogenen Linie des Halbkreises und die Wurzelenden nach innen zu liegen kommen. An der Seite der Wand liegen also keine Pflanzen; die einzelnen Pflanzen liegen ohne Zwischenraum nebeneinander. Auf die Halbkreisfläche bringe ich nun wieder so viel feuchte Erde, daß die Zichorienwurzeln eben bedeckt sind.

Digitized by Google

Alsdann wird eine zweite Lage Pflanzen über die erste gebracht, jedoch tritt diese zweite Reihe um 2 cm zurück, so daß die Köpfe der ersten hervorragen. Es folgt eine Ueberdeckung mit feuchter Erde und hierauf die dritte Reihe, die 2 cm hinter den Köpfen der ersten liegt. In der bezeichneten Weise wird die Arbeit fortgesetzt, bis nach 5—10 Pflanzenreihen die Wurzelenden bis an die Kellerwand reichen. Das Beet ist fertig. Es enthält, je nach der Dicke der Pflanzen, davon 500—1000.

Bereits mit halbem Dezember, zur Zeit, wo der Salat aus dem Garten aufgezehrt ist, fängt das Salatbeet im Keller an zu treiben. Anfangs Januar ist das Beet mit fingerlangen, weißgoldgelben Blättern bedeckt. Dieselben wachsen, obgleich die Zichorienwurzeln horizontal liegen, senkrecht an den Köpfen der Pflanzen in die Höhe. Dieses Umstandes wegen war es nötig, in dem Beete jede höhere Reihe etwas zurückzulegen, damit die Sprossen der unteren Reihen Platz zum Wachsen haben.

Für den Gebrauch schneidet man die Blätter fast an den Köpfen der Pflanzen ab. Mit etwas Ackersalat vermischt, geben die Blätter der Zichorie einen für Augen, Mund und Magen gleich angenehmen Salat. Die weißgoldgelbe Farbe der Zichorienblätter, vermischt mit dem Dunkelgrün des Ackersalats, machen den Salat schön. Das Bittere der Zichorienblätter wird gemildert durch das Süße desselben. Wenn man letzteren nicht hat, so genügt es auch, die Zichorienblätter eine halbe Stunde lang in kaltes Wasser zu legen, um ihnen die zu große Bitterkeit zu nehmen. Der Zichoriensalat ist sehr gesund. Er bekommt selbst Leuten mit schwachem Magen vorzüglich.

Noch muß ich bemerken, daß das Zichorienbeet im Keller den ganzen Winter hindurch bis im Frühjahre, bis neuer Salat gewachsen ist, andauert, denn die Blätter wachsen, sie mögen noch so oft geschnitten werden, immer wieder nach.

Dieses Verfahren ist einfach, billig, praktisch und zur Nachahmung zu empfehlen.

Wo soll man aber, fragt der Leser oder die Leserin, jetzt im Spätherbst die Zichorienwurzeln hernehmen, wenn man Zichorie nicht kultiviert hat? Ja, im Frühjahr! Aber jetzt läßt sich doch nichts mehr tun!

So ist es nun doch nicht. Es ist freilich schade, wenn keine Wurzeln von Weißlaub vorhanden sind, und solche werden sich auch schwer beschaffen lassen. Aber es läßt sich helfen. Im Frühjahr gibt's die Blätter des Löwenzahns als „Zichoriensalat". Der Löwenzahn aber wächst überall in Gärten, auf Wiesen, Rainen usw. wild; wir können jetzt noch die Wurzeln sammeln und mit denselben ebenso verfahren, wie vorhin mit der Zichorie angegeben; der Erfolg wird derselbe sein. Und wenn auch der Löwenzahnsalat nicht so wohlschmeckend ist wie Weißlaub, so ist er doch noch ganz vorzüglich und vermag diesen zu ersetzen. Im nächsten Jahre können wir ja dann Weißlaub selber ziehen.

III. Vereins-Angelegenheiten.

An die Herren Vertrauensmänner!

Den Herren Vertrauensmännern geben wir auf Grund eines Beschlusses der letzten Ausschußsitzung bekannt, daß die mit Schreiben vom 12. September d. Js. für Ende Oktober in Aussicht genommene Beratung über Zoll- und Tariffragen bis zur nächsten Generalversammlung zurückgestellt wird, wenn nicht Verhältnisse eintreten, die eine plötzliche Stellungnahme nötig machen könnten.

Stuttgart, den 25. Oktober 1916. Der Ausschuß.

Digitized by Google

Obstbeschlagnahme.

Nachstehend abgedruckte Eingaben gingen am 4. Oktober ab. (s. Oktoberheft S. 210/212). Inzwischen ist bekanntlich die Beschlagnahme der Tafeläpfel aufgehoben worden.

An die Landesversorgungsstelle (Abteilung für Gemüse und Obst.)
Stuttgart.

In einer Eingabe vom 13. August ds. Js. haben wir auf die Bedenken hingewiesen, die der damals beabsichtigten Regelung des Verkehrs mit Obst entgegenstehen und unsere, d. h. die Wünsche der uns angeschlossenen 25000 Obstzüchter Württembergs zum Ausdruck gebracht. Leider sind wir bis heute auf diese Eingabe ohne Antwort geblieben.

Mit Verfügung vom 23. September ist vom Kgl. stellv. Generalkommando die Beschlagnahme der Aepfel und Zwetschen ausgesprochen und in einer zweiten Verfügung vom gleichen Tag ausdrücklich betont worden, daß nur sog. Fabrikware, also Mostäpfel, für Reichszwecke aufgekauft werden sollen. (Die Beschlagnahme der Zwetschen ist unterdessen erfreulicherweise wieder aufgehoben worden). Dagegen hat die Landesversorgungsstelle in einer Pressenotiz die Beschlagnahme dahin ausgelegt, daß alle Arten Aepfel beschlagnahmt seien nnd diese vom Generalkommando nicht ausdrücklich verfügte Maßnahme und die weitere von der Landesversorgungsstelle getroffene Anordnung, daß „Aepfel überhaupt nicht mehr auf den Markt gebracht werden dürfen," hat dem ganzen Obstverkehr in Württemberg einen schweren Schlag versetzt. Der Verbraucher versteht nicht, warum er seinen Wintervorrat an Tafelobst, das doch für Reichszwecke gar nicht gekauft wird, nicht eindecken darf. Der Züchter, bei dem schon zahlreiche Bestellungen auf Brechobst der Erledigung harren, ist erbittert darüber, daß er in der Ausführung dieser Bestellungen gehindert ist, um so mehr als in diesem Jahr mit dem 1. Oktober der äußerste Termin für die Ernte eingetreten ist und er des öfteren keine Räume zur Verfügung hat um die gesamte Ernte lagern zu können.

Wenn die Ausfuhr über die Landesgrenze von der Genehmigung der Landesversorgungsstelle abhängig gemacht wird, so fehlt in Züchterkreisen keineswegs das Verständnis für die Notwendigkeit dieser Maßregel. Doch wäre dringend zu wünschen, daß diejenigen Züchter — und es sind dies gerade unsere intelligentesten —, die sich im Lauf der Jahre durch vorsichtige Ernte, Sortierung und Verpackung eine dauernde Kundschaft außerhalb der Landesgrenzen erworben haben, dieselbe, wenn auch in beschränktem Umfang, weiter bedienen dürften. Das württ. Obst hat sich durch zielbewußte Arbeit der Züchter einen vortrefflichen Ruf erworben, es sind bedeutende Summen, die auf diese Weise für verhältnismäßig geringe, aber ausgewählte Obstmengen ins Land kommen. Sie dienten zum teilweisen Ausgleich der alljährlich ins Reichsausland abgeflossenen Summen für eingeführtes Mostobst.

Die sehr verschieden aufgefaßten Veröffentlichungen der Beschlagnahmeverfügung haben dahin geführt, daß von den Bahnverwaltungen, die viel eher davon in Kenntnis gesetzt waren, als die Züchter, angelieferte Obstmengen nicht befördert worden sind, selbst wenn diese nur aus Birnen bestanden. Waggon- und Stückgutsendungen sind auf diese Weise hin- und hergeschoben und in ihrem Wert oft erheblich vermindert worden, zum Teil auch verdorben, die Zufuhr auf den Märkten hat dadurch verschiedentlich gestockt.

Das direkte Verbot des Verbringens von Aepfeln auf die Märkte halten wir für sehr bedenklich. Auf dem Stuttgarter Großmarkt stehen dreimal wöchentlich einige Tausend Verbraucher und Kleinhändler, die nach Obst verlangen. Die Zufuhr in Birnen ist sehr gering, Zwetschen kommen nur wenig, andere Obstarten verschwinden fast völlig, die Abnehmer sind also fast einzig und allein auf Aepfel angewiesen. Bei dem Fehlen von Butter, Eiern, Fett usw. ist der Apfel das Nährmittel, das wenigstens in ausreichenden Mengen zur Verfügung gestellt werden sollte und auch könnte. Eine schleunige Zurücknahme dieser Verfügung ist im Interesse der Volksernährung und der öffentlichen Ruhe dringend notwendig.

Bei unserer Zentralvermittlungsstelle häufen sich täglich die Nachfragen nach Tafel- und Wirtschaftsobst, die Anbieter halten aber mit den Angeboten zurück, weil sie in Ungewißheit sind, ob sie etwas verschicken dürfen.

Wir glauben annehmen zu dürfen, daß nach Darlegung der geschilderten Verhältnisse durch die Landesversorgungsstelle mindestens die Aufhebung der Beschlagnahme von Tafeläpfeln bei den zuständigen Stellen ohne weiteres erreicht werden kann. Größte Be-

Digitized by Google

schleunigung wäre aber schon deshalb am Platz, weil das Obst in den letzten kalten Tagen ganz plötzlich so stark zu fallen beginnt, daß mit der Ernte nicht länger zurückgehalten werden kann. Es liegt sonst die durch sehr temperamentvolle Aussprüche einzelner Züchter begründete Befürchtung nahe, daß auch die sonst als Brechobst behandelten Früchte einfach vermostet werden. Weiter ist in Betracht zu ziehen die mit jedem Tag sich mehrende Frostgefahr und der wahrscheinliche Wagenmangel, wenn erst die Kartoffelversorgung im Gang ist.

Wie sich der Verkehr mit Mostobst auf Grund der getroffenen Anordnungen abspielen wird, bleibt abzuwarten. Wir haben schon in unserem Schreiben vom 18. August und in der Denkschrift vom 20. Mai ds. Js. unsere Bedenken gegen eine Monopolisierung geäußert. Die Landesversorgungsstelle hat mit der Ueberweisung der aufgekauften Waren keine leichte Aufgabe übernommen. Die Verteilung der gekürzten Obstmengen seitens der Kommunalverbände an die Verbraucher ist eine noch schwerere Aufgabe. Dadurch, daß der Erzeuger nicht direkt mit dem Verbraucher verkehren darf, ist die Ueberlassung von Obst z. B. aus dem väterlichen Obstgarten an die in einem andern Kommunalverband wohnenden Kinder, die Abgabe von Obst seitens des Gutsherrn an seine entfernt wohnenden Arbeiter unterbunden; ebenso auch der Bezug von Mostobst aus bestimmten, vom Verbraucher bevorzugten Gegenden.

Obst ist eine verderbende Qualitätsware, die so rasch als möglich umgesetzt und verarbeitet werden muß; bei Mostobst trifft dies ganz besonders zu. Bayern und Baden haben bei der Verbrauchsregelung diesen Umstand in Betracht gezogen und den Verkehr zwischen Erzeuger und Verbraucher gefördert. Wir ersuchen dringend, diesem Beispiel zu folgen und unter Aufhebung der Beschlagnahme eine entsprechende Regelung baldmöglichst einleiten zu wollen.

Aus den Vorschriften, die den Aufkäufern von der Landesversorgungsstelle zugestellt wurden, entnehmen wir, daß fürs ganze Land ein einheitlicher Erzeugerpreis von Mk. 6.— festgesetzt ist. Wir möchten sehr bezweifeln, ob dieser Preis, der in manchen Gegenden und für manches Obst gewiß angemessen ist, in diesem Jahr die Züchter in besseren und besonders den Verbrauchszentren nahegelegenen Gebieten veranlassen wird, den bestellten Aufkäufern viel Obst zur Verfügung zu stellen. Eher einverstanden können wir uns mit einem Verbraucherpreis von 7,50—8,00 Mk. für den Zentner in Anbetracht der Zeitverhältnisse erklären, wenn derselbe z. Zt. auch als recht bescheiden betrachtet werden muß. Eine Erhöhung der Erzeugerpreise würde jedenfalls nicht annähernd so aufreizend wirken, als unliebsame Vorkommnisse bei der jetzt geplanten Verteilung, die gar nicht ausbleiben können.

Um alles zusammenzufassen, machen wir folgende

Vorschläge:

1) In erster Linie ist die Freigabe aller Aepfel anzustreben.

2) Wenn dies nicht erreichbar sein sollte, muß mindestens gepflücktes Tafelobst und gepflücktes Wirtschaftsobst alsbald von der Beschlagnahme befreit werden.

3) Zur ausreichenden Beschaffung von Mostobst sollte die Landesversorgungsstelle eine Hinaufsetzung des Preises nicht scheuen.

Die zu unserer Kenntnis gekommenen zahlreichen Beschwerden in der letzten Zeit und die in der Presse des ganzen Landes zum Ausdruck gekommene Unzufriedenheit in allen Kreisen über die augenblickliche Handhabung der Obstversorgung in Württemberg haben uns, nicht nur als Züchtervereinigung, sondern ganz besonders auch im Interesse der Erhaltung friedlicher Zustände und des Willens zum gemeinsamen Durchhalten, die Unterbreitung unserer Wünsche und Vorschläge nahegelegt und wir bitten die Landesversorgungsstelle, sie auch in diesem Sinne entgegennehmen zu wollen.

Württ. Obstbauverein:

Vorstand: gez. Warth, Oekonomierat.

Königliches Ministerium des Innern,

Stuttgart.

Die vom stellv. Generalkommando verfügte Beschlagnahme der Aepfel und Zwetschen und die Verkehrsregelung mit Most- und Tafelobst, wie sie durch die Landesversorgungsstelle für Gemüse und Obst eingeleitet wurde, legen uns erneut den Wunsch nahe, als Vertreter einer Vereinigung von rund 25000 Obstzüchtern und Gartenbesitzern zu den jeweiligen Verhandlungen über die unsere Interessen aufs innigste berührenden Maßnahmen beratend zugezogen zu werden.

Der Vereinsausschuß hat sich in seiner gestrigen Sitzung mit Ausarbeitung von Vorschlägen an die Landesversorgungsstelle für Gemüse und Obst befaßt, wie den durch die oben genannten

Digitized by Google

Maßnahmen entstandenen Schwierigkeiten begegnet werden könnte. Einstimmig kam die Ansicht zum Ausdruck, daß die Wirkung solcher Maßnahmen nur von den beteiligten Interessenten im Voraus richtig eingeschätzt werden könne, eine Anhörung derselben deshalb zur Vermeidung von Mißgriffen besonders in gegenwärtiger Zeit dringend geboten erscheint.

Wir erlauben uns, Kgl. Ministerium des Innern die höfliche Bitte zu unterbreiten, den mit dem Vollzug von obstbaulichen Maßnahmen beauftragten Stellen nahe legen zu wollen, sich stets der Mithilfe unserer Sachverständigen zu bedienen, die sich jederzeit gerne zur Verfügung stellen.

Württ. Obstbauverein
Vorstand: gez. Warth, Oekonomierat.

Persönliche Nachrichten.

Unser verehrter Vertrauensmann Metzger-Ungeheuerhof ist zum K. Oekonomierat ernannt worden. Unsern Glückwunsch zu dieser Auszeichnung!

IV. Monats-Kalender.

November.

Obstbaumpflanzung.

Baumbestellung für Frühjahrspflanzung.

Spalierbäume von dem Gerüst lösen und gründlich säubern.

Obstbaumdüngung.

Wintervisitation der Obstbäume nach Pfahl und Baumband und dergl.

Im Gemüsegarten: Ernte. Einwinterung.

Von selbst versteht es sich eigentlich, daß der zum Einschlagen von Gemüsen dienende Sand rein und von faulenden Pflanzenresten frei gehalten werden muß. Jedenfalls wäre es verfehlt, Gemüse in alten Sand einzuschichten, der schon längere Zeit im Keller gelegen und mit faulenden Gemüseresten durchsetzt ist.

Wo Rosenkohl nicht frostsicher (in kalten Lagen), gräbt man die Stauden jetzt aus, entfernt die Blätter und schlägt die Stauden in Erde ein.

Um Ackersalat über Winter zu ernten, deckt man das Beet leicht mit Laub zu.

Alles Land tief graben und in rauher Scholle über Winter liegen lassen.

Im Ziergarten geht man an den Winterschutz der Rosen (so spät wie tunlich). Montbretien und dergl. werden durch übergedeckten Korb mit Laub geschützt. Rasen noch einmal kurz schneiden, dann mit Kompost düngen.

V. Schädlings-Kalender.

November.

Klebefähigkeit der Frostspanner-Leimringe scharf kontrollieren.

Sammlung des abgefallenen Baumlaubs.

An den Spalieren alle Laubreste am Spalier und auf dem Boden sauber entfernen. Abschneiden der Eierringe des Ringelspinners.

Die Amsel nicht Herr werden lassen im Garten.

Abscharren der alten Baumrinde (und Verbrennen). Kalkanstrich.

Vogelschutz:

Digitized by Google

Dank der immer mehr geübten Fürsorge für die Vogelwelt kann man fast überall eine merkliche Zunahme der nützlichen Vögel feststellen. Das ist ein erfreuliches Zeichen für den Obstzüchter, den Land- und Forstmann; Bäume und Sträucher werden um so gründlicher vom Ungeziefer gesäubert. Allerdings liegt in der Zunahme der Vogelwelt wieder eine Gefahr für die Vögel selbst; in der kalten Jahreszeit tritt frühzeitig Mangel an der natürlichen Nahrung ein. Es ist deshalb dringend erforderlich, für ausgiebige Winterfütterung zu sorgen. Man setze die Fütterungseinrichtungen baldigst in Stand, damit sich die Vögel schon jetzt daran gewöhnen und die Nahrungsquelle sofort zu finden wissen, wenn die Zeit der Not anbricht. Nur so kann man unsere gefiederten Gehilfen von dem Hungertode bewahren; im Winter tot aufgefundene Vögel sind niemals erfroren, sondern stets verhungert. Es mag besonders betont werden, daß man die Vögel durch die Winterfütterung durchaus nicht verwöhnt; sie gehen stets der natürlichen Nahrung durch Absuchen der Bäume nach, solange noch irgend etwas zu finden ist, und betrachten die Futterplätze nur als Notbehelf, auf den sie aber völlig angewiesen sind, wenn Rauhfrost und Glatteis an den Bäumen die natürlichen Nahrungsquellen verschließen.

VI. Kleine Mitteilungen.

Der Württ. Gartenbauverein veranstaltet am 18. und 19. November in den Sälen des Stadtgartens eine Pflanzen- und Blumenausstellung, wobei auch Gemüse und Obst in beschränktem Umfang zugelassen wird. Am 18. November abends findet ein Vortrag mit Lichtbildern über Kriegerfriedhöfe in der Heimat und im Feindesland statt, bei welchem die Herren Professor Bonatz, Professor Janssen und Gartenarchitekt Lilienfein sprechen werden. Die Ausstellung ist für jedermann gegen einen kleinen Eintrittspreis, dessen Gesamterträgnis für Kriegsfürsorge verwendet wird, zugänglich und ist ein zahlreicher Besuch, insbesondere auch im Hinblick auf den hochinteressanten Vortrag zu erwarten. Die Mitglieder werden zu umfangreicher Beschickung aufgefordert. Anmeldungen bis Montag den 13. November an Herrn Wilhelm Pfitzer-Stuttgart. Jede weitere Auskunft durch Carl Haußmann, Azenbergaufgang 3.

Achtung mit verzinkten Kesseln! Oft genug ist davor gewarnt worden, in verzinktem Kessel Obst einzukochen. Es kommt doch immer wieder vor. Zur Gedankenlosigkeit gesellt sich die Unkenntnis. Selbst in den Verkaufsgeschäften kann man nicht immer eine genügend bestimmte Auskunft darüber bekommen, ob das einzukaufende Gefäß verzinkt oder verzinnt. Vielfach werden Kessel als „verzinnt" bezeichnet, die lediglich mit einer Legierung von Zink und Zinn überzogen sind. Der Zinkzusatz wird sich immer in Säure lösen, so daß solch ein sogenannter „verzinnter" Kessel nicht viel besser ist, als ein verzinkter Kessel. Ein verzinkter Kessel ist aber für das Einkochen von Obst, ebenso auch für das Wurst- und Milchkochen, durchaus ungeeignet. Das Zink ist sehr leicht löslich, sogar schon in gewöhnlichem Wasser. Selbst im kalten Zustande werden zerschnittene Früchte in einem Zinkkessel sehr bald zinkhaltig. Bei amerikanischen Ringäpfeln, die auf verzinkten Horden getrocknet wurden, ist schon vielfach Zink nachgewiesen worden. Es ist demnach klar, daß Früchte, die in Zinkkesseln eingekocht wurden, erhebliche Mengen Zink aufweisen müssen, und das um so mehr, je saurer sie sind. Ein Zinkzusatz in Nahrungsmitteln aber verdirbt nicht nur den Geschmack, macht ihn bitter metallisch, sondern ruft auch Verdauungsstörungen und bei größeren Mengen Vergiftungserscheinungen hervor. Wer sich also vor Gesundheitsschädigungen schützen will und vor der unangenehmen Notwendigkeit, die teuer erstandenen Früchte fortwerfen zu müssen, der meide unter allen Umständen verzinkte Kessel beim Obsteinkochen. Für diese Zwecke verwendet man heute am besten einen emaillierten Eisenkessel oder einen Topf aus sogenanntem inoxydiertem Eisen. Dann wird auch das in diesem Jahre doppelt bedeutsame Geschäft des Obsteinkochens ohne Enttäuschungen verlaufen. (Mitteil. a. d. Kriegsernährungsamt.)

Nutzbare Abfälle in Feld und Garten. Manches landwirtschaftliche Erzeugnis, früher als wertloser Abfall weggeworfen oder wenig beachtet, gibt noch ein gesundes, schmackhaftes und billiges Gemüse. Außer den jungen Futterrübenpflänzchen können in gewissem Umfang auch die Blätter der Zuckerrübe als Gemüse verwendet werden. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat

Digitized by Google

darauf aufmerksam gemacht, daß auch die Blätter der roten Rübe ein vorzügliches, sehr gut schmeckendes Blattgemüse ergeben. Die Zubereitung hat genau wie bei Spinat zu erfolgen. Diese Mitteilungen werden neuerdings durch den Kgl. Domänenpächter Schurig bestätigt. Schurig hat weiter festgestellt, daß aus den den in meisten Fällen weggeworfenen Blättern der Kohlrüben ein Gemüsegericht hergestellt werden kann, das genau wie Grünkohl schmeckt; die Kohlrübenblätter sind sogar noch zarter. Es handelt sich in all diesen Fällen um Millionen von Zentnern. Desgleichen macht der Deutsche Pomologenverein darauf aufmerksam, daß das Kraut der Sellerie, die in verschiedenen deutschen Gebieten in großen Mengen angebaut wird, ausgezeichnet als Suppengemüse zu verwenden und besonders zum Dörren zu empfehlen ist. Diese Gemüse sind nicht minderwertige Ersatzmittel, sondern nährkräftige und vollwertige Nahrungsmittel, die auf jedem bürgerlichen Mittagstisch erscheinen können. Für jetzt zu merken und anzuwenden und für später.

„Kernlestee" aus Hagebutten. Diese Kernchen der Hagebutten werden gedörrt, vor der Teebereitung leicht geröstet und dann ein Eßlöffel voll auf die Tasse mit Wasser ungefähr eine halbe Stunde gekocht, durchgeseiht und der so gewonnene Tee mit Milch vermischt und etwas Zucker versüßt, getrunken. Ein weiteres Rezept: die Kerne werden in kaltem Wasser tüchtig gewaschen und gerieben, bis sie ganz glatt sind, worauf sie getrocknet und in einer Blechbüchse aufbewahrt werden. Um die unangenehmen Härchen ganz zu entfernen, reibt man die Kerne in der Hand und bläst währendem die Härchen ab; ferner schüttelt man sie in einem Seiher stark hin und her, worauf die Härchen unten durchfallen werden. Oder man setzt die Kerne dem Luftzug aus, was dieselbe Wirkung erzielt. Was den Tee selber betrifft, so werden auf einen Liter Wasser drei Kaffeelöffel Kerne, etliche Nelken und ein wenig Zimmt genommen; dies gehörig gekocht und mit Milch und Zucker gemischt, ergibt den fertigen Kernlestee.

Will man **Maiglöckchen** im Zimmer ohne Glashaus treiben, so nimmt man einen 10 bis 15 Centimeter hohen kistchenähnlichen Behälter aus Weißblech, dessen oberer Deckel mit Löchern versehen ist. Diesen füllt man mit Wasser und stellt ihn auf den Ofen. Auf diesen Behälter kommen die Kistchen, in welche man die Maiblumen-Keime eingelegt hat. Zigarrenkistchen leisten sehr gute Dienste. In diesen Kistchen sollen die Keime nur bis zur halben Höhe reichen, damit zwischen der Decke ein freier Raum bleibt. Diese Kistchen werden mit einer Glastafel bedeckt und von dieser durch eine Decke von starkem Papier das Licht ferngehalten. Selbstverständlich muß öfters mit lauwarmem Wasser bespritzt und die Temperatur auf 20 bis 25 Grad Réaumur gehalten werden. Die Temperatur wird sich leicht regeln lassen durch Unterlegen von Ziegelstückchen unter den Wasserbehälter, wenn die Ofenwärme zu stark werden sollte. Der Wasserbehälter ist notwendig, um eine mehr feuchte Luft in den Treibkistchen zu erhalten. Auf diese Weise behandelt, haben wir schon wiederholt zu Weihnachten im Zimmer blühende Maiglöckchen fertig gehabt, mit deren Treiben wir zwischen dem 25. und 30. November begonnen hatten.

ANZEIGEN

Die beste Unfallversicherung des Obstgärtners ist eine sichere Leiter. Von Fachleuten sehr empfohlen wird die **Wittmannsche Leiter und Leiterstütze „Gärtnersfreund"**. Preis 3—5 m lang: 10,50—13,50 ℳ. — Die eiserne Stütze allein, leicht in jede vorhandene Leiter einzubauen, kostet 4 ℳ, mit Zubehör 6 ℳ. Muster bei der Zentralvermittlungsstelle des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, einzusehen. Preisliste umsonst. [48

Leiterfabrik K. Hochberger, Coburg.

Bei Herbst- und Frühjahrs-Bestellungen bitten wir unsere geschätzten Leser dem Inseratenteil der Obstbauhefte besondere Aufmerksamkeit zu schenken!

Massen-Vorrat!

Prachtvoll entwickelte 3—4j. verpfl.

Johannis- und Stachelbeersträucher,

garantiert rote Holländer, beste ertragreichste Sorte, pro 100 Stück ℳ 20.—. Erstklassige **Obstwildlinge**, krautartig pikiert, prima Obstbäume, sowie alle Forst- und Heckenpflanzen liefert ganz billig [61

Joh. Scheerer, Baumschulen Waldsee (Württ.).

Telefon 39.

Digitized by Google

Dank der immer mehr geübten Fürsorge für die Vogelwelt kann man fast überall eine merkliche Zunahme der nützlichen Vögel feststellen. Das ist ein erfreuliches Zeichen für den Obstzüchter, den Land- und Forstmann; Bäume und Sträucher werden um so gründlicher vom Ungeziefer gesäubert. Allerdings liegt in der Zunahme der Vogelwelt wieder eine Gefahr für die Vögel selbst; in der kalten Jahreszeit tritt frühzeitig Mangel an der natürlichen Nahrung ein. Es ist deshalb dringend erforderlich, für ausgiebige Winterfütterung zu sorgen. Man setze die Fütterungseinrichtungen baldigst in Stand, damit sich die Vögel schon jetzt daran gewöhnen und die Nahrungsquelle sofort zu finden wissen, wenn die Zeit der Not anbricht. Nur so kann man unsere gefiederten Gehilfen von dem Hungertode bewahren; im Winter tot aufgefundene Vögel sind niemals erfroren, sondern stets verhungert. Es mag besonders betont werden, daß man die Vögel durch die Winterfütterung durchaus nicht verwöhnt; sie gehen stets der natürlichen Nahrung durch Absuchen der Bäume nach, solange noch irgend etwas zu finden ist, und betrachten die Futterplätze nur als Notbehelf, auf den sie aber völlig angewiesen sind, wenn Rauhfrost und Glatteis an den Bäumen die natürlichen Nahrungsquellen verschließen.

VI. Kleine Mitteilungen.

Der Württ. Gartenbauverein veranstaltet am 18. und 19. November in den Sälen des Stadtgartens eine Pflanzen- und Blumenausstellung, wobei auch Gemüse und Obst in beschränktem Umfang zugelassen wird. Am 18. November abends findet ein Vortrag mit Lichtbildern über Kriegerfriedhöfe in der Heimat und im Feindesland statt, bei welchem die Herren Professor Bonatz, Professor Janssen und Gartenarchitekt Lilienfein sprechen werden. Die Ausstellung ist für jedermann gegen einen kleinen Eintrittspreis, dessen Gesamterträgnis für Kriegsfürsorge verwendet wird, zugänglich und ist ein zahlreicher Besuch, insbesondere auch im Hinblick auf den hochinteressanten Vortrag zu erwarten. Die Mitglieder werden zu umfangreicher Beschickung aufgefordert. Anmeldungen bis Montag den 13. November an Herrn Wilhelm Pfitzer-Stuttgart. Jede weitere Auskunft durch Carl Haußmann, Azenbergaufgang 3.

Achtung mit verzinkten Kesseln! Oft genug ist davor gewarnt worden, in verzinktem Kessel Obst einzukochen. Es kommt doch immer wieder vor. Zur Gedankenlosigkeit gesellt sich die Unkenntnis. Selbst in den Verkaufsgeschäften kann man nicht immer eine genügend bestimmte Auskunft darüber bekommen, ob das einzukaufende Gefäß verzinkt oder verzinnt. Vielfach werden Kessel als „verzinnt" bezeichnet, die lediglich mit einer Legierung von Zink und Zinn überzogen sind. Der Zinkzusatz wird sich immer in Säure lösen, so daß solch ein sogenannter „verzinnter" Kessel nicht viel besser ist, als ein verzinkter Kessel. Ein verzinkter Kessel ist aber für das Einkochen von Obst, ebenso auch für das Wurst- und Milchkochen, durchaus ungeeignet. Das Zink ist sehr leicht löslich, sogar schon in gewöhnlichem Wasser. Selbst im kalten Zustande werden zerschnittene Früchte in einem Zinkkessel sehr bald zinkhaltig. Bei amerikanischen Ringäpfeln, die auf verzinkten Horden getrocknet wurden, ist schon vielfach Zink nachgewiesen worden. Es ist demnach klar, daß Früchte, die in Zinkkesseln eingekocht wurden, erhebliche Mengen Zink aufweisen müssen, und das um so mehr, je saurer sie sind. Ein Zinkzusatz in Nahrungsmitteln aber verdirbt nicht nur den Geschmack, macht ihn bitter metallisch, sondern ruft auch Verdauungsstörungen und bei größeren Mengen Vergiftungserscheinungen hervor. Wer sich also vor Gesundheitsschädigungen schützen will und vor der unangenehmen Notwendigkeit, die teuer erstandenen Früchte fortwerfen zu müssen, der meide unter allen Umständen verzinkte Kessel beim Obsteinkochen. Für diese Zwecke verwendet man heute am besten einen emaillierten Eisenkessel oder einen Topf aus sogenanntem inoxydiertem Eisen. Dann wird auch das in diesem Jahre doppelt bedeutsame Geschäft des Obsteinkochens ohne Enttäuschungen verlaufen. (Mitteil. a. d. Kriegsernährungsamt.)

Nutzbare Abfälle in Feld und Garten. Manches landwirtschaftliche Erzeugnis, früher als wertloser Abfall weggeworfen oder wenig beachtet, gibt noch ein gesundes, schmackhaftes und billiges Gemüse. Außer den jungen Futterrübenpflänzchen können in gewissem Umfang auch die Blätter der Zuckerrübe als Gemüse verwendet werden. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat

Digitized by Google

darauf aufmerksam gemacht, daß auch die Blätter der roten Rübe ein vorzügliches, sehr gut schmeckendes Blattgemüse ergeben. Die Zubereitung hat genau wie bei Spinat zu erfolgen. Diese Mitteilungen werden neuerdings durch den Kgl. Domänenpächter Schurig bestätigt. Schurig hat weiter festgestellt, daß aus den den in meisten Fällen weggeworfenen Blättern der Kohlrüben ein Gemüsegericht hergestellt werden kann, das genau wie Grünkohl schmeckt; die Kohlrübenblätter sind sogar noch zarter. Es handelt sich in all diesen Fällen um Millionen von Zentnern. Desgleichen macht der Deutsche Pomologenverein darauf aufmerksam, daß das Kraut der Sellerie, die in verschiedenen deutschen Gebieten in großen Mengen angebaut wird, ausgezeichnet als Suppengemüse zu verwenden und besonders zum Dörren zu empfehlen ist. Diese Gemüse sind nicht minderwertige Ersatzmittel, sondern nährkräftige und vollwertige Nahrungsmittel, die auf jedem bürgerlichen Mittagstisch erscheinen können. Für jetzt zu merken und anzuwenden und für später.

„Kernlestee" aus Hagebutten. Diese Kernchen der Hagebutten werden gedörrt, vor der Teebereitung leicht geröstet und dann ein Eßlöffel voll auf die Tasse mit Wasser ungefähr eine halbe Stunde gekocht, durchgeseiht und der so gewonnene Tee mit Milch vermischt und etwas Zucker versüßt, getrunken. Ein weiteres Rezept: die Kerne werden in kaltem Wasser tüchtig gewaschen und gerieben, bis sie ganz glatt sind, worauf sie getrocknet und in einer Blechbüchse aufbewahrt werden. Um die unangenehmen Härchen ganz zu entfernen, reibt man die Kerne in der Hand und bläst währendem die Härchen ab; ferner schüttelt man sie in einem Seiher stark hin und her, worauf die Härchen unten durchfallen werden. Oder man setzt die Kerne dem Luftzug aus, was dieselbe Wirkung erzielt. Was den Tee selber betrifft, so werden auf einen Liter Wasser drei Kaffeelöffel Kerne, etliche Nelken und ein wenig Zimmt genommen; dies gehörig gekocht und mit Milch und Zucker gemischt, ergibt den fertigen Kernlestee.

Will man **Maiglöckchen** im Zimmer ohne Glashaus treiben, so nimmt man einen 10 bis 15 Centimeter hohen kistchenähnlichen Behälter aus Weißblech, dessen oberer Deckel mit Löchern versehen ist. Diesen füllt man mit Wasser und stellt ihn auf den Ofen. Auf diesen Behälter kommen die Kistchen, in welche man die Maiblumen-Keime eingelegt hat. Zigarrenkistchen leisten sehr gute Dienste. In diesen Kistchen sollen die Keime nur bis zur halben Höhe reichen, damit zwischen der Decke ein freier Raum bleibt. Diese Kistchen werden mit einer Glastafel bedeckt und von dieser durch eine Decke von starkem Papier das Licht ferngehalten. Selbstverständlich muß öfters mit lauwarmem Wasser bespritzt und die Temperatur auf 20 bis 25 Grad Réaumur gehalten werden. Die Temperatur wird sich leicht regeln lassen durch Unterlegen von Ziegelstückchen unter den Wasserbehälter, wenn die Ofenwärme zu stark werden sollte. Der Wasserbehälter ist notwendig, um eine mehr feuchte Luft in den Treibkistchen zu erhalten. Auf diese Weise behandelt, haben wir schon wiederholt zu Weihnachten im Zimmer blühende Maiglöckchen fertig gehabt, mit deren Treiben wir zwischen dem 25. und 30. November begonnen hatten.

ANZEIGEN

Die beste Unfallversicherung des Obstgärtners ist eine sichere Leiter. Von Fachleuten sehr empfohlen wird die **Wittmannsche Leiter und Leiterstütze „Gärtnersfreude"**. Preis 3—5 m lang: 10,50—13,50 ℳ. — Die eiserne Stütze allein, leicht in jede vorhandene Leiter einzubauen, kostet 4 ℳ, mit Zubehör 6 ℳ. Muster bei der Zentralvermittlungsstelle des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, einzusehen. Preisliste umsonst. [48

Leiterfabrik **K. Hochberger, Coburg.**

Bei Herbst- und Frühjahrs-Bestellungen bitten wir unsere geschätzten Leser dem Inseratenteil der Obstbauhefte besondere Aufmerksamkeit zu schenken!

Massen-Vorrat!

Prachtvoll entwickelte 3—4j. verpfl.

Johannis- und Stachelbeersträucher,

garantiert **rote Holländer**, beste ertragreichste Sorte, pro 100 Stück ℳ 20.—. Erstklassige **Obstwildlinge**, krautartig pikiert, prima Obstbäume, sowie alle Forst- und Heckenpflanzen liefert ganz billig [61

Joh. Scheerer, Baumschulen Waldsee (Württ.).

Telefon 39.

Digitized by Google

Mitteilungen des Vereins Württemb. Baumwarte.

Baumwarts-Jubiläum.

Rupert Merz, Gemeindebaumwart in Hatzenturm, Gemeinde Wolpertswende OA. Ravensburg, sieht in diesem Jahr auf eine 40jährige Tätigkeit als Baumwart zurück. Recht viel Gutes hat er in dieser langen Zeit geschaffen. Ganz besonders hat er sich um die Hebung des Obstbaus seiner Heimatsgemeinde Wolpertswende-Mochenwangen verdient gemacht. Sein Hauptziel war, einige wenige, für seinen Wirkungskreis besonders wertvolle Obstsorten in großer Masse zu verbreiten, und es ist ihm dies auch gelungen: viele tausend Zentner der beiden Sorten „Schöner von Boskoop" und „Teuringer Winter-Rambour" können auf dem Bahnhof Mochenwangen eingeladen werden gerade von den Bäumen, welche Merz umgepfropft hat und welche die Zierde des Obstbaus der ganzen Gegend sind. Sich selbst hat Merz auf solche Weise lebende Denkmäler gesetzt, die lange noch seine Verdienste rühmen werden.

Am Sonntag, den 8. Oktober nahm der Bezirksobstbauverein Ravensburg Veranlassung, seinem verdienten Mitglied Merz zu Ehren eine Jubiläumsfeier zu halten. Nach einem Frühschoppen im Gasthof zum „Hirsch" in Mochenwangen wurden mehrere Obstgärten, welche die ersprießlichen Leistungen des Jubilars am deutlichsten bewiesen, durch eine größere Anzahl von Obstbaufreunden und Fachleuten besichtigt. Hierauf fand eine sehr gut besuchte Versammlung im Gasthaus zum „Platz" statt. Zuerst ergriff der rührige Vorstand des Bezirksobstbauvereins Ravensburg, Schultheiß Berger-Eschach, das Wort, die großen Verdienste des Jubilars hervorhebend. Als Zeichen der Anerkennung und des Dankes überreichte er ihm namens des Württ. Obstbauvereins eine Ehrenurkunde und namens des Deutschen Pomologenvereins und des Bezirksobstbauvereins Ravensburg ein prächtiges Geschenk. Schultheißenamtsverweser Störk überreichte ihm als Dank der Gemeinde 50 Mark. Der Unterzeichnete beglückwünschte den Jubilar namens des Vereins Württ. Baumwarte und der Baumwarte des Bezirks Ravensburg und Kollege Schütterle-Teuringen namens der Baumwarte des Nachbarbezirks Tettnang. Merz sprach, überrascht über die ihm gewordene Ehrung, allen den herzlichsten Dank aus. Hernach hielt Unterzeichneter einen Vortrag über „Krieg und Obstbau", an welchen sich eine belehrende und aufklärende Aussprache anschloß. Die ganze Veranstaltung nahm einen sehr schönen Verlauf. Möge der beehrte Jubilar noch recht viele Jahre seines schönen Berufes walten!

Schomburg, im Oktober 1916. Vereinsvorstand Brugger.

Nachrichten über ausmarschierte Kollegen.

In Nordfrankreich hat unser geschätztes, strebsames Mitglied Anton Weißhaupt, Baumwart von Meckenbeuren, bei der 10. Komp., Landw.-Infant.-Regt. Nr. 120, den Heldentod fürs Vaterland erlitten. Wir bedauern den Verlust dieses tüchtigen, hoffnungsvollen jungen Mannes mit herbem Schmerze und werden seiner stets in Ehren gedenken.

Unser Mitglied Karl Queck von Gerlingen OA. Leonberg, Gefreiter der 6. Komp., 2. Batl. Inf.-Regt. Nr. 121, 26. Inf.-Div., seit Kriegsausbruch im Felde, erhielt für bewiesene Tapferkeit und Treue in den heißen Kämpfen an der Somme das Eiserne Kreuz 2. Klasse. Wir beglückwünschen den Tapferen herzlichst und wünschen ihm baldige, frohe Heimkehr!

Schomburg, im Oktober 1916. Vereinsvorstand Brugger.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins, E. V. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.,
zugleich Organ des Vereins Württembergischer Baumwarte.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 12. | Stuttgart, Dezember. | 1916.

Weihnachtsgruß 1916

des Württembergischen Obstbauvereins an seine Tapfern im Felde.

(Beilage zur Weihnachtsgabe an die Ausmarschierten 1916.)

Alle Jahre wieder
Kommt das Christuskind
Auf die Erde nieder,
Wo wir Menschen sind.

Kommt mit seinen Gaben
Auch in Feindesland,
In den Schützengraben
Wird es ausgesandt.

Hat aus Schwabens Gauen,
Von dem Neckarstrand,
Für die lieben Grauen
Einen Gruß zur Hand.

Machet Eure Augen
Hell und wacker auf,
Ob die Päcklein taugen
Eurem Lebenslauf.

Brieftasch', Schreibpapiere,
Bleistift, obendrein
Lockt als Kehlenschmiere
Ein Glas Branntewein.

Musketier will rauchen,
Drauß' in kaltem Schnee,
Will sein Pfeiflein schmauchen
Auf dem Kanapee.

Der Kalender schließet
Tausend Wünsche ein,
Jeder Tag Euch grüßet
Vom Obstbauverein.

Möge goldner Frieden
Balde kehren ein,
Das möcht' uns hienieden,
Reichste Gabe sein.

Und wenn Vöglein singen,
Laue Lüfte wehn,
Alle Knospen springen:
Fröhlich Wiedersehn! J. B.

Digitized by Google

Weihnachtsgabe für unsere Ausmarschierten.

Der Vereinsausschuß hat in seiner heutigen Sitzung beschlossen, an die im Felde stehenden aktiven Mitglieder auch heuer wieder einen Weihnachtsgruß zu senden. Wir bitten die Angehörigen um Mitteilung der genauen Adressen auf der diesem Heft beigelegten Postkarte bis spätestens 5. Dezember, damit die Sendungen rechtzeitig an Ort und Stelle gelangen können.

Stuttgart, den 20. November 1916. **Der Vereinsausschuß.**

Am **Donnerstag, den 7. Dezember d. J., abends 8 Uhr,** findet im **Blumensaal** des **„Charlottenhofs“** in Stuttgart ein

Erörterungsabend

statt. Derselbe wird eingeleitet durch einen Vortrag von Vereinssekretär Schaal über

„das Obst im Winterlager“.

Wir laden dazu unsere verehrlichen Mitglieder und Freunde höflichst ein.

Stuttgart, 25. November 1916. **Der Vereinsausschuß.**

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Mittwoch, den 2. Februar 1917,** vormittags 10 Uhr, findet im **Großen Saale des Bürgermuseums,** Langestr. 4 in Stuttgart, eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** zur gemeinschaftlichen Besprechung verschiedener Fragen auf dem Gebiet des Obstbaus statt.

Tagesordnung:

1. Besprechung von Zoll- und Tariffragen. (Vergl. hiezu den den Herren Vertrauensmännern zugestellten gedruckten Bericht über die Ausschußsitzung vom 3. Juli d. J.)
2. Besprechung von Obstbaufragen und Anregungen aus der Mitte der Versammlung.

Nach dieser Sitzung **gemeinschaftliches Mittagessen,** woran sich dann im gleichen Lokal um 2 Uhr präzis die **Generalversammlung** mit folgender Tagesordnung anschließen wird:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Bericht über die Tätigkeit der Zentralvermittlungsstelle.
3. Ablegung der Jahresrechnung.
4. Ergänzungswahl des Ausschusses.
5. Vortrag des Herrn Abteilungsvorstehers Dr. W. Lang in Hohenheim über: „Der Obstbaumschutz im Kriege“. Das Wesentliche vom Standpunkt der Wissenschaft für die Praxis.
6. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Anträge und Wünsche für die Generalversammlung sind spätestens bis zum 20. Dezember ds. Js. an das Vereinssekretariat einzusenden.

Die dem Landesverein angeschlossenen Bezirks- und Ortsobstbauvereine mit 200 und mehr Mitgliedern, die Vertreter zur Generalversammlung entsenden und Reise-Entschädigung für dieselben beanspruchen, müssen diese Vertreter namentlich bis spätestens **15. Janr. 1917** beim Vereinssekretariat anmelden.

Wir beehren uns, zu diesen Versammlungen hiermit einzuladen.

Stuttgart, den 18. Nov. 1916. **Der Ausschuß.**

Vorstand: Ökk.-Rat **Barth.**

In Rücksicht auf die Kriegsverhältnisse muß auch in diesem Jahre unsere Weihnachtsfeier unterbleiben.

Digitized by Google

I. Praktischer Obstbau.

Buschbäume und die dazu passenden Obstarten.

Weniger schneiden, dafür gründliche Bodenbearbeitung und regelmäßige Düngung, jede Obstsorte ihren natürlichen Wachstumseigentümlichkeiten entsprechend behandeln — das sind nach dem „Württ. Obstbuch“ (S. 20) die Grundzüge der heutigen Buschobstkultur. Es verlohnt sich, das über den Buschbaum und seine Erziehung in dem genannten Werk Gesagte aufmerksam durchzulesen. Man wird dann namentlich vor dem weitverbreiteten Irrtum bewahrt bleiben, als ob der Buschbaum eben eine verwahrloste und aus Rand und Band geratene Pyramide sei.

In Beziehung auf die nicht minder wichtige Frage, welche Obstarten sich für die Buschform eignen und welche nicht, sind wir in der Lage, die nachfolgenden Ausführungen wiederzugeben die wir der soeben erschienenen 6. Auflage des Buchs: „Das Buschobst“ von J. Böttner, Frankfurt a. d. O., Trowitzsch & Sohn entnehmen.

Es eignen sich unsere heimischen Obstarten nicht gleichmäßig für diese Zucht. Der natürliche Wuchs und die Neigung zur Fruchtbarkeit machen den einen Obstbaum mehr, den anderen weniger geschickt, in Form eines Busches zu wachsen. Im allgemeinen ist folgendes festzustellen.

Pfirsichbaum in Buschform.

Obenan steht der Pfirsichbaum; er wird jetzt am häufigsten als Busch angetroffen. Vor etwa dreißig Jahren kannte man in Deutschland, namentlich in Norddeutschland, fast nur Spalierpfirsiche. Die Zucht am Spalier ist auch heute noch für die späteren edlen Pfirsichsorten die einzig richtige. Der freistehende Baum ist viel mehr Widerwärtigkeiten ausgesetzt, als der geschützte Baum des Spaliers. So köstliche, saftreiche Früchte, als der Spalierbaum unter dem Einfluß der Mauerwärme, kann der Freilufthaum nie bringen. Am Spalier ist der Pfirsichbaum fruchtbarer und gesunder.

Aber die Spalierpfirsichzucht ist mühevoll, erfordert großen Aufwand an Geldkosten und Sorgfalt und ist bei den heutigen Marktpreisen der Pfirsichfrüchte so wenig lohnend, daß sie nur noch in den Gärten wohlhabender Besitzer gepflegt werden kann.

Die Früchte der Buschbäume, die bei viel geringerem Aufwande viel massenhafter geerntet werden, haben, für die Sommermonate wenigstens, durch ihren billigen Preis den Verkaufswert der Spalierfrüchte heruntergedrückt, und nur von Mitte September ab, wenn es am Buschbaum keine guten Früchte mehr gibt, kommt die Spalierfrucht auf den Märkten wieder zu Ansehen.

Wieviel einfacher aber ist die Zucht unseres Pfirsichbusches! Man pflanzt den jungen Baum, beschneidet ihn hierbei einmal und läßt ihn wachsen. Schon nach drei bis vier Jahren

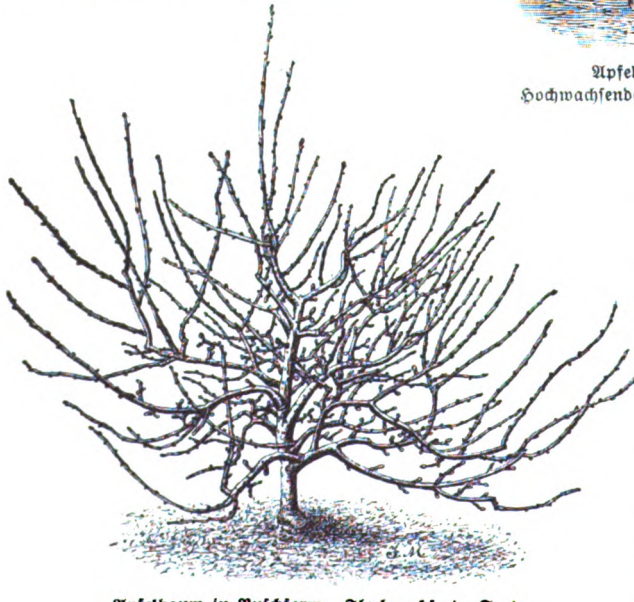
Digitized by Google

kann man Pfirsiche ernten. Erreicht auch ein solcher Baum durchschnittlich nur ein Alter von zehn bis zwölf Jahren, so bringt er in der kurzen Zeit seines Lebens doch eine ausreichende Ernte, und wenn rechtzeitig für jungen Nachwuchs an anderer Stelle gesorgt wird, indem wenigstens alle drei Jahre einige junge Pfirsichbäume neu angepflanzt werden, so tritt in der Erzeugung von Früchten keine Unterbrechung ein.

Die Form des Busches entspricht den natürlichen Wachstumsverhältnissen des freistehenden Pfirsichbaumes; denn strengen Schnitt verträgt er nicht; namentlich als freistehender Baum will er unbeschnitten wachsen.

In Weinbauländern findet sich der Pfirsichbaum hin und wieder zwischen Weinstöcken verwildert als Busch. In Weisenheim in der Pfalz besteht eine großartige Zucht von Pfirsichen in Buschform, meistens sind's Sämlingspfirsiche. In dem bekannten Obstbauorte Werder stehen Tausende von Pfirsichbuschbäumen in den Obstgärten.

Apfelbaum in Buschform.
Hochwachsende Sorte Wintergoldparmäne.



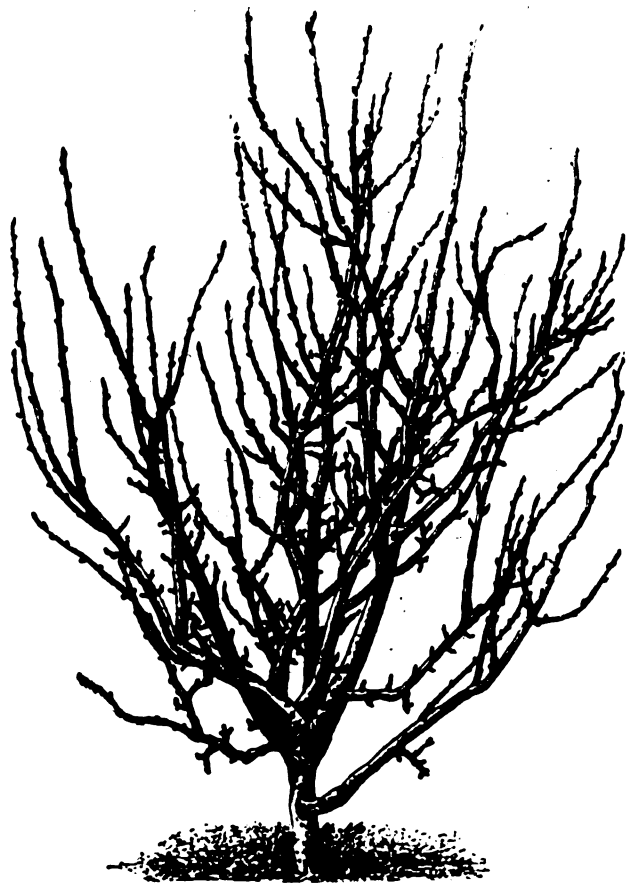
Apfelbaum in Buschform. Flachwachsende Sorte.

Aber noch weiter nördlich, in Ostpreußen und Schleswig-Holstein, an Orten, wo man früher überhaupt nicht an Pfirsichzucht dachte, zieht man jetzt mit Hilfe des Buschbaumes die schönsten Pfirsiche, vorausgesetzt, daß der Boden durchlässig, warm und nicht zu naß ist.

Als zweite Obstart, die sich für unsere Form hervorragend eignet, habe ich den Apfelbaum zu nennen. Hier liegen die Verhältnisse wieder ganz anders als beim Pfirsichbaum. Während beim Pfirsich der

Digitized by Google

Busch die billigeren und geringeren Verkaufsfrüchte hervorbringt, im Gegensatz zu den edleren Spalierpfirsichen, sind beim Apfel die Früchte vom Buschbaum eine bessere Ware, wenigstens im Vergleich mit den Massen des Marktobstes, welches hier in der Regel von Hochstämmen herrührt. — Es schickt sich übrigens nicht ohne weiteres jeder Apfelbaum für die Buschform, sondern es ist Bedingung, daß es ein Baum sei, der mäßig wächst und bald Früchte trägt. Wird diese Bedingung aber erfüllt, so ist der Busch sehr günstig für den Apfelbaum, der in seinen kleineren Formen von Natur gern strauchig wächst. Man kann deshalb den Apfelbaum in der Ausbildung seines Gezweiges viel sich selbst überlassen und braucht wenig nachzuhelfen. Der Baum ist dann gesund und sehr fruchtbar, wird auch als Busch älter als der Pfirsichbaum, 20—25 Jahre wenigstens.



Pflaumenbaum in Buschform.

Der Birnbaum neigt von Natur nicht so wie viele Apfelbaumsorten für zwerghaften Wuchs. Wildwachsend bildet er überall riesige Bäume, und wiewohl Zucht und Veredelung auch unter dem Birnen Sorten mit schwächerem Wuchs erzeugten, hat die natürliche Neigung zum Hochgehen kaum unterdrückt werden können. Viel mehr noch als beim Apfelbaum aber verlangt die Zucht feinsten Tafelobstes von Birnen Zwergform.

Man kann wohl an alten Apfelhochstämmen sehr feine, edle Aepfel, z. B. Gravensteiner, ernten, schwerlich aber zarte, schmelzende Birnen an alten Birnhochstämmen; am allerwenigsten lassen sich unsere besseren Herbst- und Winterbirnen an alten Hochstammbäumen voll ausgebildet und auch schmackhaft gewinnen. Die Verhältnisse zwingen uns geradezu zur Zwergbirnzucht.

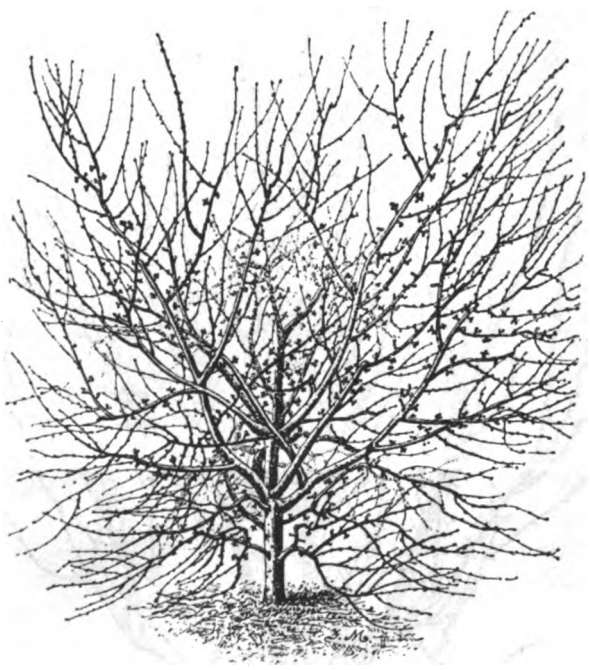
Wir hätten nun noch die Frage zu erörtern, wie sich bei den Birnen die regelmäßigen freistehenden Formbäume zu den Büschen verhalten.

Es kommen als freistehende Formbäume Pyramiden und auch Spindeln in Betracht. Bei einer aufrichtigen Beurteilung dieser beiden Formen müssen wir zugestehen, daß sie dem natürlichen Wuchs der Birnbäume zusagen. Jedenfalls nimmt der Birnbaum, wenn wir ihn ohne viel Beschneiden wachsen lassen wollen, nicht den flachen Bau des Apfelbusches an, auch nicht den mehr kugeligen des Pfirsichbaumes, sondern einen hohen, pyramidenförmigen Bau. Vielleicht ist hier die Bezeichnung Busch nicht ganz zutreffend, aber wir kennen keine bessere,

Digitized by Google

und als Gegensatz zur streng behandelten Pyramide hat diese mehr ungezwungene und natürliche Pyramide immerhin Eigenschaften, welche die Bezeichnung als Busch rechtfertigen. Ich würde es für richtig halten, wenn den Birnbäumen in den ersten zwei oder drei Jahren die Grundlagen der Pyramidenform gegeben würden, in der Weise, daß man sie erst vom dritten oder vierten Jahre ab ihrem willkürlichen Wachstum überließe. Solche wenig geschnittenen Zwergobstbäume besitzen dann im Vergleich zu den streng beschnittenen Formbäumen die bekannten Vorteile willigerer Fruchtbarkeit.

Von Pflaumensorten habe ich besonders „Königin Viktoria" ausgezeichnet als Buschbaum gefunden. Diese schöne und großfrüchtige Sorte ist so fruchtbar, daß sie teilweise schon in der Baumschule an dreijährigen Bäumchen trägt. Von anderen Sorten sind es die schwachwüchsigen, früh und willig tragenden großfrüchtigen, die geeignet erscheinen für Busch. Hingegen haben andere starkwüchsige, so namentlich alle Hauspflaumen (Zwetschen), in der üblichen Form als Halbstämme und als niedrige Hochstämme auf freiem Felde ihren Platz. Der Anbau der Hauszwetsche ist allgemein wenig geldbringend und besonders schöne Stücke aus einer sorgfältigen und guten Kultur werden nicht entsprechend höher bezahlt.



Sauerkirschen als Busch.

Süßkirschbäume neigen nach meinem Dafürhalten nicht dazu, Büsche zu bilden. Nur in einem sehr kalkhaltigen Boden wird der Wuchs des Süßkirschbaumes so schwach und gedrungen sein, daß sich schöne Büsche bilden lassen. Auch hier taugt zur Zwergunterlage ausschließlich die wilde Weichselkirsche (Mahaleb). Schon etwas besser taugen Glaskirschen für Buschform. Geradezu wunderbar aber lassen sich fast alle Sauerkirschen als Büsche ziehen. — Obenan unter den Sauerkirschen steht die Ostheimer Weichsel, die sogar dann noch Früchte bringt, wenn sie heckenartig verwildert. Sie verlangt — abweichend von allem übrigen Obst — in Zwischenräumen von einigen Jahren, nachdem sie im Früchtetragen nachgelassen hat, einen kräftigen Rückschnitt in's „alte Holz", worauf sich dann reichlich junges Holz bildet, welches schöne Früchte bringt. Läßt der Ertrag nach, wird wieder zurückgeschnitten.

Unter den übrigen Sauerkirschen bildet die Schattenmorelle als einzelner freistehender Baum ohne unser Zutun schöne und fruchtbare Büsche.

Für Aprikosen, die bekanntlich wie die Süßkirschen allgemein wenig Schnitt vertragen, ist nach meinen bisherigen Erfahrungen der Halbstamm vorteilhafter, als der Baum ohne Stamm. Zehnjährige Buschbäume wuchsen üppig, trugen aber wenig, viel weniger als Halbstämme. Für schweren Boden wird die buschförmige Zucht der Aprikosen von verschiedenen Obstzüchtern empfohlen. (Für württembergische Verhältnisse trifft dies nicht zu; gerade auf dem schweren Keuperboden haben die Aprikosenbüsche vollständig versagt. Die Schriftleitung.)

Digitized by Google

Von dem übrigen Obst werden bekanntlich Quitten, Mispeln, Kornelkirschen, Maulbeeren und Mandeln, meistens als Büsche, sich selbst überlassen. Ihr Anbau ist aber nicht von großer Bedeutung. — Nur Quitten werden hin und wieder in größerem Umfange gepflanzt.

Zuchtwahl beim Schneiden der Obstedelreiser.

Für das oft recht späte Veredeln der Obstbäume im Frühjahr mit geeigneter Reiserveredlung muß man bekanntlich die Edelreiser während der Saftruhe schneiden und bis zu ihrer Verwendung im ruhenden Zustand erhalten.

Zum Schneiden (ja nicht Abbrechen!) der Edelreiser sind deshalb die Monate Dezember und Januar die geeignetsten, wobei allerdings zu beachten, daß die einjährigen Triebe von Birnen und Süßkirschen je nach Sorten mehr oder weniger frostempfindlich sind, mit deren Schnitt aus diesem Grund zuerst begonnen werden sollte.

Damit die Edelreiser solange als möglich in ruhendem Zustande erhalten bleiben, müssen sie entweder an einem schattigen Platze im Freien, wozu am besten ein solcher unter großen Sträuchern, an der Nordseite einer Mauer, Planke oder eines Gebäudes geeignet ist, bis zur Hälfte ihrer Länge in Erde oder feuchten Sand eingeschlagen und hier im Frühjahr noch besonders beschattet werden; oder man wählt zum Einschlagen der Edelreiser einen nicht zu warmen Keller, einen leeren Stall usw. Sind die zum Einschlagen bestimmten Edelreiser in Bündel zusammengebunden, so müssen beim Einschlagen alle größeren Bündel, die mehr als 20 Stück enthalten, aufgebunden und die Reiser in der Einschlaggrube ausgebreitet werden, und zwar in schräger Stellung (aufrecht gestellt treiben die Augen rasch aus).

Eigentlich sollte man den zum Einschlagen der Edelreiser im Freien bestimmten Platz schon im Herbst vor Eintritt des Frostes mit Mist, Laub oder Moos abdecken, damit er frostfrei bleibt und das Einschlagen der Edelreiser jederzeit vorgenommen werden kann.

Als Edelreiser sind in erster Linie die einjährigen Triebe mit voll entwickelten Augen geeignet, die man, sofern die Möglichkeit gegeben, am besten den äußeren Kronenzweigen entnimmt, wo sie infolge stärkerer Einwirkung von Licht und Luft besser ausgereift sind und sich kräftiger entwickelt haben. Die von der Sommerseite des Baums sind die besten und ein starkes Reis ist immer besser als ein dünnes. Zu verwerfen sind Wasserschosse, ferner alle nicht ausgereiften oder mit Blutläusen besetzten Triebe. Ebenso vermeide man die Entnahme der Edelreiser von krebs- und harzflußkranken, sowie von schlecht tragenden Obstbäumen, weil sonst mit den Edelreisern gleichzeitig auch die Krankheiten und schlechten Eigenschaften der Mutterbäume weitere Verbreitung finden. Wenn aber die Edelreiser von gesunden und durch reiche Tragbarkeit ausgezeichneten Bäumen entnommen sind, so werden auch deren gute Eigenschaften mit auf die zu veredelnden Obstbäume gelangen. Nach dem Schneiden sind die Edelreiser sofort zusammenzubinden, so daß alle Schnittflächen nach einer Seite liegen, und genau mit Sortennamen zu bezeichnen, wozu am besten mit Oelfarbe gestrichene Holztäfelchen verwendet werden.

Ratten und Mäuse sind gefährliche Feinde der Edelreiser und müssen auf geeignete Weise vom Aufbewahrungsorte ferngehalten werden.

Bewahrt man die Steinobstreiser in einem bedeckten Raum auf, so tut man gut, sie in eine feuchte Moosschicht (statt Erde) zu betten, die man von Zeit zu Zeit immer wieder etwas anfeuchtet. Etwas eingetrocknete Reiser gräbt man einige Tage in kühle Erde ein, was besser ist, als sie ins Wasser stellen. Das Wichtigste aber immer wieder: Reiser nur von gesundem, fruchtbarem und schöne Früchte tragenden Baum! So macht man's überall im Tier- und Pflanzenreich und man nennt es „Zuchtwahl".

Digitized by Google

Die Verlängerung der Zeit des Umpfropfens.

Der verstorbene Altmeister Gaucher sagt in einem seiner Werke: „Umpfropfen läßt sich zu jeder Jahreszeit." Auch der zweite Vorsitzende des „Deutschen Pomologenvereins", Freiherr von Solemacher, läßt schon sehr früh mit dem Umpfropfen beginnen. Ich selbst habe früher verschiedene Hochstämme Mitte Februar schon, bei kältester Witterung, mit bestem Erfolg umgepfropft. Der Baum gedeiht wohl, aber — der Pfropfer kann krank werden! Die Folgen der Erkältung zeigen sich meist erst in späteren Jahren. —

Unter der Ueberschrift „Reformen im Veredlungswesen" erschien in Heft 16 der „Deutschen Obstbauzeitung" ein Aufsatz von Ziergärtner Em. Walter, Außig im Elbetal. Er teilt darin mit, wie noch im Juni und Juli sehr großen Bäumen die Krone abgeworfen und solche noch mit Erfolg veredelt wurden. Seiner Meinung nach liegt das Geheimnis nicht in der Art der Veredlung, sondern in der Erhaltung und Aufbewahrung der Edelreiser bis tief in den Sommer hinein. Am Schlusse seiner Ausführungen erbietet er sich, noch gut erhaltene Edelreiser abzugeben. Ich las seine Ausführungen am 19. August d. J. und bestellte sofort Edelreiser, die am 24. August wohlverpackt ankamen, tadellos erhalten, fast wie frisch vom Baume geschnitten. Noch am gleichen Tage wurden die Apfel- und Birnenreiser aufgesetzt. Teilweise hatte freilich der „zweite Saft", der Johannistrieb, schon nachgelassen. So mußten etliche Reiser durch Pfropfen in den Spalt aufgesetzt werden. Nach etlichen Tagen begannen die Knospen sich zu regen und bald entwickelten sich Blätter. Etliche Reiser trieben sogar noch fingerlange, dünne Triebe, die wohl dem Winter zum Opfer fallen, während die meisten Reiser davonkommen dürften. In solch vorgeschrittener Jahreszeit noch zu veredeln, ist daher nicht ratsam. Wenn andere Arbeiten nicht drängen, dürfte aber der Veredlung im Juni und Juli noch nichts im Wege stehen.

Worin liegt nun das scheinbare Geheimnis der Aufbewahrung der Edelreiser? Herr Walter schneidet seine Edelreiser schon im Dezember; sie werden weder in Sand gestellt noch eingeschlagen, sondern kommen ohne irgendwelche Einlage in einen Topf aus Ton, der ganz dunkel und kühl gestellt wird. Nur ab und zu werden die Reiser in frisches Wasser getaucht und wieder in die Töpfe gestellt. Wem ein Kühlraum, etwa ein Eiskeller, zur Verfügung steht, der benütze diesen zur Aufbewahrung. Gefrorene Reiser greife man nie mit bloßen Händen an. Vor dem Gebrauche lasse man die Reiser langsam im Schatten auftauen. —

Da es während der Kriegszeit sehr an Arbeitskräften fehlt, dürften vorstehende Ausführungen manchem Leser von Nutzen sein.

Pfaffenhofen. G. Sommer.

Obstbaumschwämme.

Unangenehme Schmarotzer das, aber selbstverschuldete. In unserem „W. Obstbuch" kommen sie zwar nicht; aber damit ist ihre Unschädlichkeit keineswegs bewiesen. Wo keine Wund- und Rindenpflege geübt wird, da ist den Schwämmen Tür und Tor geöffnet. Denn gerade durch kranke Holz- und Rindenstellen dringt das Pilzmycel (Pilzgewebe) ins Holz ein und siedelt sich bleibend an. Wie oft sieht man in Obstgärten solche Tellerschwämme, die das Holz nach und nach zersetzen und zum allmählichen Absterben des Baumes ihr redlich Teil beitragen! Der Wind oder auch Insekten haben seinerzeit an Rindenwunden oder auf unbedeckte Verletzungen des Stammes oder der Aeste die Pilzsporen oder Samen gebracht, diese keimen alsbald und senden Schläuche in das Innere des Baums, die die Rot- und Weißfäule des Holzes hervorrufen und schließlich ihre Frucht-

Digitized by Google

träger an der Außenseite des Stammes erscheinen lassen, von denen aus sich wieder die Sporen auf Wundflächen an anderen Bäumen ansiedeln.

Der Schaden, den diese Pilze anrichten, ist nicht so gering, wie man meint. Man sieht's oft erst nach Stürmen, welche die morsch gewordenen Bäume umwarfen oder die Aeste von den Stämmen abschlitzten, wie die Pilze das Holz schon lange Zeit vorher durchwuchert hatten und die Pilzfäule hervorriefen. Die verschiedenen Arten besitzen verschiedene Lebensdauer; manche erreichen ein Alter von mehreren Jahren.

Von den Schwämmen finden wir nachstehende Arten am meisten auf den Bäumen vor (die lateinischen Namen bitten wir in den Kauf zu nehmen. Die Zusammenstellung rührt von dem † Garteninspektor Held her):

Hydnum Schiedermayri. Fruchtträger erscheint im September—Oktober, sieht knollig, höckerig aus, breitet sich mitunter meterweit aus, hat ein schwefelgelbes, am Lichte rotes, später bräunlich-rotes Aussehen, kommt meistens am Apfelbaume vor.

Polyporus cinna moneus. Der Fruchtkörper ist ausdauernd, holzig, zuerst kugel-, später hutförmig, 6—8 cm lang und 5—7 cm dick. Die Oberfläche ist gelbbraun bis braun, die Löcherschicht zimtbraun. Findet sich sowohl auf Apfel- und Birn-, als auch auf Kirschbäumen vor.

Polyporus hirsutus. Der Fruchtkörper ist korkig, lederartig, halbkreisförmig, bis 8 cm lang, fleischweiß, hat etwas gewölbte Oberfläche; ist mit grau-braunen Haaren besetzt, kommt auf dem Kirschbaume vom Spätherbste bis Frühjahr vor.

Polyporus hispidus. Der weiche, schwammige, konsolförmige Fruchtträger ist anfangs gelbbraun, wird später kastanienbraun, die Oberfläche ist mit dunkelbraunen bis schwarzen Haaren bedeckt. Befällt Apfel- und Nußbäume.

Polyporus igniarius. Fruchtkörper ist kugelknollig, später huf- oder polsterförmig, holzig, ausdauernd, innen rostbraun gezont. Die Oberfläche ist anfangs gelbbraun, später wird sie schwarzbraun, zeigt konzentrische Furchen und abgerundeten, stumpfen Rand. Kommt sehr häufig auf Apfel-, Birn-, Kirsch-, Zwetschen- und Nußbäumen vor.

Polyporus sulphureus. In jungem Zustande ist der Fruchtkörper weichfleischig, später erhärtet sich das weißgelbe Fleisch, breitet sich halbkreisförmig aus, wird bis 30 cm lang. Die hell- bis orangengelbe glatte Oberfläche wird zuletzt weißlich. Findet sich vom Juni bis November auf Kirsch- und Birnbäumen vor.

Polyporus spumeus. Der Fruchtkörper ist weichfleischig, 5 cm lang, 5—6 cm dick, das Fleisch ist zuerst rötlich-violett, wird später bräunlich, die Oberfläche ist höckerig, kommt auf Apfelbäumen vom August bis November vor.

Sobald die angeführten oder auch sonstige, an Birn-, Kirsch- und Nußbäumen vorkommenden Schwammpilze bemerkt werden, sind sie sofort, selbst wenn bei den ausdauernden Meisel und Schnitzmesser verwendet werden müssen, bis aufs Gesunde zu entfernen und zu verbrennen. Nach dem Entfernen der Schwämme sind die glatten bezw. geglätteten Schnittwunden sorgfältig mit warmem Steinkohlenteer oder Karbolineum zu verstreichen, auch die kleinste Wunde. Das Verstreichen mit Baummörtel hilft hier nichts. Das im Teer enthaltene Kreosot tötet allein das Mycel.

Vorbeugungsmittel: Vermeidung aller größeren Schnittflächen, sauberer glatter Schnitt, wenn solcher nötig ist, und Verstreichen sämtlicher Wunden mit Baumsalbe.

Digitized by Google

II. Im Blumen- und Gemüsegarten.

Efeukästen.

Efeukästen findet man häufig auf Balkonen, in Höfen, vor Gast- und Bahnhöfen, auch in Zimmern usw. — immer eine hübsche Deckung von bleibendem Wert.

Nur gehört sich's, daß man sie auch richtig pflegt. Dazu gehört als Voraussetzung der richtige Kasten. Grün gestrichenes Kiefern- bezw. Fichtenholz ist das beste. Es versteht sich, daß die Kästen durchaus solid hergestellt sein müssen, also nicht genagelt, sondern gefalzt sein sollen, damit sie sich nicht unter dem Einfluß der Feuchtigkeit verziehen; auf dem Boden müssen sie reichlich gute Abzugslöcher haben. Diese Abzugslöcher werden mit einem starken Drillbohrer hergestellt und vor der Einfüllung der Erde mit einem Stück Scherben bedeckt. Gute Mistbeet- oder Rasenerde mit 1/3 Sand, 1/5 Torfstreu bei sonniger Aufstellung sehr zu empfehlen. Ein solcher mit Efeu (oder auch wilder Rebe) bepflanzter Kasten verursacht in den nächsten Jahren nur geringe Pflege. Hin und wieder in der Zeit des stärksten Wachstums ein kräftiger Dungguß — dann können die Pflanzen vier, auch fünf Jahre unverändert in der alten Erde stehen bleiben. Man entfernt dann höchstens im zeitigen Frühjahr oben etwas vom alten Erdreich, um es durch neues zu ersetzen. Im Winter werden die so bepflanzten Kästen in den Keller gestellt, in Ermanglung eines geeigneten Raumes in demselben verbleiben sie aber oft auch im Freien oder auf dem Balkon; man legt sie dann um und hüllt die Kästen stark, die Pflanzen weniger, in alte Tücher oder in Stroh ein. Am Efeu wird gar nicht geschnitten. Beim wilden Wein aber entfernt man in jedem Frühjahr gleich beim Aufstellen der Kästen, das gewöhnlich Ausgang März geschieht, das trockene Holz und schneidet die vorjährigen gesunden Triebe je nach ihrer Stärke auf 2—5 Augen zurück.

Efeupflanzen kann man billig in jeder Gärtnerei haben. Im Notfall und mit der nötigen Erlaubnis ausgerüstet mag man sie sich auch im Wald holen. Zum Emporziehen und Festhalten genügt jedes Drahtgeflecht. Bei der Aufstellung gibt man dem Kasten eine Unterlage durch Holzklötzchen oder Steinplatten, so daß er nicht unmittelbar auf dem Boden steht. Im Winter wird diese Unterlage entfernt. Die Größe der Kästen richtet sich natürlich nach dem jeweiligen Standort und den Platzverhältnissen; in jedem Fall muß die Pflanze mit ihren Wurzeln genügend Raum finden und zwar gleich auf längere Zeit.

Winterliche Gemüsegartengeschäfte.

Die Seele des Gartens ist der Komposthaufen. Man darf ihn auch im Winter nicht vergessen: er ist von Zeit zu Zeit mit Jauche oder Gülle, wie man bei uns sagt, zu beschütten. Ferner sind alle Abfälle auf den Komposthaufen zu bringen, und dieser ist öfters umzusetzen, mit Holzasche, Kalkstaub, künstlichem Dünger ꝛc. dabei zu überstreuen und mit Latrine zu überschütten. In einem regelrechten Haushalt darf es nie vorkommen, daß bei Regenwetter die Gülle aus dem Güllenloch läuft oder daß sie, selbst wenn sie sehr wässerig ist, einfach weggeschüttet wurde, so daß die sämtlichen darin enthaltenen Nährstoffe einfach die Rinne hinab in den Bach liefen und für den Gemüsebau verloren waren. Gerade der den jungen Samenpflanzen so zuträgliche Kompost wäre für Aufnahme auch der dünnen Gülle geeignet gewesen.

Wenn früh eintretende Kälte den Arbeiten auf den Gemüseländern ein Halt! zugerufen hat, so wird doch sicher der gefrorene Boden wieder auftauen und dann gibt es jetzt noch manche Arbeit vorzunehmen, die später Vorteil bringt. Je mehr und je tiefer wir den Boden lockern, desto besser ist er für die verschiedenen Anpflanzungsweisen vorbereitet. Das tiefe Umarbeiten des Bodens,

Digitized by Google

insbesondere das zwei-spatentiefe Umgraben des Landes lohnt sich durch vermehrte Ernte; es wird dem Untergrund Luft zugeführt; der Untergrund erhält die erforderliche Feuchtigkeit, das Ungeziefer wird zerstört und dadurch mancher Pflanzenkrankheit vorgebeugt.

Wer dem Land Stalldünger gibt, sorge dafür, daß er nicht nutzlos in den Untergrund kommt. Fehlt der Stalldünger teilweise, so kann auch schließlich der gefrorene Boden durch Jauchezufuhr gedüngt werden. Im Winter kann eine Jauchedüngung nie schaden, auch dem Boden nicht, der im nächsten Jahre Wurzelgewächse oder Hülsenfrüchte tragen soll.

Die Entwerfung des Bebauungs- bezw. Bepflanzungsplanes sollte jetzt vorgenommen werden; so wenig der Landwirt das gleiche Feld mehrere Jahre hintereinander mit der gleichen Getreideart oder der gleichen Hackfrucht bestellt, ebenso sollte der Gemüsezüchter Rücksicht auf Stickstoffzehrer und Stickstoffmehrer nehmen.

Vielfach finden wir noch die Gemüsepflanzen beschrieben, 1. als solche, die stark gedüngten Boden beanspruchen, wie die Kraut-, Salat- und Spinatarten, 2. als solche, welche Kompost-, doch keinen Stalldünger vertragen, als: Rüben, Rettiche und Zwiebel, und schließlich 3. als solche, die in zu fettem Boden zu geil und weniger Ertrag geben würden, wie: Erbsen, Bohnen, Linsen. In der Praxis aber, sobald der Boden nicht zu naßkalt ist, treibt man meistens die zweijährige Wechselwirtschaft mit Ausnahme der 15—20 Jahre dauernden Spargelanlagen, der 10—12 Jahre dauernden Rhabarberkulturen und einiger anderer Gemüsesorten, wie Meerrettich, Artischoken, Meerkohl usw.

Man wird auf die im verflossenen Jahre stark mit Stalldünger gedüngten Krautländer-, Salat-, Sellerie-, Lauchbeete ꝛc. in diesem Jahre Wurzel- oder Schotengewächse ohne Stallmistzugabe bauen oder auch umgekehrt. Von künstlichen Düngemitteln, so man in dieser Kriegszeit hat, gibt man auf den qm: 80 g Thomasmehl oder Superphosphat, sowie 70 g 40%iges Kalisalz und den Kraut-, Salat-, Spinatbeeten außerdem noch später im Frühjahr als Kopfdüngung: 40 g Chilisalpeter, im Sommer nochmals 40 g, während man den Zwiebeln, Rettichen und Karotten eine Kopfdüngung von 12—20 g und den jungen Bohnenpflanzen nur 8—10 g Chilisalpeter für den qm Bodenfläche gibt.

Wie hoch ist der Ertrag der Gemüse auf den qm, gute Pflege vorausgesetzt, damit man die Anbaufläche des Gemüses für eine bestimmte Anzahl Köpfe berechnen kann?

Es liefern in günstigen Anbauverhältnissen pro qm:

Erbsen in Schoten	3 kg	Sellerie	4 Knollen
Bohnen „ „	2—3 „	Gurken	10 Stück
Karotten	2½ „	Salat	10 „
Schwarzwurzeln	2 „	Radies	80 „
Schnittpetersilie	2 „	Rettich	4—8 „
Rote Rüben	2—3 „	Weißkraut	1—2 Köpfe
Zwiebeln	2 „	Rotkraut	4 „
Kartoffeln	3 „	Wirsing	4 „
Spinat	1 „	Blumenkohl	2—4 „
Feldsalat	½ „	Winterkohl	4 Stauden
Kohlrabi	10 Knollen	Rosenkohl	2—3 „

Schließlich sei noch fürs Frühjahr angefügt, wie viel Stück Pflanzen auf 1 qm Platz gehen:

Kopfsalat	25 Pflanzen	Sellerie (Schneeball)	9 Pflanzen
Kohlrabi	25 „	Porree	25 „
Blumenkohl (Erfurter Zwerg)	6 „	Neuseeländer Spinat	2 „
Kohlarten	4—6 „	Tomaten	3—4 „

Digitized by Google

III. Monats-Kalender.

Dezember.

Bäume ausputzen, sowie es die Witterung erlaubt. Keine Aststumpen stehen lassen, ebenso keine wilden Triebe am Wurzelhals (hier zuerst die Erde wegräumen und diese Triebe hart am Stamm abschneiden — nicht aber bloß über der Erde abschneiden, dann kämen sie nächstes Jahr nur um so stärker!).

Kalkanstrich der gereinigten Obstbäume.

Edelreiser besorgen (Zuchtwahl!).

Baumgruben für die Frühjahrspflanzung (über Winter offen liegen lassen).

Baumscheiben lockern.

Düngen.

Nicht alles eingewinterte Obst läßt sich in tadellos frischem Zustande längere Zeit erhalten. Trotz aller Vorsicht bleibt es nicht aus, daß ein Teil der in den Aufbewahrungsräumen lagernden Früchte zum Faulen neigt. Oft stehen auch größere Mengen von plötzlich reif gewordenen Früchten zur Verfügung, die nicht alle gleich frisch im Haushalt verbraucht werden können. Hier gilt's, schnell einzusetzen, um einem Verderben vorzubeugen, und da ist das Trocknen die gegebene Art der Haltbarmachung.

Gemüsegarten: Um das im Freien eingeschlagene Gemüse vor Nässe (Regen- und Schneewasser) zu schützen, tut man gut, zwei dachartig aneinander befestigte Bretter oben über den Graben zu legen und überdies für raschen Abfluß des beidseitig ablaufenden Wassers besorgt zu sein. Man darf das Gemüse auch nicht zu tief einschlagen und nicht zu stark bedecken, damit die Außenluft nicht ganz abgeschlossen wird, also kühl und trocken müssen die Gemüse im Boden liegen, vor allem die Kohlköpfe, sonst fangen sie bald an zu faulen, wenn sie von unten an Grundwasser oder von oben durch die Niederschläge zu leiden haben.

Eine ständige, scharfe Kontrolle ist nötig, damit nichts umkommt. Draußen, im Einschlag, neigen manche Kohlköpfe zum Faulen, und drinnen, im Keller, fallen die Wurzelgewächse, wie Karotten und Sellerie, nach dem Frühjahr zu an Güte, Wohlgeschmack und Nährwert immer mehr ab. Je wärmer ein Keller ist, um so mehr trifft dieses zu. Sind nun größere Mengen eingewintert, die sich in frischem Zustande nicht solange halten, so sollte rechtzeitig mit dem Trocknen von einem Teil dieser Gemüse eingesetzt werden, um alle Werte dem Haushalte zu erhalten. Gerade zur Winterszeit wird der Herd täglich benutzt, schon um die Küche zu erwärmen; da bietet sich also ständig Gelegenheit, die vorhandene Wärme nebenher zum Trocknen von Obst und Gemüse auszunutzen. Auch die für die Herrichtung des Obstes und der Gemüse erforderliche Zeit steht während dieser Zeit mehr zur Verfügung als in den Sommer- und Herbstmonaten.

Manche Rückstände von Gemüsen, die für den täglichen Tisch hergerichtet werden, liefern getrocknet noch eine brauchbare Zutat zu Suppen für den Winter. Man beherzige den Grundsatz: „Alles nur irgendwie Verwertbare muß dem Haushalte erhalten bleiben". — So schreibt mit Recht Junge-Geisenheim. Und Goethes Wort gilt heute mehr denn je:

Das Allerwindeste müßt ihr entdecken
Auf das Geschwindeste in allen Ecken.

Vor Eintritt des eigentlichen Winters pflegt man die Erde um den Wintersalat etwas anzuhäufeln (die Pflänzchen bleiben natürlich von Erde frei). Deckung mit Fichtenreisig, Laub und so weiter wird empfohlen und ist sicher in kalten Lagen anzuraten. Niemals sollte versäumt werden, an schneefreien Tagen des Winters die Salatbeete durchzugehen, bloßgelegte Wurzeln mit Erde zu bedecken und die lose stehenden Pflänzchen fest anzudrücken, falls der Boden nicht gefroren ist. Dies ist sicher das beste Mittel, um der Auswinterung vorzubeugen und ist

Digitized by Google

zudem leicht ausführbar. Mit Eintritt des Frühjahrs werden dann die Salatbeete gut durchgehackt, unkrautfrei gehalten und ein bis zweimal gejaucht. Herrscht im April einigermaßen gute Witterung, so wird man spätestens Mitte Mai schönen Kopfsalat ernten können, der in dieser gemüsearmen Zeit doppelt willkommen ist.

Ziergarten: Rosen einwintern — so spät als nur möglich (trockene Lagerung Hauptsache, feuchte schlimm). Kahl und zu hoch gewordene Ziersträucher schneidet man jetzt 25—30 cm über dem Boden ab, dann werden sie wieder niedriger und vollbelaubter werden. Das Laub in Gehölz- und Gebüschgruppen nicht wegräumen sondern an Ort und Stelle liegen und vermodern lassen; das gibt dem Baum höchst willkommenen Humus.

Den Zimmerpflanzen tust du einen Gefallen, wenn du ihnen Johannis- oder Marienkäferchen bringst: das ist die beste Gesundheitspflege für sie.

Die langen Winterabende eignen sich zur Ausbesserung der Gerätschaften sowie zur Ausarbeitung eines Bepflanzungsplanes für das nächste Jahr. Die Beschäftigung mit Fachschriften empfiehlt sich, es ist manche anregende Belehrung daraus zu schöpfen, wenn auch Studieren nicht über Probieren geht. Auch alte Jahrgänge des „Obstbau" können da wieder zu Ehren kommen.

IV. Schädlings-Kalender.

Dezember.

Gegen die Hasen sind die üblichen Drahthosen jedenfalls das beste Baumschutzmittel, was es gibt. Dornen sind schwer zu beschaffen, Stroh bietet allerhand Ungeziefer Unterschlupf und da die Arbeitskräfte rar und teuer sind, stellt sich das jährliche Ein- und Ausbinden mit Stroh oder Dornen reichlich so hoch, wie die einmalige Ausgabe für Drahthosen. Diese müssen aber von starkem, ziemlich engmaschigem Draht walzenförmig hergestellt sein und dürfen nur um den Stamm gelegt werden. Dieser wird unter der Krone mit nur einem Band an den Pfahl gebunden. Fällt dann hoher Schnee oder weht er, wie man an Straßeneinschnitten häufig beobachten kann, so hoch, wie die Drahthose ist, an den Baum an, dann zieht man diese bis hoch unter die Krone, so daß sie auf dem Schnee steht. Taut dieser, sinkt der Drahtschutz nach und nach wieder bis auf die Erde herab. Drahthosen an den Pfahl zu nageln, ist deshalb durchaus ungeschickt.

Die gegen Frostspannerbefall angebrachten Leimringe sind heuer auf Klebfähigkeit noch sorgfältiger und fleißiger nachzusehen als sonst — der Kriegsleim klebt nicht so gut wie der Friedensleim. Man merke auch darauf, ob das Papier noch dicht anliegt. Kein Obstbaumlaub liegen lassen, sondern verbrennen oder recht tief untergraben. Das alte Laub ist eine Brut- und Zufluchtsstätte verschiedener Schädlinge.

Vertilgung aller Raupennester. In Betracht kommen vor allem die in nestartigen Gespinsten überwinternden Räupchen des Baumweißlings und des Goldafters. Es muß jetzt auch unbedingt die Beseitigung der gelblichen Eierhaufen des Schwammspinners und der bandförmigen Eierringe des Ringelspinners erfolgen. Die Raupennester der beiden zuerst erwähnten Schmetterlinge sind zur Genüge bekannt. Die einfachsten Bekämpfungsmittel sind die sichersten. Abschneiden und Verbrennen des Nestes. Vieler Arbeit überhoben ist man in solchen Gärten, in denen sich während der Winterzeit viel Meisen aufhalten. Die Meisen räumen gründlich mit jenem Ungeziefer auf. Kaum entgeht ihnen auch nur ein einziges Räupchen des Nestgespinstes. Und wenn dies dann und wann geschieht, ist es kein besonderes Unglück. Denn die im geöffneten zerstörten Nest zurückbleibenden Raupen müssen in kürzester Zeit zugrund gehen, da ihnen jetzt der notwendige Schutz gegen Kälte und Nässe fehlt. Also Schutz der Vogelwelt, das ist eines unserer besten Mittel im

Digitized by Google

Kampf gegen diese und noch manche andere Pflanzenfeinde, besser als alle künstlichen Maßnahmen mit denen meist nur unnötig Geld verschleudert wird.

Damit soll natürlich nicht gesagt sein, daß wir die Hände in den Schoß legen dürfen, besonders da nicht, wo unsere natürlichen Verbündeten allein die Arbeit nicht zu bewältigen vermögen. Darum mag der Gartenfreund nicht unterlassen, seine Aufmerksamkeit auf die Eier des Ringelspinners und des Schwammspinners zu richten. Zweige, an denen er die Eierringe des ersteren findet, soll er abschneiden und verbrennen. Die Eierschwämme des Schwammspinners, die sich allenthalben an Planken, in Rinderitzen, an der Unterseite der Baumäste finden, werden durch Abkratzen nur unvollkommen zerstört. Hier empfiehlt es sich, in Ermanglung von Petroleum Karbolineum anzuwenden, das den für Wasser ganz unbenetzbaren, seidigen Haarfilz, der die Eier umhüllt, vollkommen durchtränkt und den ganzen Inhalt abtötet. Man bedient sich zweckmäßig, wenn es sich um die Säuberung größerer Obstbäume handelt, besonderer Kannen, die an langen Stangen befestigt und durch eine Zugvorrichtung bedient werden. Zum sicheren Abtöten aller Eierschwämme trägt wesentlich bei, wenn man die behandelten Stellen sich irgendwie markiert, um nichts zu übersehen. Zu diesem Zwecke hat man vor dem Krieg das Petroleum mit etwas Alkannin gefärbt. Es färbt die behandelten Schwämme so dunkel, daß man bequem die hellbraunen bis hellgelben Eierhaufen, die noch nicht behandelt sind, herauszufinden vermag.

Also nicht versäumen vor allem — nochmals sei's gesagt — das Entfernen der Raupennester von Baumweißling, Goldafter usw. Diese findet man an den hängengebliebenen, welken, eingerollten Blättern. Verkrümmte Triebe, an denen sich noch verwelkte Blätter finden, weisen Ungeziefer, besonders Blattlauseier auf; man entfernt solche Triebe, wie auch sämtliche Blätter, und verbrennt sie.

Gleichfalls zu entfernen und zu verbrennen sind alle noch an den Bäumen befindlichen verdorrten Früchte; sie beherbergen die schädlichen Pilze, die im folgenden Jahre aufs neue unsere Früchte verwüsten; bei Kirschen, Pflaumen usw. ist dies besonders der Schimmelpilz Monila fructigena, bei Aepfeln Fusicladium dendriticum, bei Birnen Fusicladium pyrinum.

Bei manchen Birnen- und Aepfelsorten findet man Zweige, die ein schorfiges Aussehen besitzen, blasig aufgetriebene, auch zerplatzte Stellen aufweisen, wodurch die Rinde zum Teil einschrumpfte und Augen eintrockneten. Diese Zweige sind von den Fusicladium-Pilzen befallen. Alle befallenen einjährigen Zweige sind abzuschneiden und zu verbrennen.

Ueber die weitere Behandlung der befallenen Bäume ist „Württ. Obstbuch" (2. Auflage) S. 157 ff. nachzulesen.

V. Literatur.

Gartenbuch für Anfänger. Unterweisung im Anlegen, Bepflanzen und Pflegen des Hausgartens, im Obstbau, Gemüsebau und in der Blumenzucht. Von Johannes Böttner, Königl. Oekonomierat, Chefredakteur des praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau. 11. Auflage (81.—100. Tausend). Mit 628 Abbildungen im Text, Frankfurt a. d. Oder, Verlag von Trowitzsch & Sohn. Gebunden 6 Mk.

Jeder, der in Kriegszeit ein Stück Gartenland besitzt, hat die Pflicht, es richtig auszunutzen. Eine vorzügliche Anleitung dazu gibt Böttners Gartenbuch, das in diesem Kriegsjahr 1916 in 11. Auflage (81.—100. Tausend) erschienen ist. Auf 572 Seiten mit 628 erläuternden Abbildungen, mit einem gut eingerichteten, auf alle Fragen sicher antwortenden Sachregister gibt dieses Buch über alles Aufschluß, was bei gutem und schlechtem Boden, bei günstiger und minder vorteilhafter Lage, im Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter zu wissen not tut; wie dies oder jenes gedüngt, gepflanzt oder beschnitten wird. Die großartige Verbreitung des Buchs ist der beste Beweis für seine unbedingte Brauchbarkeit.

Digitized by Google

Das Buschobst. Schnell lohnende Obstzucht nach vereinfachtem Verfahren von Johannes Böttner, Königl. Oekonomierat, Chefredakteur des praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau. Sechste, vermehrte und verbesserte Auflage. — Mit 75 Abbildungen im Text. Frankfurt a. d. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. 2 Mk.

Unter „Buschobst" versteht man auf schwach wachsende Unterlagen veredelte Obstbäume mit kurzem Stamm, die man ohne vieles Beschneiden wachsen läßt, wie es ihrer Natur zusagt. Schnell arbeiten, schnell ernten — das ist das Zeitgemäße an dieser Obstzucht, die auch bei uns immer mehr Eingang findet. Böttner zeigt auf Grund seiner langjährigen Erfahrungen bei einer in großem Maßstabe angelegten Buschobstpflanzung, wie diese Bäume, an denen nicht gekünstelt wird, schon nach kurzer Zeit einen schönen Ertrag tadelloser Früchte gebracht haben. Das Buch ist klar und frisch geschrieben, wie alles, was aus Böttners Feder stammt.

Deutscher Gartenkalender, XLIV. Jahrgang, 1917, herausgegeben von Max Hesdörffer, Verlag Paul Parey, Berlin. Preis 2 Mk. 25 Pf.

Diesmal ist es dem Gartenkalender geglückt, so zeitig in unsere Hände zu kommen, daß er noch als willkommenes und wertvolles „Christkindle" für jeden Gartenbesitzer empfohlen werden kann. Es wird von gewöhnlichen und üblichen Gartenfragen kaum eine geben, die hier nicht beantwortet wird. Auch eine nette Weihnachtsgabe ins Feld, mit dem vielen Text nicht nur, sondern auch mit dem noch reicher vorhandenen weißen Notizpapier für jeden Tag im Jahr, dem soliden Einband, dem bequemen Format und nicht zuletzt dem kräftigen Bleistift!

VI. Kleine Mitteilungen.

Anweisung zu Schlehenlikör. Die Schlehen müssen reif, also weich und um den Stiel etwas zusammengefaltet sein. Man legt die gesammelten Schlehen in eine Schüssel reinen, etwas gewärmten Wassers, wo sie so lange bleiben, bis sich das Fleisch von den Steinen abgelöst hat. Hierauf nimmt man die Steine heraus (das Fleisch ist wertlos), macht sie vollends durch Abreiben ganz rein und trocken und zerstößt sie in einem Mörser zu grobem Pulver. Auf 500 Gramm dieses Pulvers gibt man 1500 Gramm Wasser und ebensoviel neunziggr. gereinigten Weingeist, ferner etwa 5—800 Gramm gepulverten Zucker. Diese Mischung läßt man in der Wärme stehen, bis sich alles gelöst hat, worauf man den fertigen Likör durch ein Filter in Flaschen füllt und diese versiegelt. Den Flaschen gibt man dann noch die Aufschrift des Jahrganges. Je älter der Likör, je besser wird er.

Allerhand Tee-Ersatz. In dem sog. Deutschen Tee, der aus jungen Erdbeer-, Brombeer- und Himbeerblättern mit etwas Waldmeister und Thymian besteht, besitzen wir ein vollwertiges, gesundes Ersatzgetränke für asiatischen Tee. Weiter kommt die Verwendung des Heidekrauts in Frage. Ein überaus angenehmes Getränk ist der aus frischen oder getrockneten Schalen bereitete Apfelschalentee. Wenig bekannt ist, daß sich aus gut gewaschenen Nußschalen durch 20—30 Minuten langes Kochen ein leicht anregender Tee von schwach vanilleartigem Geschmack herstellen läßt. Eine medizinische Wirkung haben Pfefferminz-, Kamillen- und Lindenblütentee und sind daher zum täglichen Genuß ungeeignet. Das Einsammeln der Pflanzen darf nur bei trockenem Wetter und taufreier Tageszeit geschehen, da jede von außen eindringende Feuchtigkeit ihre Heilkraft vermindert. Kräuter, Blätter und Blüten trocknet man auf einem Brett an der frischen Luft im Schatten (nie an der Sonne!), wo sie auf Papier gestreut, nicht gehäuft, von Zeit zu Zeit gewendet werden. Die Bereitung des Tees ist je nach den Pflanzenstoffen verschieden. Im allgemeinen werden die Aufgüsse und Abkochungen von heimischen Pflanzen als „Tee" bezeichnet, ohne zu unterscheiden, ob wirklich nur ein heißer Aufguß, wie beim chinesischen Tee, oder ob eine Abkochung gemacht wird. Natürlich ist das für die Wirkung des Tees nicht gleichgültig. Man lasse ihn bei der Zubereitung höchstens 2 Minuten kochen und noch 3 Minuten in heißem Wasser stehen, worauf er abgegossen, gezuckert und mit Milch genossen wird. Da der Zusatz von wenig Milch und Zucker genügt, so ist gerade jetzt, besonders aber für die Winterszeit, der Teegenuß zu empfehlen. (Schw. M.)

Dieser Nummer liegt eine Postkarte bei betr. Adressen unserer Ausmarschierten, s. Seite 242.

Digitized by Google

Aufforderung.

Ein großer Teil der sonst für Gartenarbeit und Baumschnitt verfügbaren Kräfte ist ausmarschiert, es fehlt in der Stadt wie auf dem Land an zuverlässigen Leuten, so daß zahlreiche Anfragen wegen Nachweisung solcher an uns gelangen.

Um unseren Mitgliedern auch in dieser Hinsicht dienen zu können, bitten wir alle diejenigen Gärtner, Baumwarte und Gartenarbeiter, die fachgemäße Arbeit leisten und noch weitere Kundschaft übernehmen können, dies beim Sekretariat des Württ. Obstbauvereins Stuttgart, Eßlingerstr. 15, baldigst anmelden zu wollen.

Stuttgart, den 20. November 1916. **Der Vereinsausschuß.**

Edelreiser-Abgabe.

Infolge der Kriegslage und der aus derselben sich ergebenden empfindlichen Störung des Baumschul- und Obstbaubetriebes sind wir zu unserem Bedauern zurzeit nicht in der Lage, unseren Mitgliedern beim Erwerb der zum Umpfropfen nötigen Edelreiser an die Hand zu gehen. Auch das Pomologische Institut Reutlingen sieht sich durch besonders widrige Umstände (schwere Erkrankung des Inspektors Görlich) leider veranlaßt, die im vorigen Jahr mit dem Württ. Obstbauverein getroffene Vereinbarung heuer nicht eingehen zu können.

Gerne sind wir aber bereit, soweit dies möglich ist, unseren Mitgliedern, die sich selbst keine Edelreiser beschaffen können, mit Rat und Auskunft zu dienen, wo sie sich versorgen können.

Obstzüchter, Baumschulbesitzer, insbesondere auch Oberamtsbaumwarte und Baumwarte bitten wir, uns Nachricht zukommen zu lassen, welche Mengen und Sorten Edelreiser von garantiert echten, gesunden und tragbaren Mutterbäumen sie abgeben könnten.

Stuttgart, den 20. November 1916. **Der Vereinsausschuß.**

Adressenberichtigung.

Infolge der Papierknappheit sind wir genötigt, die Auflage unserer beiden Fachzeitschriften für das Jahr 1917 aufs genaueste zu berechnen. Nur unter erheblichen Opfern ist es uns möglich, den „Obstbaumfreund" in der seitherigen Ausstattung zum alten Preis abgeben zu können. Wir bitten deshalb die Herren Vereinsvorstände oder Schriftführer der Obstbauvereine, deren Mitglieder dem Württ. Obstbauverein als „passive" angeschlossen sind, dringend, **bis spätestens 1. Januar 1917** bei unserem Vereinssekretariat, Eßlingerstr. 15 die genaue Zahl ihrer Mitglieder resp. die benötigte Anzahl „Obstbaumfreund für 1917" anzumelden.

Wir machen besonders darauf aufmerksam, daß spätere An- und Abmeldungen infolge der Zeitverhältnisse nicht mehr berücksichtigt werden können. Alle uns angeschlossenen Vereine, von denen bis zum 1. Januar 1917 keine Meldung einläuft, erhalten den „Obstbaumfreund" in der im Jahr 1916 bezogenen Anzahl zugesandt.

Stuttgart, den 20. November 1916. **Der Vereinsausschuß.**

Stichige und kranke
Obstweine u. -Moste
kaufen zu guten Preisen
E. Vollrath & Co., Nürnberg (Gegr. 1855)
Fässer werden zur Verfügung gestellt.
Angebote mit Mustern erbeten.

Bei Herbst- u. Frühjahrs-Bestellungen bitten wir unsere geschätzten Leser dem Inseratenteil der Obstbauhefte besondere Aufmerksamkeit zu schenken!

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins, E. V. — Für die Redaktion verantwortlich Karl Gußmann in Gutenberg. — Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Inhalts-Verzeichnis des Jahrgangs 1916.

Seite

Weihnachtsgruß 1
Ehren-Urkunde 41

Pomologie.

Roter Bellefleur 121

Praktischer Obstbau.

Bühler Frühzwetschen 4
„Daueräpfel" 4
Zur Frühjahrspflanzung 5
Wahl von Obstsorten zur Anpflanzung in Gärten 6
Wie ich meine Pastorenbirn vom Schorf heilte 8
Unsinn 9
Eingesandte Früchte 9. 213. 232
Gesundheitliche Folgen des vermehrten Obstverbrauchs 10
Eine Warnung vor Nußbaumeinkaufsschwindel 11
Unsere Urlaubseingabe 11
Worin besteht der Unterschied zwischen Apfel- und Birnquitten und welche Sorten sollen wir anpflanzen? 23
Pflanzet Walnußbäume 26
Himbeeren 27
Vogelfeinde 28
Betrachtungen über den Obstbau in Nordfrankreich 29
Aus Russisch-Polen 30
Drei bewährte neuere Obstsorten 42
Gründüngung im Obst- und Gemüseban . . 44
Oelpflanzen unter den Obstbäumen . . . 48
Obstbau und Obsternte in Württemberg 1915 50
Der Obstbaum, seine Ernährung und Düngung 61. 84
Arsenmittel 66
Die Bekämpfung des Frostnachtspanners . . 67
Schädlingsbekämpfung mit Arsenmitteln . . 68
Belgische Obstbäume 81
Für die Anpflanzung von Nußbäumen . . 82
Bewässerung und Bodenlockerung 89
Die Bedeutung des Obsthandels für Württemberg und die bei demselben in den letzten Jahren gemachten Erfahrungen . . 101. 122

Seite

Berichterstattung über den diesjährigen Obstansatz und Regelung des Obstabsatzes . . 105
Blattläuse, Honigtau, Ameisen 107
Frostspanner 108
Die Gallen 108
Obstverwertung und Zucker 108
Ein Obstbaubrief aus Polen 111
Einheimische Kräuter als Tee-Ersatz. Rebblaub-Tee 125
Obsternteaussichten für 1916 . . . 126. 147. 189
Grundregeln für eine zweckmäßige Obst- und Gemüseverwertung 128
Einiges über die volkswirtschaftliche Bedeutung der Bienenzucht 130
Trocknung von Obst und Gemüsen 141
Ein ernstes Mahnwort an unsere Obstzüchter 145
Etwas vom französischen Kunstobstbau im Feld 181
Nochmals der Gimpel 182
Arsenspritzungen in Schweden 184
Kristall-Süßstoff bei der Zubereitung von Obsterzeugnissen und anderen Lebensmitteln . 185
Wie macht man Obstsaft (alkoholfreien Most)? 186
„Obstbutter" 189
Gut und billig 190
Vorschläge des gärtnerischen Arbeitsausschusses 191
Hohenheimer Riesling und Metzer Bratbirne 201
Vom Bäumepflanzen 201
Zum Loretteschnitt 202
Beschlagnahme, Höchstpreise und anderes . . 203
Zur Anzucht und Pflege des Walnußbaums 205
Etwas von der Brombeere 206
Ueber das Einmachen ohne Zucker 207
Die Obstbeschlagnahme 210
Frühfruchtbare Apfelsorten 221
Behandlung der Obstbäume nach reichen Ernten 221
Rheinisches Apfelkraut 227
Die Vogelwelt während der kalten Jahreszeit 228
Zur Obstbeschlagnahme 229. 235
Buschbäume und die dazu passenden Obstarten 243
Zuchtwahl beim Schneiden der Obstedelreiser 247
Die Verlängerung der Zeit des Umpfropfens 248
Obstbaumschwämme 248

Digitized by Google

Im Blumen- und Gemüsegarten.

	Seite
Zur Winterpflege der Zimmerpflanzen	12
„Chicorée“	13
Wie bekomme ich und wie pflege ich einen schönen Rasen im Ziergarten?	30
Blumenkohl	31
Pflanzenwanderungen im Krieg	51
Auch ein Kriegsgemüse	52
Gartenzier	69
Noch ein Fremdling unter unsern Gemüsen	70
Koniferenpflanzung	90
Wie man Wirsing strecken kann	92
Myrten aus dem Brautkranz	113
Zur Kultur der Schwarzwurzeln	115
Die Glockenrebe	132
Zur Bohnenpflege	133
Wie versendet man Blumen?	147
Dörrgemüse — „Trockengemüse“	149
Der Türkenbund	192
Zur Gemüseaufbewahrung	193
Das Heizen im Blumenzimmer	212
Wie muß der Keller für Gemüse beschaffen sein?	214
Die Azaleen	233
Salat im Keller	233
Efeukästen	250
Winterliche Gemüsegartengeschäfte	250

Vereins-Angelegenheiten.

	Seite
Persönliche Nachrichten	14. 76. 97. 137. 195. 215. 237
An unsere Mitglieder	32. 134
Bekanntmachung betr. Obstbaumkurse	34. 97
Hauptversammlung des Württemb. Obstbauvereins	54. 71. 93
Praktische Unterweisungen	76. 136
Prämiierungen	116
Beschaffung von Obstverpackungsmaterial	134
Vollausschußsitzung vom 3. Juli 1916	150
Nachtrag zum Mitglieder-Verzeichnis	155

Monats-Kalender.

Januar S. 15, Februar S. 34, März S. 57, April S. 77, Mai S. 97, Juni S. 117, Juli S. 137, August S. 157, September S. 195, Oktober S. 216, November S. 237, Dezember S. 252.

Schädlings-Kalender.

Januar S. 15, Februar S. 36, März S. 58, April S. 77, Mai S. 98, Juni S. 118, Juli S. 138, August S. 159, September S. 197, Oktober S. 217, November S. 237, Dezember 253.

Literatur.

Seite 16, 36, 99, 118, 138, 160, 254.

Brief- und Fragekasten.

Seite 16, 78.

Kleine Mitteilungen.

S. 17, 37, 78, 99, 119, 139, 160, 197, 218, 238, 255.

Mitteilungen des Vereins Württ. Baumwarte.

Seite 19, 59, 79, 101.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google